



ITALIEN-SCHWEIZ
EXPO 2015
**LERNEN
ENTWICKELN
VERBREITEN**

Lebensmittelver- schwendung und Ernährungslehre

von **Andrea Segrè**

*Ordentlicher Professor für international vergleichende Agrarpolitik und Dekan
der Fakultät für Agrarwissenschaften und -technologien, Universität Bologna*

Das Wesentliche in Kürze

Das Problem: Lebensmittelverschwendung ist schwer zu verdauen (man muss es einfach so sagen). Nach Angaben der FAO muss die landwirtschaftliche Produktion in den nächsten Jahren auf mindestens 60 % gesteigert werden, um eine Bevölkerung zu ernähren, die auf bis zu 9 Milliarden Menschen im Jahr 2015 anwachsen wird. Ausserdem schätzt man, dass momentan weltweit mehr als ein Drittel der Nahrungsmittel, die produziert, verarbeitet, transportiert und vertrieben werden, verloren geht oder verschwendet wird (zwischen letzteren beiden besteht ein Unterschied): Über 1,3 Milliarden Tonnen noch geniessbare Lebensmittel, die ein ganzes Jahr lang etwa 2 Milliarden Menschen ernähren könnten. Deshalb hat es keinen Sinn, für eine wachsende Bevölkerung die Lebensmittelproduktion zu erhöhen, wenn diese später verschwendet wird: Vernünftiger wäre, die Verschwendung zu beseitigen und erst dann die Produktion zu erhöhen. Daher ist es unsere Aufgabe, mit neuen Ideen in Sachen Ernährung und Umwelt der Nahrung wieder Wert zu verleihen.



Zum besseren Verständnis: einige Grundbegriffe

Was versteht man unter „Verschwendung“?

Welchen Unterschied gibt es zum Begriff „Abfall“?

Betrachten wir zunächst das englische Wort „waste“: Abfall, Müll, Verschwendung, aber auch Verwüstung und Zerstörung. Eine Polyphonie an Bedeutungen, die das Englische in einem einzigen grundlegenden Begriff zusammenfasst. Nicht so im Italienischen oder Deutschen, wo die Begriffe „Verschwendung“ und „Abfall“ mit verschiedenen Nuancen und Nebenbedeutungen angereichert sind, während im englischen „waste“ alles vereinfacht, vielleicht auch vermischt wird. Um zu verstehen, worum es geht und dann entsprechend zu handeln, muss man die Begriffe jedoch trennen und unterscheiden. Es lohnt sich, zwischen „Abfall“ und „Verschwendung“ zu differenzieren, vielleicht an einem Beispiel: Wenn ich einen Joghurt esse und den Plastikbecher wegwerfe, ist dieser tatsächlich Abfall. Wenn ich aber aus irgendeinem Grund den Joghurt nicht esse (er läuft an dem Tag ab, weil ich ihn im Kühlschrank vergessen habe und denke, er sei nicht mehr geniessbar), ich ihn also ganz wegwerfe, auch wenn er noch essbar ist, dann ist das nichts anderes als Verschwendung. Der Plastikbecher samt seinem Inhalt landet im Mülleimer. Um den Joghurt im Übrigen herzustellen, wurden natürliche und menschliche (Arbeit) Ressourcen genutzt. Daher werfe ich Geld (Euro), Boden (Hektar), Wasser (Hektoliter), Energie (Kilowatt) weg, alles begrenzt vorhandene Ressourcen, wenn auch im Laufe der Zeit erneuerbar. Verschwendung hat also mit unserem Lebensstil und unseren Gewohnheiten zu tun. Abfall wird zwangsläufig, wenn auch in begrenztem Mass, produziert, Verschwendung hingegen nicht.

Überschuss von
Landwirtschaftsprodukten



Aber warum werfen wir Dinge weg, ja verschwenden auch noch? Was treibt uns zu solch einem Handeln, das in unserer Kultur als negativ, sogar unmoralisch angesehen wird?

Verschwendung steht im allgemeinen Sprachgebrauch für verprassen, verschleudern, vergeuden, etwas schlecht zu behandeln, was eigentlich im Gegenteil mehr gehegt und gepflegt werden müsste. Das gilt auch für das, was wir essen. Der Bericht im Jahre 2013 von „Waste Watcher“, italienisches Observatorium für Verschwendung im Haushalt (gefördert von Last Minute Markt, einem Spin-Off der Universität Bologna zusammen mit der SWG (eine italienische Gesellschaft für Marktforschung)), abrufbar unter: www.wastewatcher.it, zeigt uns auf, dass in jenem Jahr die Verschwendung im Haushalt die Italiener 8,7 Milliarden Euro gekostet hat: Eine schwindelerregende Ziffer, die durch die durchschnittliche wöchentliche Verschwendung von circa 213 Gramm an weggeworfenem Essen (7,06 Euro wöchentlich pro Familie) zustande kommt. In der Schweiz hingegen kam bei der Analyse der Zusammensetzung der Abfälle (im Jahr 2012) heraus, dass fast ein Sechstel des Haushaltsmülls aus Lebensmitteln besteht (30 kg pro Kopf, ergibt insgesamt eine Menge von 250 000 t, die sich aus 15 000 t Fleisch und Fisch und 236 000 t anderer Nahrungsmittel zusammensetzt). Letzterer Teil setzt sich aus gar nicht oder teilweise verzehrten Lebensmitteln, wie Brot oder Obst und Gemüse zusammen, 10 % aus gekochten oder gegarten Resten und 20 % aus noch verpackten Lebensmitteln mit abgelaufenem Haltbarkeitsdatum.



