

Sie will Lebensmittel retten

Von 100 Kartoffeln werden nur 34 gegessen. Das nennt man Food Waste. Adrienne Schnyder kämpft mit einem Buch dagegen an.

Rebecca Schüpfer

Adrienne Schnyder sagt: «Nein, auch mir gelingt es nicht, ganz ohne Food Waste zu leben.» Sie hat im Buch «Wenn Food Waste sichtbar wird» ein Kapitel mit dem Titel «Vom Konsumieren zum Kochen – mit Kochen gegen das Food-Waste-Problem ankämpfen» geschrieben.

Adrienne Schnyder, 26, wollte die Frage klären, ob Kochen nach No-Food-Waste eine neue Praktik sein könnte, um das Problem der Lebensmittelverschwendung zu bekämpfen.

Jeden Tag landet eine Mahlzeit von einem Schweizer Haushalt im Mülleimer. Alleine am Ende der Lebensmittelkette – in Haushalten – gehen pro Person und Jahr rund 90 Kilogramm essbare Lebensmittel verloren. «Dieser riesige Verlust an Lebensmitteln ist inakzeptabel, denn wir verschwenden damit Geld, Ressourcen und belasten die Umwelt unnötig», schrieb Save Food im letzten Jahr.

Adrienne Schnyder erzählt: «Ich hatte zwei Schweine und

konnte von einem grossen Lebensmittelanbieter jeweils ihr Fressen abholen. Ich war schockiert, wie viel Esswaren am Ende des Tages weggeworfen wurden.» Es seien alles Esswaren gewesen, die die grossen Anbieter nicht mehr verkaufen durften. Dies nur, weil die Lebensmittel nicht mehr den geltenden Standards entsprachen.

Der Kunde hat Macht

Adrienne Schnyder nennt ein weiteres Beispiel: «Die grossen Anbieter bieten noch bis fast vor Ladenschluss frisches Brot an, damit der Kunde zufrieden ist.» Das generiere jedoch wieder mehr Abfall. Der Kunde habe eine politische Macht. «Der Kunde entscheidet, was gekauft wird und was nicht.» So sind etwa 30 Prozent aller Verbraucherinnen und Verbraucher für diese Verluste verantwortlich. Auch darum gelten sie als Hauptsünder in der Lebensmittelverschwendung.

Adrienne Schnyder sagt: «Food Waste ist Unsinn.» Sie versuche so einzukaufen oder



Sie gibt Gas: Adrienne Schnyder.

Bild: vgz

zu verwerten, dass es weniger zu Food Waste führe.

Adrienne Schnyder hat Weltgesellschaft und Weltpolitik studiert, arbeitet heute als Sachbearbeiterin HR bei der Fernfachhochschule Schweiz. Bevor sie das Seminar an der Universität besucht hatte, sei ihr nicht bewusst gewesen, wie viel geniessbares Essen im Abfall landet. Sie sagt jetzt: «Aus einer sozialen,

ökologischen, ökonomischen und nachhaltigen Perspektive ist die Verschwendung von Lebensmitteln ein Problem.»

Um ihre Forschungsfrage zu beantworten, besuchte Adrienne Schnyder eigens einen No-Food-Waste-Kochkurs und durchforstete zahlreiche Kochbücher. Sie kam zum Schluss: «Frag deine Grosseltern, wie sie gelebt haben.» Damals habe es

kein Food Waste gegeben. Food Waste existiere vor allem in der nördlichen Hemisphäre, also in jenem Teil der Erde, der von Armut weniger betroffen ist. «Unsere Grosseltern warfen damals kein Essen weg und wussten, wie Lebensmittel richtig gelagert werden, damit diese lange haltbar bleiben.»

In der Schweiz werden jährlich 3 Millionen Tonnen an wiederverwertbaren Lebensmitteln weggeworfen.

Lösung im Alltag

Eine Lösung gegen Food Waste sieht Adrienne Schnyder im Einkaufsallday eines jeden Einzelnen. «Man sollte einen Plan machen und nicht hungrig einkaufen. Das hilft gegen zu viele Einkäufe.» Dann gelte es regional und lokal einzukaufen. Denn bis die importierte Ware in den Läden landen würde, fiele bereits extrem viel Food Waste auf dem Transportweg an. Probleme bestünden auch bei Fertigprodukten. Bei diesen sei das Problem, dass bereits im Vorfeld zahlreiche Lebensmittel wegge-

worfen werden. Dann, wenn Lebensmittel nicht den Standards entsprächen.

Grosse Anbieter in der Schweiz haben diesbezüglich bereits einen Schritt vorwärts gemacht und beispielsweise auch Früchte und Gemüse ins Sortiment aufgenommen, die nicht der Norm entsprechen. Hier bestünde aber immer noch Handlungsbedarf, sagt Adrienne Schnyder. «Viele Grossverteiler bieten diese Ware als B-Ware an. Das ist aber falsch. Eine krumme Karotte schmeckt genau gleich wie eine gerade.»

Food-Sharing sei beispielsweise ebenfalls ein guter Ansatz, damit das Essen nicht einfach weggeworfen werde. Im Oberwallis habe dies aber noch Potenzial. Es fehlten derzeit noch öffentliche Kühlschränke, um die Lebensmittel dort abzugeben. Bei Food-Sharing gehe es darum, Lebensmittel zu retten, die Wertschätzung von Lebensmitteln zu stärken und den Abfall zu minimieren. «Teilen statt wegzwerfen.»

ANZEIGE

NEUER RENAULT KANGOO VAN

Offen für Grosses



0 %

Leasing Business Pro

inkl. Wartungsvertrag Large, Garantieverlängerung und Vollkaskoversicherung Plus 17 % Flottenrabatt

Open Sesame by Renault™

Die breiteste seitliche Ladeöffnung auf dem Markt: 1,45 m

Entdecken Sie jetzt den Neuen Kangoo Van sowie die weiteren Renault Nutzfahrzeuge mit attraktiven Angeboten.

Angebote gültig nur für Geschäftskunden (Flotten ohne Rahmenvereinbarung oder Volumenabkommen) in der Schweiz bei den an der Aktion beteiligten Renault Händlern bei Vertragsabschluss vom 01.06.2021 bis 31.07.2021. 0 % Leasing Business Pro: 0 % effektiver Jahreszins, Laufzeit 60 Monate, 15 000 km/Jahr, Wartung und oblig. Vollkaskoversicherung inklusive. Der Wartungsvertrag Large umfasst alle Leistungen der Garantieverlängerung und deckt zusätzlich sämtliche Kosten für die von Renault vorgeschriebenen Wartungsarbeiten, Flüssigkeiten und alle Verschleissteile ausser Reifen (Option). Beispiel: Neuer Renault Kangoo Van Edition One Open Sesame by Renault 1,3 Tce 100, 7,2 l/100 km, 163 g CO₂/km, Katalogpreis Fr. 20 500.–, abzüglich 17 % Flottenrabatt Fr. 3 500.– = Fr. 17 000.–, Anzahlung Fr. 1 702.–, Restwert Fr. 4 970.–, Leasingrate Fr. 335.–/Monat. Finanzierung durch RCI Finance SA. Ausgeschlossen: alle direkt importierten Fahrzeuge. Preise exkl. MwSt. Preisänderung vorbehalten.



Renault Pro+

renault.ch