



Weggeworfen

Die grosse Lebensmittelverschwendung

Foto: Patryssia – Fotolia.com

Ein Drittel aller Lebensmittel wird nicht gegessen, sondern geht auf dem Weg zu den Tellern verloren oder wird zu Hause weggeworfen.

Ob in Entwicklungs- oder in Industrieländern: Die Verschwendung von Lebensmitteln ist gross. Ein Drittel aller Nahrungsmittel landet im Abfall. Die Gründe sind unterschiedlich: Bei uns gehen Lebensmittel vor allem bei der verarbeitenden Industrie und bei den Endverbrauchern verloren. In den Entwicklungsländern liegt es meist an schlechter Lagerung nach der Ernte. Weltweit werden 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel nicht gegessen, sondern weggeworfen.

In der Schweiz sind das im Durchschnitt jährlich 94 kg pro Einwohner und Einwohnerin – im Haushalt werden rund 37 Prozent

der Lebensmittel weggeworfen. Finanziell entspricht das einem Gegenwert von 2000 Franken pro vierköpfigem Haushalt. Die restlichen Verluste entstehen bei der Landwirtschaft, dem Transport, der Lagerung, der Verarbeitung und beim Handel.

Die intensive Landwirtschaft, welche die industrielle Lebensmittelproduktion heute voraussetzt, verschlingt grosse Mengen an Wasser, Dünger und Energie für die Ernte, Verarbeitung, Lagerung und den Transport – jedes Lebensmittel braucht für seine Herstellung Ressourcen.

Ressourcen, die wir mit jedem weggeworfenen Apfel oder Brot zusätzlich verschwenden. Es braucht zum Beispiel 1300 Liter Wasser, bis ein Kilogramm Brot entstanden ist. Für ein Kilogramm Käse sind es 5000 Liter. Für die gleiche Menge Rind-

fleisch über 15000 Liter. Und wir brauchen auch Energie, um den Abfall abtransportieren zu lassen.

Die Resultate einer Studie des IFEU-Instituts Heidelberg zeigen, dass regional erzeugte Lebensmittel tendenziell ökologische Vorteile aufweisen. Bei Obst und Gemüse gilt dies insbesondere für saisonal produzierte Ware. Der Verbraucher hat über sein Einkaufs- und Konsumverhalten den grössten Einfluss auf den Energiebedarf und die Klimagasemissionen der Lebensmittel.

Der Kauf von regionalen Lebensmitteln aus saisonaler Produktion ist in der Regel in Bezug auf Ressourcenschonung und Klimaschutz die beste Variante. Die Fahrt zum Einkaufen schlägt sich in der Energiebilanz von Lebensmitteln ebenfalls nieder. Werden Einkäufe mit

dem Auto erledigt, spielt die eigentliche Produktion des Lebensmittels nur noch eine untergeordnete Rolle. Die Vorteile einer ökologisch sinnvollen Erzeugung sind dann vernichtet.

Am besten ist es, keine grossen Mengen Lebensmittel einzukaufen. Gibt es aber einmal Reste kann man daraus, mit frischen Zutaten kombiniert und ein bisschen Phantasie, leckere Gerichte kochen. Also: Warum den Rest Kartoffelbrei wegwerfen, wenn man davon noch Krokette herstellen kann?

Wenn sich Lebensmittelabfälle nicht vermeiden lassen, ist es immer noch besser, sie zu kompostieren oder zur Energieerzeugung in Biogasanlagen zu liefern als sie wegzuerwerfen.

Weitere Informationen:
www.sun21.ch