Last minute market



Anleitung gegen Verschwendung im Bereich Ernährung

Es gibt unzählige italienische und internationale Initiativen, um die Nahrungsmittelverschwendung zu reduzieren. Ein Beispiel für Italien ist „Un anno contro lo spreco“ (zu Deutsch: Ein Jahr gegen die Verschwendung), eine europäische Kampagne, die die Öffentlichkeit und die Institutionen für die Themen im Bezug auf Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren versucht. Gefördert durch eine Schirmherrschaft des Europäischen Parlaments (Ausschuss für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung), wurde das Projekt 2010 von Last Minute Markt, dem Spin Off der Universität Bologna, organisiert und auf den Weg gebracht. Es widmet sich verschiedenen Themen (2010 Lebensmittelverschwendung,

2011 Wasserverschwendung, 2012 Energieverschwendung). Im Jahre 2013 wurde die Kampagne in „Spreco Zero“ (zu Deutsch: Null Verschwendung) umbenannt: Ziel ist, auch im Alltag ein Verständnis für Nachhaltigkeit durch bewusstes und angemessenes Denken und Handeln zu schaffen.

Weiterhin gibt es den PINPAS, Piano Nazionale di Prevenzione degli Sprechi Alimentari (zu Deutsch: Nationaler Plan zur Vorbeugung von Lebensmittelverschwendung), der Ende 2013 vom italienischen Umweltministerium eingeleitet wurde. Seine Aufgabe ist, detailliert und umfangreich die Aspekte, die die Vorbeugung von Lebensmittelverschwendung betreffen, näher zu bestimmen. Ausserdem soll die Menge für den menschlichen Konsum bestimmten Lebensmittelprodukten, die im Müll landen, reduziert werden.

In der Schweiz werden in einem Projekt, das sich an die Bundesämter für Landwirtschaft, Umwelt, Gesundheit und Lebensmittelsicherheit wendet, Sensibilisierungsmassnahmen entwickelt. Diese sollen für einen gewissenhaften Umgang mit Lebensmittelabfällen sorgen. Ausserdem wurde neben einer Ausstellung mit dem Titel „Lebensmittel wegwerfen. Das ist dumm“ von der Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit eine informative und sehr gut strukturierte Website (www.foodwaste.ch) zum Thema geschaffen.

Doch können diese Initiativen etwas ausrichten, um die Verschwendung von Lebensmitteln zu reduzieren und ihr vorzubeugen? Ja, aber nur, wenn wir es schaffen, schon im Vorfeld das System zu ändern, d.h. unsere Art zu produzieren und zu konsumieren bzw. zu essen. Deshalb muss man bei der Ausbildung in diesem Bereich anfangen. Von da sollte man beginnen.



Mach auch du mit! Wie vermeidet man Verschwendung? Wie kann man den Haushaltsmüll reduzieren?

1 Einkauf

Der Kampf gegen Essensverschwendung fängt bei der Auswahl und der Planung der Einkäufe und Mahlzeiten an. Eine der häufigsten Ursachen für Lebensmittelverschwendung sind falsche, übereilte und übermässige Käufe. Vor dem Einkauf sollte man gut überprüfen, was man benötigt und was man schon hat. Eine Liste der Dinge, die man kaufen möchte und die dem wahren Bedarf entspricht, kann helfen, unnötige Käufe –

und damit zukünftigen Abfall – zu vermeiden. Auch ist es nützlich, alle Mahlzeiten der Woche im Voraus zu planen.

2 Saison

Auf saisonale Produkte und ihre Herkunft achten, vor allem bei Obst und Gemüse.

3 Kühlschrank

Der nächste Schritt nach dem Einkauf ist das Auspacken und Unterbringen der Produkte im Kühlschrank. Dabei soll man darauf achten, sie in das richtige Fach zu legen, da die Temperatur nicht überall gleich ist. Zum Beispiel kommen rohes Obst und Gemüse nach unten (6 °C), roher Fisch und Fleisch nach oben (0/2°C). Ausserdem ist es sinnvoll, die Produkte immer so zu platzieren, dass die schnell verderblichen mit baldigem Ablaufdatum vorne liegen.

4 Gefrierfach

Viele Lebensmittelprodukte können eingefroren werden, um ihre Haltbarkeit zu verlängern und die Frische zu erhalten.

