

OSTSCHWEIZ.

WEINFELDEN TG: Vorträge zum Thema Lebensmittelvernichtung

Abfall ist letzte Station

Gemäss einem Bericht der UNO werden pro Jahr rund 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel verschwendet.

RUTH BOSSERT

Der Agrarzyklus galt bereits bei der ehemaligen Volkshochschule Weinfelden als sicherer Wert und startete nun beim Verein Volkshochschule Mittlthurgau mit einer zweiteiligen Vortragsreihe, die gesellschaftspolitisch den Nerv der Zeit trifft. Gemäss einem Bericht der UNO würden jährlich 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel verschwendet, dies entspreche ungefähr dem Bruttoinlandprodukt der Schweiz und koste die Weltwirtschaft jährlich 700 Milliarden Franken. Dabei gilt es zu unterscheiden zwischen Lebensmittelverlust (FoodLoss) und Lebensmittelverschwendung (FoodWaste). Unter Lebensmittelverlust werden jene Lebensmittel bezeichnet, welche in den Produktionsverfahren verloren gehen und deshalb nie zum Konsumenten gelangen. Verschwendete Lebensmittel hingegen sind Produkte, die im täglichen Konsum nicht verwertet werden, weil sie zu viel eingekauft wurden, im Kühlschrank vergammeln oder im Abfall landen, weil der Teller zu voll und wir den Rest nicht mehr essen können oder wollen. Der Verein FoodWaste spricht von zwei Millionen Tonnen Nahrungsmitteln oder 140 000 gefüllten Lastwagen, die jährlich in der Schweiz zwischen Feld und Teller verloren gehen oder verschwendet werden.

Zwei Persönlichkeiten

Michael Dubach, Vorstandsmitglied beim Verein für Volks-



Lebensmittel, die im täglichen Konsum nicht verwendet werden, landen oft im Abfall. (Bild: Ruth Bossert)

hochschule, konnte für die beiden Veranstaltungen Persönlichkeiten verpflichten. So haben am ersten Abend Christine Wiederkehr-Luther, Direktorin Logistik-TA und Leiterin Ökologie beim Migros-Genossenschaftsbund, und Markus Ritter, Präsident des Schweizer Bauernverbandes und Nationalrat, referiert.

Lebensmittel 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 würden. Er ist 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 vor allem auch bei den Konsumenten so viel im Abfall lande. Er ist überzeugt, dass sich die Verschwendung bei den Bauern in Grenzen halte, weil zu kleine, unförmige oder unverkäufliche Ware den Tieren verfüttert werden könne.

AGRARZYKLUS

Wenn sich Konsumenten über die vergangenen Weihnachts- und Neujahrstage für einmal ein bisschen zu üppig mit Lebensmitteln eingedeckt haben und nun das eine oder andere Joghurt, den Broccoli oder auch den schimmlichen Käse wegwerfen mussten, dann interessiert es sie sicher auch, wie die Agrar- und Lebensmittelbranche und die Wissenschaft das aktuelle Thema angehen. Der erste von zwei Vorträgen fand am Montag, 13. Januar, statt. Der zweite Agrarzyklus geht am 20. Januar, um 20 Uhr, in der Aula des Berufsbildungszentrums Weinfelden über die Bühne. Es sprechen Magdalena Schindler Stokar, Direktorin der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL der Berner Fachhochschule, und Alex Stähli, Geschäftsführer von Tischlein deck dich, zum Thema. Auskunft erteilt: Michael Dubach, dubach@vhs-mittelthurgau.ch. rb