

Unsere Lebensmittel von heute: Der **ABFALL** von morgen

▷ In der Schweiz kauft jeder Bürger täglich durchschnittlich 1,5 Kilogramm Nahrungsmittel und wirft davon einen Fünftel ungegessen wieder weg. Das entspricht einer ganzen Mahlzeit. Weltweit vergammeln jährlich 1,3 Milliarden Tonnen Nahrung. Damit wird täglich Nahrung für 3,5 Milliarden Menschen vernichtet. Dies ist eine Energieverschwendung mit enormer Umweltbelastung. In den Köpfen der Konsumenten werden oft die Produzenten und Grossisten als Hauptverursacher der Lebensmittelverschwendung eruiert. Doch in der Schweiz wird rund die Hälfte der Verluste von den Privathaushalten verursacht.

Lebensmittel wegwerfen ist bei Weitem nicht nur eine moralische Frage gegenüber den Menschen, die hungern, auch die Umwelt nimmt durch die rücksichtslose Übernutzung der natürlichen Ressourcen unnötig grossen Schaden. Denn die Ernährung verursacht rund ein Drittel der gesamten Umweltbelastung in der Schweiz. Sie steht damit an erster Stelle. Mit unserem übertriebenen Lebensmittelkonsum verursachen wir mehr Umweltbelastung als mit dem Energieverbrauch oder mit der privaten Mobilität (Auto, Flugreisen). Lebensmittelverschwendung ist somit nicht nur ein moralisches, sondern vor allem auch ein ökologisches Problem. Umweltbelastung entsteht bei der Produktion zum Beispiel infolge Bodenerosion, Bodenverdichtung oder Überdüngung, aber auch durch die Zerstörung von Lebensräumen und damit einhergehend durch die Abnahme der Artenvielfalt. Durch zu viel produzierte Nahrung wird der künstliche Treibhauseffekt gefördert, indem vermehrt Methan, Lachgas oder Luftschadstoffe von landwirtschaftlichen Maschinen und Transportfahrzeugen in die Atmosphäre gelangen. Aber auch bei der Entsorgung des Zuviels wird die Umwelt nochmals stark belastet. Am wenigsten Energieverluste würden durch die Verfütterung an Nutztiere anfallen, aber diese ist grösstenteils verboten. So bleibt als CO₂-sparende Massnahme für die Entsorgung nur die anaerobe Vergärung in Biogasanlagen (auch Vergärungsanlagen genannt). Jede andere Entsorgungsmassnahme er-

höht die Umweltbelastung zusätzlich. So wird bei der aeroben Kompostierung Methangas freigesetzt, und wertvolle Nährstoffe gehen durch Auswaschung (Regen) verloren. Bei der Verbrennung kann in modernen Verbrennungsanlagen ein Teil der Energie als Wärme zurückgewonnen werden, trotzdem bleibt die Umweltbelastung hoch.

Umweltbelastung durch Ernährung

Weltweit wird gewaltig, nämlich 50 Prozent mehr Nahrung produziert als von den Menschen benötigt. Der Unterschied zwischen der verfügbaren Menge und dem, was effektiv gegessen wird, ist erschreckend hoch. Die Differenz sind Lebensmittelverluste (englisch: «Food Losses») und Lebensmittelverschwendung («Food Waste»). Verluste bezeichnen Lebensmittel, die in der Produktion verloren gehen und deshalb nie zu den Konsumenten gelangen. Aber auch Rüstabfälle im Privathaushalt und Schimmel- oder Mottenbefall bei der Lagerung gehören dazu. Lebensmittelverluste sind vor allem ein Problem in den Entwicklungsländern, weil mangels genügender Transportmittel infolge klimatischer Bedingungen oder mangelndem Wissen Lebensmittel gleich nach der Ernte verderben. Die Nachernteverluste in den Industrieländern wären grösstenteils vermeidbar, betreffen sie doch zu einem grossen Teil Qualitätsnormen, zum Beispiel weil die Kartoffel zu gross, zu klein oder zu unförmig ist und damit bereits ca. 20 Prozent der erntbaren Kartoffeln und des Gemüses gleich auf dem Feld liegen bleiben. Lebensmittelverluste können also vermeidbar oder unvermeidbar sein. Es wird immer Unglücke mit Verlusten durch Unwetter, Heuschreckenplagen etc. geben, und je nach Witterung und Krankheitsbefall schwanken die Erträge unvorhersehbar. Wissenschaftliche Untersuchungen schätzen, dass eine Produktion von etwa 130 Prozent der effektiv benötigten Nahrung angestrebt werden muss, damit es bei Ernteverlusten nicht zu Engpässen in der Lebensmittelversorgung kommt. Das heisst

aber auch, dass wir weltweit immer noch mindestens 520 Millionen Tonnen Nahrung weniger verschwenden sollten: und das auf der ganzen Linie vom Produzenten über die Verteiler bis zu den Konsumenten.

