



11.10.2012 - 08:30 Uhr

Täglich 320 Gramm Lebensmittelverschwendung pro Kopf

Zürich (ots) -

Zürich, 11.10.2012

Schweizerinnen und Schweizer werfen jährlich zwei Millionen Tonnen einwandfreier Lebensmittel weg - fast die Hälfte davon in privaten Haushalten. Pro Kopf und Tag bedeutet das fast eine ganze Mahlzeit.

Am 16. Oktober ist Welternährungstag. Ein Grund für den WWF, die Lebensmittelverluste der Schweizerinnen und Schweizer unter die Lupe zu nehmen. Das Resultat: Jährlich werfen wir zwei Millionen Tonnen einwandfreier Lebensmittel weg. Pro Person und Tag bedeutet dies 320 Gramm Lebensmittel oder fast eine ganze Mahlzeit, die im Müll landet.

Erstmals wurden in einer ETH-Studie detailliertere Resultate erhoben, wie sich der Foodwaste zusammensetzt. Die Verluste in der Landwirtschaft werden auf mindestens 13 Prozent geschätzt. Sie gehen hauptsächlich auf das Konto von Früchten und Gemüsen, die auf dem Feld liegen bleiben, weil sie zu gross, zu klein oder zu unförmig sind. In der Verarbeitungsindustrie liegt der Anteil bei 30 Prozent und kommt hauptsächlich durch das Aussortieren "minderwertiger" Waren zustande. Entgegen allgemeiner Erwartungen fallen die grossen Verluste nicht im Detailhandel (5%) und im Grosshandel (2%) an, sondern beim Endkonsum: 45 Prozent bei den Konsumenten und 5 Prozent in der Gastronomie. Wie gross der Abfallberg bei den Haushalten ist und welche Auswirkungen dieser hat, hat der WWF zudem in einer interaktiven Grafik visualisiert.

Verlust ist nicht gleich Verlust

Nicht jeder Lebensmittelabfall ist gleich gravierend. Dazu WWF-Expertin Jennifer Zimmermann: «Es spielt eine Rolle, ob wir einen Salat aus dem eigenen Garten oder Bohnen aus Kenia wegwerfen, die mit grossem Energieaufwand eingeflogen worden sind.» Das Wegwerfen von Fleisch belastet die Umwelt am stärksten, weil dessen Produktion besonders viele Ressourcen braucht: In einem Kilo Fleisch stecken sieben bis 15 Kilo Futtermittel. Mit dem Engagement aller Stufen der Lebensmittelkette könnten wir einen Drittel der heutigen Lebensmittelverluste verhindern und damit jährlich so viel CO₂ einsparen, wie 500'000 Autos ausstossen.

Tipps für Konsumenten: - Vor dem Einkauf einen Blick in den Kühlschrank werfen - Menu planen und Einkaufsliste erstellen - Speisereste als Resten-Rezepte verwerten - Lebensmittel luftdicht verschlossen oder kühl aufbewahren, damit sie länger halten - Frischprodukte lieber häufiger, dafür gezielter einkaufen statt grosse Wocheneinkäufe tätigen, die dann nicht verwertet werden können - Zuerst testen, ob abgelaufene Produkte wirklich nicht mehr geniessbar sind. - Grüngutwo möglich in Biogasanlagen oder Kompostierung der Gemeinde bringen - Essensabfälle im Sack und nicht im Abwasser entsorgen. Das Herausholen in der Kläranlage braucht zusätzliche Energie

Weitere Informationen: Bericht «Lebensmittelverluste in der Schweiz - Ausmass und Handlungsoptionen», ausgearbeitet vom WWF in Zusammenarbeit mit foodwaste.ch:

http://assets.wwf.ch/downloads/12_10_04_wwf_foodwaste_ch_final.pdf

Aufteilung der Verluste nach Sektor: http://assets.wwf.ch/downloads/kuchengrafik_food_waste_d.pdf

Interaktive Grafik zum Schweizer Food Waste: <http://www.wwf.ch/foodwaste>

Kontakt:

Corina Gyssler, WWF Schweiz, 044 297 22 54, corina.gyssler@wwf.ch

Claudio Beretta, Wissenschaftlicher Assistent an der ETH Zürich und Präsident des Vereins foodwaste.ch, 079 837 25 75 oder 061 853 03 13, cb@foodwaste.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100017820/100726348> abgerufen werden.