Pressekonferenz anlässlich des Welternährungstages, 18. Oktober 2012, Waisenhausplatz Bern

Lebensmittel wertschätzen statt wegwerfen!

Dominique Kohli,
Vizedirektor Bundesamt für Landwirtschaft BLW

(Es gilt das gesprochene Wort)

Ohne Nahrung kein Leben, so einfach kann die Bedeutung von Nahrungsmitteln umschrieben werden. Über 800 kg werden für jeden Schweizer, für jede Schweizerin im Durchschnitt pro Jahr produziert. Nicht aber konsumiert. 290 kg gehen auf dem Weg vom Feld zum Konsumenten und vor allem auch bei den Konsumentinnen und Konsumenten verloren.

Wir Konsumentinnen und Konsumenten werfen pro Jahr und Person rund 94 kg Nahrungsmittel in den Abfall und sind damit für rund einen Drittel der Nahrungsmittelabfälle verantwortlich. Ist das schlimm, fragt sich vielleicht der Eine oder die Andere oder ist es wirklich so dumm, wie der Slogan uns weismachen will?

Diese Ausstellung zeigt ganz klar: Lebensmittel herstellen und sie nicht essen, das ist eine grosse Verschwendung.

- Eine Verschwendung von Boden, Wasser und Energie im In- und Ausland: So verschwenden wir 1600 kg Wasser, wenn wir ein Kilo Brot wegwerfen.

- Eine Verschwendung von Geld: Eine vierköpfige Familie würde pro Jahr 2000 Franken sparen, wenn sie keine Lebensmittel wegwerfen würde.

Nahrungsmittel verschwenden kostet also natürliche Ressourcen und Geld!

Seien wir ehrlich: Wir sind für eine intakte Umwelt, und wir wollen mit unserem Geld haushälterisch umgehen. Food Waste ist das Gegenteil. Es passt nicht zum Image, das wir uns selbst geben und es passt auch nicht zur Qualitätsstrategie der Land- und Ernährungswirtschaft.

Die Qualitätsstrategie für die Land- und Ernährungswirtschaft bildet einen Rahmen für die Herstellung von qualitativ hochstehenden Schweizer Lebensmitteln. Dazu zählen eine ressourcenschonende Produktion von Milch, Fleisch, Getreide oder Kartoffeln durch die Landwirtschaft sowie die sorgfältige Weiterverarbeitung, Lagerung und Verteilung. Abfälle sollten dabei möglichst vermieden werden. Alle Stufen der Lebensmittelproduktion sind aufgefordert, ihren Beitrag dazu zu leisten.

Am Schluss der Kette stehen wir als Konsumenten von Nahrungsmitteln. In unserer Hand liegt viel. Wir können bewusster und gezielter einkaufen, die Lebensmittel richtig lagern, nur so viele Lebensmittel kochen, wie wir essen können, unseren Sinnesorganen vertrauen, wenn Lebensmittel die Verkaufs- oder Haltbarkeitsdaten überschritten haben und wenn doch etwas übrig bleibt, es

sinnvoll weiterverwenden. Zum Beispiel altes Brot als Fotzelschnitte und dazu ein Chutney, hergestellt aus schon leicht geschrumpften Äpfeln.
Die Ausstellung will informieren, sensibilisieren, zum Nachdenken anregen. Sie soll aber auch ein weiterer Schritt sein zu einem nachhaltigeren Umgang mit unseren Lebensmitteln und damit mit unseren natürlichen und finanziellen Ressourcen. In diesem Sinn ergänzt sie auch Anstrengungen der Zivilgesellschaft, wie beispielsweise der Organisation foodwaste.ch, die sich ebenfalls für weniger Nahrungsmittelabfälle einsetzen.

Die EU hat sich zum Ziel gesetzt, die Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Zur Zeit analysiert die EU-Kommission, wie Abfälle am besten reduziert werden können. In der Schweiz befasst sich eine Arbeitsgruppe, in der das BAG, das BAFU, das BVET, das BLW und für die internationale Dimension die DEZA vertreten sind, mit dem Thema Food Waste. Ziel ist es, den Prozess zur Reduktion von Nahrungsmittelabfällen zu unterstützen, einen Beitrag zur Information und Sensibilisierung zu leisten und in einem Dialog mit den Akteuren der Lebensmittelkette Handlungsmöglichkeiten auszuloten.

Eines ist klar. Nahrungsmittelabfälle betreffen uns alle und es gilt, gemeinsam Lösungsmöglichkeiten zu suchen und umzusetzen. Die Ausstellung auf dem Waisenhausplatz ist ein Zeichen auf diesem Weg.