Wer kann Verschwendung reduzieren?

Auf das Konto von Produktion, Verarbeitung, Transport und Handel gehen in der Schweiz 45 Prozent aller Verluste. Die Verluste in der Produktion und der Verarbeitungsindustrie sind dabei hauptsächlich durch Qualitätsnormen bedingt. Der Detailhandel ist trotz der abendlich teils randvollen Abfallcontainer nur für 5 Prozent der gesamten Lebensmittelverschwendung in der Schweiz verantwortlich. Am meisten Einsparungspotenzial, aber auch Möglichkeiten zur Einflussnahme auf den Handel haben wir als Endkonsumenten. Denn der Endkonsument in der Schweiz ist für weitere 45 Prozent der gesamten Lebensmittelverluste, meist in Form von Verschwendung, verantwortlich. Verschwendete Lebensmittel sind Produkte, die wir in unserem täglichen Konsum nicht verwerten, weil wir zu viel eingekauft haben, die Portion auf dem Teller zu gross ist und weil wir einfach keine Lust auf Resteverwertung haben. Diese Verschwendung ist vor allem ein Problem in den Industrieländern, denn die Menschen in den Entwicklungsländern gehen äusserst sorgsam mit den zur Verfügung stehenden Nahrungsmitteln um. Werden in einem Schweizer Haushalt 90 bis 117 Kilogramm Nahrungsmittel pro Kopf und Jahr entsorgt, sind es zum Beispiel in Indien gerade mal 11 Kilogramm.

1913 musste ein Schweizer Haushalt fast 50 Prozent des Gesamteinkommens für Lebensmittel ausgeben. Es war daher enorm wichtig, sparsam mit der Nahrung umzugehen und jeden Resten, sei er auch noch so klein, sinnvoll zu verwerten. Jede Hausfrau wusste damals genau, welche Speisen zum Beispiel mit altem Brot gezaubert werden konnten. «Hartes Brot ist nicht hart, kein Brot ist hart», das wusste jedes Kind. 2013 werden gerade noch 8 Prozent des Einkommens für Lebensmittel ausgegeben. Das Essen ist billig geworden und so verringert sich die Hemmschwelle, es zu verschwenden. Die Wertschätzung für unser Essen fehlt oft. Heute gilt: «Hartes Brot ist hart und gehört in den Kübel» oder allenfalls noch zu den Pferden oder den Enten.

2002 wurde vom damaligen BUWAL (heute BAFU) eine Studie zur Kehrlichzusammensetzung in Auftrag gegeben. Die Studie untersuchte den Anteil an biogenen Abfällen (zur Kompostierung oder Vergärung geeignet, darunter vor allem Nahrungsmittelabfälle) und kam dabei zum Schluss, dass diese rund 29 Prozent des Kehrlichs ausmachen, was ungefähr 435 000 Tonnen entspricht. Das sind umgerechnet 60 Kilogramm je Einwohner und Jahr. Weitere Nahrungsmittel werden über die Kompostierung und die Kanalisation entsorgt, diese sind nicht erfasst. Die Studie wurde 2012 vom BAFU erneut durchgeführt. Die Ergebnisse werden 2014 veröffentlicht. Michael Hügi, welcher beim BAFU für die Abfallstatistik verantwortlich ist, berichtet: «Die genauen Zahlen bedürfen noch statistischer Kontrollen. Aufgrund der bisherigen Erfahrungen kann man aber davon ausgehen, dass ein beträchtlicher Anteil aller biogenen Abfälle, die von Privatpersonen über die Kehrlichabfuhr entsorgt werden, noch geniessbare Nahrungsmittel betreffen.»

Die Politik hat den Handlungsbedarf erkannt ...

