

«Wenn wir ehrlich sind, wissen wir, dass es im Dezember keine Erdbeeren gibt»

Illnau-Effretikon Ein Referat über Foodwaste ist im Effretiker Stadthausaal aufmerksam verfolgt worden: Am Freitagabend stärkten die Besucher das eigene Bewusstsein über den generellen Umgang mit Nahrungsmitteln.

Sie sollen stets gefüllt sein, denn die Auswahl ist uns das höchste Gut. «In Kühlschränken gibt es oftmals drei verschiedene Butter, wobei sich die eine ganz hinten im Regal schon langsam grün färbt», sagt Sebastian Ukatz, ein 37-jähriger Koch. Er sprach am Freitag im Effretiker Stadthausaal über das Thema Foodwaste, die Veranstaltung wurde organisiert vom lokalen Forum 21.

Ukatz arbeitete in St. Moritz und im Zürcher «Baur au Lac», bis er sich im Jahr 2012 dem Problem Foodwaste hingab und sich für einen vernünftigeren Umgang mit Lebensmitteln entschied, weshalb er der «Hochglanzgastronomie» den Rücken kehrte. «Ich glaube, dass die Ursache für Foodwaste meist in der fehlenden Wahrnehmung, besonders im privaten Bereich liegt», sagt Ukatz.

So sei der wichtige Einkaufszettel von früher grösstenteils in Vergessenheit geraten. «Da wir aus Bequemlichkeit keinen Zettel mehr schreiben und die Einkaufsapps lästig sind, fragen wir uns dann vor dem Regal stehend: Habe ich noch eine Butter zu Hause? Vorsichtshalber wird eine gekauft, obwohl im Kühlschrank wahrscheinlich noch zwei angefangene Stücke liegen.»

Die Erfahrungen als Koch hätten Sebastian Ukatz gezeigt: Alle wollen zu jederzeit alles verfügbar haben. «Wenn wir ehrlich mit uns sind, dann wissen wir, dass es im Dezember keine Erdbeeren gibt.» Auch ein Joghurt sei nach dem Ablaufdatum noch für längere Zeit sorglos zu geniessen. Für Restaurantbesucher hat Ukatz als Koch einen einfachen Tipp: «Bestellen Sie doch beim nächsten Besuch im Restaurant etwas von der Beilage nach, die Resten landen ohnehin bei den Essensabfällen.»

Alles, was nicht in den Bäumen der Lebensmittelkonsumenten landet, gilt als Foodwaste. Laut der Website foodwaste.ch wird in der Schweiz rund ein Drittel aller hierzulande produzierten Lebensmittel verschwendet, was im Jahr etwa zwei Millionen Tonnen Nahrungsmitteln entspricht. Dazu gehören etwa abgelaufene Produkte, aussortierte Früchte, zu grosse Portionen sowie abgelaufene Nahrungsmittel. Die Gründe dafür scheinen vielschichtig. Das bestätigte in seinem Referat auch Matthias Jeker von der Stiftung Pusch – Praktischer Umweltschutz.

Gemäss einer jüngst veröffentlichten Studie des Bundes seien



Im Stadthausaal wollte das Forum 21 Interessierte auf das Thema sensibilisieren. Foto: Marcel Vollenweider

die Zahlen sogar angestiegen. Die vermeidbaren Verluste von Nahrungsmitteln befänden sich zurzeit in Höhe von 2,8 Millionen Tonnen, was in etwa 100 Kilogramm pro Schweizer Haushalt entsprächen. Allein 5 Prozent der Verluste würden bei der Produk-

tion – oftmals im landwirtschaftlichen Bereich – und 35 Prozent allein in der Verarbeitungsindustrie generiert.

«Problem» Frischprodukte

«Die grössten Verluste werden im Segment von Frischproduk-

ten verzeichnet», sagt Jeker. So fänden rund 50 Prozent des Gemüses keine Verwendung, im Bereich der Brotproduktion käme es zum Teil gar zu Überschüssen von bis zu 57 Prozent.

«Ist die Vitrine im Geschäft leer, so kaufen die Kunden weni-

ger ein – ist sie voll, werden wir den Grossteil der Ware nicht los.»

Bäcker aus Illnau-Effretikon

40 Prozent der Nahrungsgüter der Landwirtschaft würden dem Foodwaste gesamthaft zum Opfer fallen, obwohl Bauern zur selben Zeit immer grössere Flächen benötigen, um diese Überschüsse überhaupt zu generieren. Wäre da nicht der verwöhnte Kunde, der keine krummen Rüben mag. «Da könnten die Bauern während 40 Prozent des Jahres Ferien machen, das wäre doch besser?» Beim Fleischkonsum würde entgegen vielen Vorurteilen nur ein geringer Anteil verschwendet.

Aus dem Publikum meldete sich ein örtlicher Bäcker zu Wort: «Ich kenne das Problem mit der Verschwendung nur zu gut. Doch ist die Vitrine im Geschäft leer, so kaufen die Kunden weniger ein, und ist sie voll, so werden wir einen Grossteil der Ware nicht los.» Zu berechnen, an welchem Sonntag der Ansturm zum Bäcker gross oder klein sei, sei für ihn um 1 Uhr morgens schlicht nicht vorhersehbar.

Luca Da Rugna