

Konsument hat es in der Hand

Referenten am Agrarzyklus in Weinfelden sprachen über die Verschwendung von Lebensmitteln. Das eigene Urteil sei oft besser als Haltbarkeitsdaten.

RUTH BOSSERT

WEINFELDEN. Für die Hälfte aller verschwendeten Lebensmittel sind die Konsumenten verantwortlich, für die andere Hälfte die Gastronomie und die Produzenten. Von den sechs Millionen Tonnen produzierter Lebensmittel in der Schweiz landet ein Drittel im Abfall. Zu diesem Thema «Food Waste» organisierte die Volkshochschule Mittelhurgau (VHS) einen zweiteiligen Agrarzyklus mit vier Referenten.

An beiden Abenden waren alle Sitzplätze im BBZ Weinfelden besetzt. Eine grosse Mehrheit der jeweils gegen 80 Teilnehmenden hielt sich nicht zurück, den Fachreferenten auch unbequeme Fragen zu stellen. Am zweiten Abend schilderten Magdalena Schindler, Direktorin der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften, und der Geschäftsführer von «Tischlein deck dich», Alex Stähli, wie sie sich der Problematik stellen.

Augen und Nase vertrauen

Ein grosses Thema war die Deklaration der Haltbarkeit. Die Datierung «mindestens haltbar bis» seien für viele Konsumenten verwirrend, sagte Magdalena Schindler. «Konsumenten müssen wieder lernen, ein Produkt nach seinem Geschmack, seinem Aussehen und seiner Be-

schaffenheit zu beurteilen.» So könne ein Produkt auch nach dem Haltbarkeitsdatum oft noch konsumiert werden.

Magdalena Schindler versprach eine Studie über das Konsumverhalten bei einem bestimmten Lebensmittel zu prüfen. «Wenn wir wissen, welche Bevölkerungsschicht besonders oft welches Lebensmittel verschwendet, kann die Aufklärungsarbeit besser gelingen», ist Schindler überzeugt.

Auf dem Tisch statt im Abfall

«Tischlein deck dich» sei das Bindeglied zwischen der Lebensmittelindustrie und den 850 000 armutsbetroffenen Menschen in der Schweiz, sagte Geschäftsfüh-

rer Alex Stähli am Agrarzyklus. «Tischlein deck dich» wurde im Jahr 1999 von fünf Initianten als Non-Profit-Organisation gegründet und arbeitet heute mit 18 Festangestellten und 2000 Freiwilligen. Sie sorgen für eine sinnvolle Umverteilung der Ressourcen und sammeln einwandfreie, noch konsumierbare Lebensmittel bei Unternehmen der Lebensmittelbranche ein und lassen diese den Menschen zukommen, die es am nötigsten haben.

So können ungefähr 4000 Familien und ihre armutsbetroffenen Angehörigen (gegen 13 500 Personen) einmal wöchentlich für einen symbolischen Franken Lebensmittel bei «Tischlein deck dich» abholen.

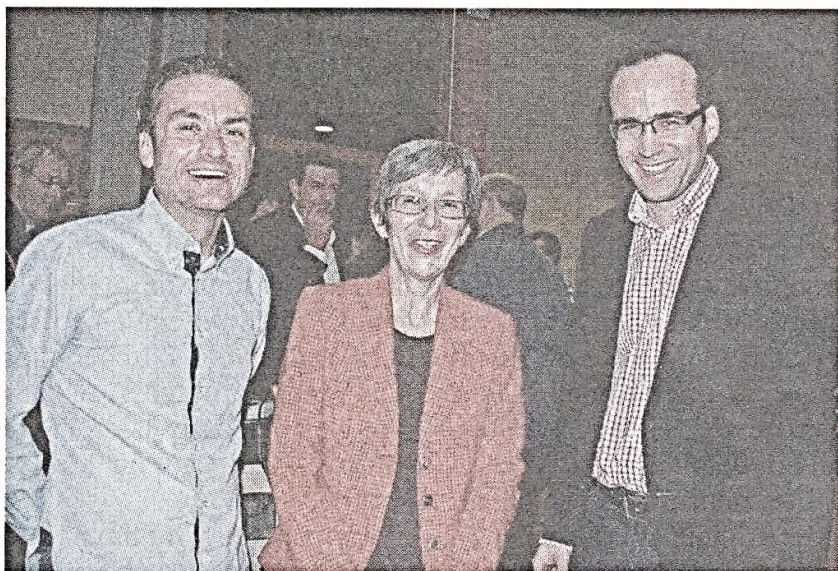


Bild: Ruth Bossert

Alex Stähli, Geschäftsführer von «Tischlein deck dich», Magdalena Schindler, Hochschul-Direktorin, und Organisator Michael Dubach.