Der politische Wille ist da, auf breiter Ebene der Nahrungsmittelverschwendung Einhalt zu gebieten, Gesetze anzupassen und neue Wege zu beschreiten. 2012 und 2013 wurden mehrere parlamentarische Vorstösse zum Thema lanciert. Seit Anfang 2012 befassen sich die vier Bundesämter für Landwirtschaft, Umwelt, Gesundheit und Veterinärwesen (BLW, BAFU, BAG und BVET) und die Direktion für Entwicklung und Zusam-

«Ein beträchtlicher Teil aller von Privatpersonen entsorgten biogenen Abfälle sind noch **GENIESSBARE** Nahrungsmittel.»



menarbeit DEZA im Rahmen einer Projektgruppe mit der Thematik. Am 8. März 2013 hat der Bundesrat mit der Verabschiedung des Aktionsplans Grüne Wirtschaft auch die Verringerung der Nahrungsmittelabfälle auf dem Weg vom Feld auf den Teller beschlossen. Der vom Bund veranlasste Stakeholderdialog (Stakeholder = Interessengruppen) mit Vertretern der Landwirtschaft, der Nahrungsmittelindustrie, des Gross- und Detailhandels, der Gastronomie, der Konsumenten- und Umweltorganisationen und von Hilfsorganisationen ist ein wichtiger Ansatz dieser Massnahme.

Die Europäische Kommission definierte ein konkretes Ziel für die Verminderung des Food Waste bis 2020 um 50 Prozent. Für die Schweiz fehlen aktuell noch entsprechende Vorgaben. Bis Ende 2015 soll ein Bericht mit Zielen und Massnahmen erstellt werden. Grossbritannien hat mit dem «Waste & Resources Action Programme» (WRAP) die Kampagne «Love Food, Hate Waste» (frei übersetzt: «Wer essen liebt, hasst Verschwendung») durchgeführt und konnte über einen Zeitraum von drei Jahren (2007–2010) eine Reduzierung der Verschwendung um 13 Prozent erreichen. WRAP stellte fest, dass Menschen, die Haushaltspläne aufstellen, Einkaufslisten führen und ihre Lebensmittelvorräte im Blick behalten, weniger Nahrungsmittel verschwenden als Spontankäufer. Mit Ausstellungen, Unterricht, Unterlagen und hilfreichen Smartphoneapps regt die Organisation die Bürger an, Essensreste besser zu verwerten, Lebensmittel, deren Haltbarkeit bald abläuft, in neuen Rezepten zu verarbeiten und dabei Geld zu sparen.

... doch es bleibt noch viel zu tun

Das Programm in England zeigt eindrücklich, wie Informationskampagnen in Privathaushalten zur Verminderung der Lebensmittelverschwendung beitragen können. In der Schweiz werden mit der Wanderausstellung «Lebensmittel wegwerfen – das ist dumm», mit der Gründung der Informations- und Dialogplattform foodwaste.ch und weiteren Aktionen die Konsumenten seit 2012 direkt angesprochen. Doch insbesondere die Sensibilisierung der Jugend in Schulen und Kochunterricht ist wichtig, um nachhaltig der Lebensmittelverschwendung Einhalt gebieten zu können.

Im Schweizer Gastgewerbe fallen jährlich rund 300 000 Tonnen Speisereste an. Das wäre bildlich gesehen eine Wurst von einem Meter Durchmesser von Genf bis St. Gallen. Diese Speisereste wurden bis zum Sommer 2011 grösstenteils zu «Schweinesuppe» verarbeitet und damit wieder der menschlichen Ernährung zugeführt. Mit diesem Vorgehen konnten ca. 70 800 Tonnen CO₂ eingespart werden, indem das Anpflanzen oder Importieren von Futtermitteln reduziert wurde. Doch seit dem 1. Juli 2011 ist es in der Schweiz verboten, Nahrungsreste an Tiere zu verfüttern. So werden seither die damaligen «Schweinekübel» in die Vergärungsanlage abtransportiert oder direkt der Verbrennung zugeführt. Damit passt sich die Schweiz an eine entsprechende Tierseuchenverordnung der EU

Im Schweizer Gastgewerbe fallen jährlich Speisereste in der Grösse einer ein Meter dicken Wurst von Genf bis St. Gallen an.



an, laut der es wegen der Verbreitung ernsthafter Tierseuchen, zum Beispiel der Maul-und Klauen-seuche, bereits seit 2006 verboten ist, Nahrungsreste an Tiere zu verfüttern.

