

Wir zäumen das Ross beim Schwanz auf

Manchmal verstehe ich die Welt nicht mehr! Es ist zwar gefährlich, als Politikerin diesen Satz schwarz auf weiss festzuhalten, aber ehrlich ist es. Wir alle wissen, was das neudeutsche Wort «Food Waste» bedeutet. Schön geredet sind es Lebensmittelverluste. Von mir aus gesehen und korrekt ausgedrückt ist es Lebensmittelabfall; oder, fadengrade ausgedrückt: Es ist reine Lebensmittelverschwendung. Die Medien sind voll mit diesem Thema. In der Politik wird nicht erst seit heute darüber debattiert: Auf Bundes- wie Kantonsebene wird der Staat aufgefordert, etwas dagegen zu tun. Und ja, der Bundesrat möchte die Verschwendung von Lebensmitteln bekämpfen, aber ohne staatliche Massnahmen und Reduktionsziele. Das verstehe ich. Sieht man genau hin, um welche Verluste es sich handelt, stellt sich die Frage, ob es tatsächlich am Staat ist, aktiv zu werden.

Rund ein Drittel aller in der Schweiz produzierten Lebensmittel geht zwischen Feld und Teller verloren oder wird von uns Konsumentinnen und Konsumenten

schlicht verschwendet. Das entspricht pro Jahr rund zwei Millionen Tonnen Nahrungsmitteln oder der Ladung von rund 140 000 Lastwagen, die aneinandergereiht eine Kolonne von Zürich bis Madrid ergeben würden. Fast die Hälfte davon werden in Haushalten und in der Gastronomie verursacht: Pro Person landen hier täglich 320 Gramm einwandfreie Lebensmittel im Abfall. Dies entspricht fast einer ganzen Mahlzeit.

Die Landwirtschaft schlägt mit rund 20 Prozent aller Lebensmittelverluste zu Buche. Zum Beispiel, wenn nicht «normgerechte» Produkte aussortiert werden: fingerige Karotten, herzförmige Kartoffeln, zu grosse Äpfel und zu krumme Gurken – die können wir ja nicht essen... Im Handel und bei der Verarbeitung gehen weitere 30 Prozent der Lebensmittel verloren, wenn Frischprodukte in den Regalen liegen bleiben oder das Verkaufsdatum überschritten wird.

Gut, können wir nun sagen, da können wir nichts tun. Doch gehen wir kurz zurück auf die besag-

ten rund 320 Gramm einwandfreie Lebensmittel, die in Haushalten und in der Gastronomie pro Person täglich im Abfall landen: Es

BRÜCKENSCHLAG



Susanne Hochuli

wird zu viel eingekauft! Wir lassen Nahrungsmittel im Kühlschrank verschimmeln! Wir kochen zu viel und verwerten die Reste nicht! Wir verlassen uns nicht auf unsere Nase und Zunge, um zu bestimmen, ob das Produkt noch gut ist, sondern vertrauen im wahrsten Sinne des Wortes blind dem Mindesthaltbarkeitsdatum! Da kann der Staat tatsächlich nichts machen. Schräg in der Landschaft steht für mich vor diesem Hintergrund die Forderung nach billigeren Lebensmitteln.

Auch damit füllen die Zeitungen ihre Seiten, und in der Politik erhitzen sich dadurch die sonst schon so stark beanspruchten Köpfe.

Dabei wissen wir es alle schon lange: Was unser Portemonnaie nicht (genügend) belastet, bekommt von uns nicht die notwendige Aufmerksamkeit. Was uns nicht monetär lieb und teuer ist, verliert schlicht den Wert, den es von sich aus eigentlich hat – oder, und das müssen wir wieder stärker bedenken, den Wert, den es mit genügend Menschenverstand haben könnte. Wir Menschen zäumen wieder einmal das Ross beim Schwanz auf.

Susanne Hochuli ist seit 2009 Regierungsrätin im Kanton Aargau und steht dem Departement Gesundheit und Soziales vor. Zuvor war sie Journalistin und Reithaupterin und bewirtschaftete in Reitnau den Landwirtschaftsbetrieb, den sie von ihrem Vater, VKMB-Gründer René Hochuli, übernommen hat. Sie schreibt unter der Rubrik «Brückenschlag» zu einem frei gewählten Thema aus den Bereichen Landwirtschaft, Umwelt und Ernährung.