5 Aufbewahrung

Oft müssen Produkte wie Mehl, Nudeln, Hülsenfrüchte oder Getreide weggeworfen werden, manchmal noch ungeöffnet. Dem vorzubeugen ist möglich, indem die Vorratsschränke sauber gehalten und die Produkte in stabilen Behältern (z.B. aus Glas oder Plastik) aufbewahrt werden.

6 Etiketten

Etiketten müssen immer gelesen werden, sie sind der „Personalausweis“ der Lebensmittel. Besonderes Augenmerk sollte auf die Verfallsdaten und ihre wahre Bedeutung gelegt werden. „Zu verbrauchen bis...“ bedeutet, dass das Lebensmittel nur bis zum angegebenen Tag zum Verzehr geeignet ist (z.B. bei Milch oder Joghurt), wobei es für alle Produkte noch ein Minimum an Spielraum gibt. „Mindestens haltbar bis...“ bezeichnet das Datum, bis zu dem das Produkt seine spezifische Qualität behält. In diesem Fall sind die Lebensmittel auch noch nach dem angegebenen Tag oder Monat verzehrbar.

7 Küche

Viel zu viel zu kochen führt oft zu Überschüssen, die wir nicht in den darauffolgenden Tagen konsumieren können oder wollen und so direkt im Mülleimer landen. Daher beim Kochen immer auf die Mengen achten.



8 Wartung

Kühlschrank und Herd sollen nicht nur an der richtigen Stelle der Küche platziert sondern auch regelmässig gereinigt und gewartet werden.

9 Rezepte

Für die Weiterverwendung von übrig gebliebenen Lebensmitteln gibt es mittlerweile unendlich viel Literatur: Auf diesem Gebiet muss man nichts austüfeln, sondern einfach ausprobieren.

10 Teilen

Wenn es zu viel ist oder sich nicht einfrieren oder wiederverwenden lässt, kann das Essen sofort mit Freunden oder Nachbarn geteilt werden (*foodsharing*).

Fragen und neue Impulse

Eigentlich hat auch die Lebensmittelverschwendung einen „Wert“, der weiter als die Einschätzungen aus Wirtschaft, Umwelt und Gesellschaft geht. Ein Wert, den wir noch nicht gänzlich „entdeckt“ haben. Um ihn zu verstehen, müssen wir uns eine ganz

wesentliche Frage stellen: Was kann Verschwendung mit Bezug auf Essen bedeuten? Verschwendung bedeutet, Essen in den Müll zu werfen, bezieht sich aber auch auf den Konsum von Junk-Food oder schlichtweg schlechtem Essen.

Verschwendung ist Essen für den Mülleimer, sprich Junk-Food, oder Essen im Mülleimer: Was davon ist schlimmer? Das ist schwer zu beantworten. Man kann sagen, dass ersteres die Gesundheit des Menschen angreift, letzteres die Gesundheit der Natur. Beide haben dennoch etwas gemeinsam, und zwar eben den Aspekt der Verschwendung. In beiden Fällen wird etwas verschwendet: Gesundheit, Umwelt, natürliche Ressourcen, Arbeit. Ein absurder Teufelskreis, der so schnell wie möglich unterbrochen werden sollte. Dies kann nur dann geschehen, wenn dem Essen Wert (wieder)verliehen wird, es sollte weder Junk-Food sein noch im Müll landen. Und genau das ist der Wert der Verschwendung. Nichts zu verschwenden, bedeutet eben das, was nicht verschwendet wird, wertzuschätzen: In diesem Fall das Essen, gleiches gilt aber auch für alle anderen Güter.

Wir sollten uns von Werten „ernähren“, auch von Verschwendung, wenn sie uns lehrt, das Essen wertzuschätzen. Und wenn es stimmt, dass wir immer das sind, was wir essen, aber auch das, was wir nicht essen, dann lasst uns versuchen – heute ist das mehr als je zuvor notwendig – das, was wir nicht verschwenden, zu sein. So wird aus dem negativen Faktor Verschwendung ein positiver Katalysator, Paradigma einer neuen Gesellschaft des „wahren Weniger“, befreit vom „falschen Mehr“: Eine gerechtere, solidarischere und nachhaltigere Gesellschaft.

Bibliografie

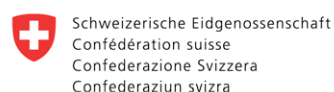
Andrea Segrè, *Vivere a spreco zero. Una rivoluzione alla portata di tutti*, Marsilio, Venedig 2013
Andrea Segrè, *Spreco*, Rosenberg & Sellier, Turin 2014.
Michel Pollan, *In difesa del cibo*, Adelphi, Mailand 2009.

Empfohlene Lektüren

www.lastminutemarket.it

www.stopwaste.eu

<http://www.admin.ch/aktuell/00089/index.html?lang=it&msg-id=51815>



Ambasciata di Svizzera in Italia