Den ökologischen Sinn des Schweinekübelverbots ist jedoch infrage zu stellen, denn durch das Verbot geht viel wertvolles Eiweiss verloren, welches dann in Form von Tierfutter wieder aus dem Ausland importiert werden muss. Mit der energetischen und stofflichen Verwertung in der Vergärungsanlage können immerhin noch 43 000 Tonnen CO₂ eingespart werden, doch die entsprechenden Anlagen sind in der Schweiz noch nicht flächendeckend in Betrieb. Mit der ökologisch sinnvollen Idee, gemischte Nahrungsreste an Nutztiere zu verfüttern, wird es also schwierig. Denn zurzeit dürfen nur rein

RICHTIG ENTSORGEN

Auch bei der sinnvollen Weiterverarbeitung von ungegessenen Lebensmitteln ist

Wissen und politischer Wille nötig. Punkto Weiterverwertung biogener Abfälle wurde schon viel unternommen. In der Stadt Zürich können die Bewohner seit Anfang Jahr alle ihre organischen Abfälle mit dem Grüngut abführen lassen. Auch viele andere Gemeinden in der Schweiz ermöglichen bereits die Entsorgung in einer Vergärungsanlage. In Bern tut sich ebenfalls etwas. Walter Matter, Leiter Entsorgung und Recycling der Stadt Bern, berichtet: «Wir haben den politischen Auftrag erhalten, bis zum 1.1.2015 die Grüngutsammlung auf Küchenabfälle auszudehnen und in einer Vergärungsanlage zu verwerten. Wir werden die Sammlung wöchentlich durchführen, da Nahrungsabfälle mit der Geruchsbildung nicht wie normales Grüngut gelagert werden können. Dafür können dann auch die Berner alle ihre Küchenabfälle und Nahrungsreste ab 2015 über die Grüngutcontainer entsorgen.» Aus einer Tonne organischen Abfällen lassen sich mit der anaeroben Vergärung 200 Kilowatt Strom erzeugen, bevor die Masse zu Kompost und Dünger für die Landwirtschaft wird. Mit diesen Massnahmen lassen sich die Berge an nicht konsumierten Lebensmitteln zumindest sinnvoll einsetzen. Doch die nötige Reduktion der Lebensmittelverschwendung, vor allem auch auf Konsumentenseite, können sie nicht ersetzen.



* Eine negative CO₂-Bilanz bei der Verwertung von Lebensmittelabfällen bedeutet, dass durch Einsparung von z.B. Futtermittelproduktion oder durch Einsparungen bei der Energieproduktion mehr CO₂ gespart werden kann, als der Verwertungsprozess selbst benötigt. Das soll nicht darüber hinwegtäuschen, dass jeder Verwertungsprozess von Lebensmitteln, welche für die menschliche Ernährung produziert wurden, schlechter abschneidet als ihre bestimmungsgemässe Verwendung.

pflanzliche Abfälle an Nutztiere verfüttert werden. Und so ist dies fast nur für Landwirte umsetzbar, da diese bei Ernteaussfällen am ehesten pflanzliche von nicht-pflanzlichen Abfällen trennen können. Im Privathaushalt kann aber dem Meersäuli oder der Katze, zumindest theoretisch, alles gegeben werden.

Auch die neuste Meldung zum Fallwild aus dem Kanton Bern kann unter dem Aspekt der Nahrungsmittelverschwendung nur Kopfschütteln auslösen. Weil der Kanton Bern sparen muss, werden im Jagdinspektorat fünf Wildhüterstellen und eine interne Stelle abgebaut, damit liegen auch die rund 5000 jährlichen Überstunden der Wildhüter für Nachteinsätze nicht mehr drin. Seit dem 1. Juli 2013 muss daher angefahrenes Wild von der Polizei erschossen und in der Tierkadaverstelle entsorgt werden. Dabei handelt es sich um hochwertiges, essbares Wildfleisch von jährlich ca. 1850 Rehen, das vorher an Restaurants verkauft werden konnte.

