

Lebensmittel nicht verschwenden

Rund ein Drittel der in der Schweiz produzierten Lebensmittel landet im Abfall. An der Volkshochschule Mittelthurgau diskutieren Bauernpräsident Markus Ritter und Christine Wiederkehr von der Migros über dieses Problem.

RUTH BOSSERT

WEINFELDEN. Zu Essen gäbe es genug für alle Menschen auf der ganzen Welt. Das bezeugen internationale Studien. Aber zu viele Lebensmittel werden verschwendet und verkommen, nicht zuletzt deshalb verhungert immer noch alle fünf Sekunden ein Kind auf dieser Welt. Die Diskussionsveranstaltung «Agrarzyklus» nimmt sich in einer zweiteiligen Vortragsreihe dem Thema der Lebensmittelverschwendung an.

Gemäss einem Bericht der UNO werden jährlich 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel im Wert von rund 700 Milliarden Franken verschwendet. Dabei wird unterschieden zwischen Lebensmittelverlust (Foodloss) und Lebensmittelverschwendung (Foodwaste). Unter Lebensmittelverlust werden jene Lebensmittel bezeichnet, welche in den Produktionsverfahren verloren gehen. Verschwendete Lebensmittel hingegen sind Produkte, die im Konsum nicht verwertet werden, weil sie zu viel eingekauft wurden, im Kühlschrank verenden oder im Abfall landen, weil der Teller zu voll war. Der Verein Foodwaste spricht von zwei Millionen Tonnen Nahrungsmittel oder 140 000 gefüllten Lastwagen, die jährlich allein in der Schweiz zwischen Feld und Teller verloren gehen oder verschwendet werden.

Migros entsorgt fast nichts

Michael Dubach, Vorstandsmitglied beim Verein für Volkshochschule Mittelthurgau, der den sicheren Wert «Agrarzyklus» veranstaltet, ist selber Agronom und Geschäftsführer Pro Zürcher Berggebiet. Er hat für die beiden Veranstaltungen Persönlichkeiten verpflichtet können, die sich in der Thematik auskennen und viel Hintergrundwissen mitbringen, das vielen Bürgern verborgen ist. So wird am ersten Abend Christine Wiederkehr-Luther, Direktorin Logistik-TA und Leiterin Ökologie beim Migros Genossenschaftsbund, und Markus Ritter, Nationalrat und Präsident des Schweizerischen Bauernverbandes, in Weinfelden referieren. Christine Wiederkehr sagt:



Bild: Ruth Bossert

Nur zwei Drittel aller Lebensmittel werden in der Schweiz auch konsumiert. Der Rest landet häufig im Abfall.

«Die Migros bemüht sich, mit einer ausgeklügelten Logistik und Planung dafür zu sorgen, dass der allergrösste Teil der Lebensmittel zum regulären Preis verkauft werden kann.» Waren, deren Verkaufs- und Mindesthaltbarkeitsdatum demnächst ablaufen, würden zu reduzierten Preisen der Kundschaft angeboten, an Mitarbeitende abgegeben oder in den Migros-Restaurants verwendet. Auch caritative Organisationen wie «Schweizer Tafel» oder «Tischlein deck dich» können von diesen Waren profitieren. Nur gerade 1,4 Prozent der von

der Migros (Läden und Restaurants) angebotenen Lebensmittel werden nicht als solche verkauft oder abgegeben. Davon werden 1,2 Prozent als Tierfutter, durch Vergären oder als Kompost verwertet. Nur gerade 0,2 Prozent landen im Abfall.

Lebensmittel sind zu günstig

Angesprochen auf die 50 bis 100 Tonnen Eisbergsalat, die kürzlich von Produzenten in der Ostschweiz vernichtet wurden,

sagte Markus Ritter, dass es grundsätzlich immer tragisch sei, wenn tadellose Lebensmittel weggeworfen werden. «Ich bin der Meinung, dass Lebensmittel in der Schweiz zu günstig angeboten werden und deshalb zu wenig Wert haben.» Nur so lasse sich erklären, dass entlang der ganzen Wertschöpfungskette, und bei den Konsumenten so viel im Abfall landet. Er ist überzeugt, dass sich die Verschwendung bei den Bauern in Grenzen

halte, weil zu kleine, unförmige oder unverkäufliche Ware den Tieren verfüttert werden können. Ritter wehrt sich vehement gegen die Behauptung, die Landwirtschaft habe überhaupt kein Interesse daran, Foodwaste zu verhindern. «Jeder unverkaufte Salatkopf ist ein finanzieller Verlust», erklärt der Bauernpräsident. «Jeder Bauer will möglichst wenig Abfall produzieren.» Seines Erachtens brauche es ein Umdenken auf allen Stufen. Die Partnerschaft zwischen Produktion und Handel sei ebenso ein Thema wie Qualitätsnormen.



Bild: pd

Christine Wiederkehr-Luther
Direktorin Logistik und Ökologie,
Migros Genossenschaftsbund

Agrarzyklus Zwei Anlässe mit hochkarätigen Referenten

Der Agrarzyklus an der Volkshochschule Weinfelden besteht aus zwei Vortragsabenden. Sie finden an den Montagen, 13. und 20. Januar, jeweils um 20 Uhr in der Aula des Berufsbildungszentrums Weinfelden statt. Am 13. Januar referieren Christine Wiederkehr-Luther, Migros Genossenschaftsbund,

und Markus Ritter, Präsident Schweizer Bauernverband. Am 20. Januar sprechen Magdalena Schindler Stokar, Direktorin der Berner Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften und Alex Stähli, Geschäftsführer von «Tischlein deck dich», über das Thema Foodwaste. (rb)



Bild: pd

Markus Ritter
Präsident Schweizerischer Bauernverband