Verzehrmengen und Haltbarkeit

Mangelndes Wissen über Verzehrmengen und Haltbarkeit von Nahrungsmitteln ist heute weit verbreitet. Mit einer adäquaten Kochmengenplanung können Reste vermieden werden. Der Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeitsdatum (mindestens haltbar bis) und Verbrauchsdatum (zu verbrauchen bis) ist oft nicht bekannt. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist ein vorgeschriebenes Kennzeichnungselement, das laut EU-Recht auf allen verpackten Lebensmitteln anzugeben ist. Es gibt an, bis zu welchem Termin ein Lebensmittel bei sachgerechter Aufbewahrung auf jeden Fall ohne wesentliche Geschmacks- und Qualitätseinbussen sowie gesundheitliches Risiko zu konsumieren ist. Da es sich um ein Mindesthaltbarkeitsdatum handelt, ist das Lebensmittel auch nach dem angegebenen Datum noch über Wochen, Monate oder sogar über Jahre verzehrfähig. Das Verbrauchsdatum dagegen ist das Datum, ab dem Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht leicht verderblich sind, nicht mehr verkauft oder konsumiert werden dürfen. Zusätzlich sind die einzuhaltenden Aufbewahrungsbedingungen anzugeben. Auch Verschenken oder zu vergünstigten Konditionen abgeben ist nach Ablauf verboten. Davon sind vor allem auch karitative Organisationen, welche eine Lebensmittelhilfe betreiben (Caritas,

Tischlein deck dich, Schweizer-Tafeln, Partage), betroffen. Infolge immer längerer Ladenöffnungszeiten müssten die freiwilligen Helfer die Nahrungsmittel immer später abholen und noch gleichentags verteilen, damit Nahrungsmittel mit einem Verbrauchsdatum noch an Bedürftige abgegeben werden dürften. Das ist logistisch nicht zu bewerkstelligen. Auch hier ist es nur der politische Weg, der dieser Verschwendung ein Ende bereiten kann. Allerdings ist beispielsweise auf Joghurts und anderen Frischprodukten oft ein viel zu kurzes Verbrauchsdatum angegeben. Ein Test der Konsumentenschutzorganisationen hat gezeigt, dass 92 Prozent der getesteten Milch-, Fleisch- und Dessertprodukte auch zwei Wochen nach Ablauf des Verbrauchsdatums noch bestens geniessbar waren. Das erfordert weitergehende Kompetenzen des Konsumenten, er muss nicht nur den Unterschied der beiden Deklarationen kennen, er muss darüber hinaus auch noch seinen Verstand und seine Sinne einsetzen, um bei einem Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum anhand von Geruch, Geschmack und Aussehen beurteilen zu können, ob das Produkt noch geniessbar ist. Diese Kompetenzen trauen sich viele Konsumenten nicht mehr zu, aus Angst, sich den Magen zu verderben.

Text

MONIKA MÜLLER

ist Journalistin und dipl. Ernährungsberaterin HF

Illustrationen

JÖRG KÜHNI, TRUG

LINKS ZUM THEMA

Lebensmittelverluste in der Schweiz – Ausmass und Handlungsoptionen

www.wwf.ch/de/hintergrundwissen/hintergrund_konsum/essen_trinken/foodwaste

Gesamt-Umweltbelastung durch Konsum und Produktion der Schweiz (Kurzfassung)

www.bafu.admin.ch/publikationen/publikation/01611/index.html?lang=de

foodwaste.ch: unabhängige Plattform zum Thema Lebensmittelverluste in der Schweiz

www.foodwaste.ch

Rezepte gegen Foodwaste

www.sge-ssn.ch/foodwaste-rezepte

SRF-Beiträge zum Thema Foodwaste

www.srf.ch/news/schweiz/food-waste-die-kruex-mit-dem-haltbarkeitsdatum

Auf www.tabula.ch finden Sie im PDF der aktuellen Ausgabe die elektronischen Links zum Anklicken.

Was können wir als Konsumenten tun?

Für 45 Prozent der gesamten Verluste sind in der Schweiz die Endkonsumenten verantwortlich. Mit anderen Worten, bei jedem einzelnen von uns ist das Einsparungspotenzial am grössten. Claudio Beretta vom Institut für Umwelt-ingenieurwissenschaften (IfU) der ETH Zürich legte 2012 eine viel beachtete Masterarbeit zum Thema vor. Der heutige Vereinspräsident von foodwaste.ch meint: «Haushalte werfen fast gleich viel weg wie auf dem ganzen Weg vom Feld bis ins Ladenregal verloren geht. In der Lebensmittelindustrie wird ein Riesenaufwand unternommen, um Verluste mittels verbesserter Technik, Logistik und Hygiene zu minimieren.» Kommt hinzu, dass die meisten Verluste in der Lebensmittelindustrie passieren, um die sehr hohen Ansprüche der Endkonsumenten betreffend dauernder Verfügbarkeit, Vielfalt und Frische der Produkte zu erfüllen und nicht wegen schlechter Planung. Anders bei den Konsumenten: «Viele Haushalte planen so schlecht und sind so unsorgfältig, weil sie sich das leisten können oder nicht merken, wie viel Geld sie damit verschwenden. Das ist sehr schade.» Glücklicherweise gibt es einfache Massnahmen, um die Verschwendung im Haushalt zu verringern. Mehr Wertschätzung und Sorgfalt im Umgang mit den Lebensmitteln bilden dabei die Grundlage. Das Angebot wird langfristig immer durch die Nachfrage bestimmt. Wir als Konsumenten haben damit ein riesiges Lenkungspotenzial. Wenn wir bis spät abends noch das volle Sortiment an frischem und visuell einwandfreiem Gemüse und frischem Brot erwarten, fördern wir die Lebensmittelverschwendung. Am meisten jedoch fallen



die Konsumentenansprüche bei der Fleischqualität ins Gewicht. Innereien, Suppenfleisch von älteren Tieren und Fleischstücke wie Haxen werden von den Konsumenten immer mehr verschmätzt und werden im besten Fall zu Wurstwaren oder zu Haustierfutter verarbeitet, oder sie landen in der Biogasanlage. Christoph Meili, Ökobilanz-experte bei WWF Schweiz rechnet vor: «100 Gramm Fleisch (Schlachtgewicht) zu vernichten, entspricht punkto Ökobilanz mindestens einem ganzen Kilo Gemüse. Die Konsumenten sollten daher wieder lernen, alle Fleischstücke eines Tieres zu verwerten.» Die Ökobilanz von Fleischstücken widerspiegelt sich im Preis: Je teurer ein Fleischstück eines Tieres, umso höher ist die bei der Produktion entstandene Umweltbelastung. So berechnet entspricht 100 Gramm Rindsfilet in etwa 15 Kilogramm Gemüse.

DIE WICHTIGSTEN MASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG VON VERLUSTEN IM HAUSHALT

- Bewusstere Mengenplanung: Wochen-Menüplanung, Einkaufslisten, Kochmengenplanung.
- Späteres Verwerten von Kochüberschüssen und Produkteresten durch kreative Resten-Rezepte.
- Optimierung der Lagerung, um die Lebensdauer der Produkte zu verlängern. Lebensmittel, luftdicht verschlossen oder kühl aufbewahrt, halten länger.
- Frischprodukte lieber häufiger, dafür gezielter einkaufen statt grosse Wocheneinkäufe tätigen, die nicht verwertet werden können.
- Zuerst riechen und kosten, ob abgelaufene Produkte wirklich nicht mehr geniessbar sind. Viele Produkte wie Reis, Guetzli, Joghurt und Käse können lange über das Ablaufdatum hinweg genossen werden. Aufpassen heisst es hingegen bei Fleisch und Fisch!

Die wichtigsten Massnahmen von Konsumenten und Konsumentinnen zur Vermeidung von Verlusten in der vorgelagerten Produktionskette:

- Auch grössere, kleinere oder unförmige Früchte und Gemüse kaufen und diese nicht im Regal liegen lassen.
- Einkauf nach saisonalem Angebot ausrichten.
- Weniger Fleisch und mehr pflanzliche Produkte essen. Auch weniger beliebte Fleischstücke (z.B. Suppenhuhn, Innereien) verarbeiten.
- Frischprodukte gegenüber Convenience-Produkten mit relativ verlustintensiven Herstellungsprozessen und viel Abfall bevorzugen.

Die wichtigste Massnahme beim Essen in Gaststätten:

- In den USA sehr verbreitet, in Europa aber noch verpönt ist die Mitnahme von Speiseresten (die sogenannten «Doggy Bags») aus Restaurants. Reste sollten innerhalb von zwei Stunden gekühlt und innerhalb von 24 Stunden verzehrt werden.

Quellen: Beretta et al. (2011): *Nahrungsmittelverluste und Vermeidungsstrategien in der Schweiz: Ausmass und Handlungsoptionen*. Masterarbeit an der ETH Zürich / www.wwf.ch/foodwaste