

Bern



Volle Berner Gefängnisse
Fehlende Plätze sind laut Markus D'Angelo ein Sicherheitsrisiko. 22

Ghüdersäcklein deck dich

Ein Drittel der Nahrung landet im Abfall. Das ist nicht nur schade, sondern ein Skandal und mitnichten ein Naturgesetz. In Berner Amtsstuben werden Lösungen gesucht - und in der Praxis bereits ausprobiert.

Markus Dütschler

Wenn ein Kind den Teller nicht ausessen wollte, sagten die Eltern früher: «Dank a die arme Ching.» Pädagogisch mag das fragwürdig gewesen sein, doch im Kern ist der Gedanke richtig: Es ist schade, gutes Essen in den Abfall zu werfen. Zwar ist der Hunger seit 1990 weltweit rückläufig, doch sind immer noch 870 Millionen Menschen betroffen. Laut Schätzungen der UNO-Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation FAO landet weltweit ein Drittel der Nahrung im Abfall.

Wer den Blick vom Erdball ab- und dem Ghüderfach in der eigenen Küche zuwendet, stösst auf folgenden Befund: Ein Drittel des Inhalts ist biogen, also pflanzlichen oder tierischen Ursprungs. Davon besteht die Hälfte nicht aus Rüstabfällen, sondern aus Lebensmitteln, die geniessbar oder sogar einwandfrei gewesen wären (siehe auch Wissen-Seite im «Bund» von gestern).

Das brasilianische Rindfleischsteak, für das womöglich Regenwald gerodet wurde, landet nach einer Flugreise in einem Berner Abfallkübel. Auch das Joghurt, dessen Haltbarkeitsdatum um

45 Prozent der weggeworfenen Lebensmittel fallen in Privathaushalten an.

drei Tage überschritten war, was absolut harmlos ist - anders als bei einem rohen Sushi-Fischgericht. Gleich ergeht es vielen Lebensmitteln, die mit grossem Aufwand gepflanzt, gedüngt, bewässert, in Treibhäusern beheizt, geerntet, mit viel Energie verarbeitet und in einer stromfressenden Kühlkette transportiert wurden. Das ist nicht nur eine Verschleuderung von Kalorien, sondern schade ums Geld. Laut den Bundesstatistikern wirft so ein vierköpfiger Haushalt jährlich gut 20 Hunderternötl in den Kehricht.

Kleiner Mann - grosser Abfall

Gern verweist der kleine Mann auf die Grossen, die «endlich etwas tun müssten». Bei Food-Waste - so heisst das Verschwenden von Lebensmitteln neudeutsch - ist das nicht sachgerecht. Die Grossen tun allerhand. So sitzt an der Spitalgasse in Bern ein Verein namens United Against Waste (Gemeinsam gegen Verschwendung), in dem Nahrungsmittelgiganten wie Nestlé und Unilever, Hotellerie- und Gastrosuisse und Personalverpflegungsanbieter wie Compass und ZFV gemeinsam Strategien entwickeln: Bis 2020 wollen sie die Verschwendung auf die Hälfte drücken.

Wo viele Personen verpflegt werden, bekämpft man die Verschwendung gezielt. In Altersheimen weiss man längst, dass sich aus überzähligem Gemüse oder Fleisch die besten Suppen zubereiten lassen. Bei Botschaftsempfängen in Bern wird - wie die Vertreterinnen von USA und Schweden auf Anfrage versichern - die Gästezahl möglichst genau eruiert. Von dem, was übrig bleibt, dient das meiste dem Personal als Leckerbissen.

(Zu) billige Lebensmittel?

Grosse «Sünder» bleiben die Haushalte, wo sich 45 Prozent des Food-Waste ereignen. Braun gewordene Bananen werden hier oft weggeworfen, obwohl sie wunderbar schmecken oder zu Cakes verarbeitet werden könnten.

Auch hier soll die Verschwendungsquote sinken - durch Schärfung des Bewusstseins. Am Welternährungstag im Oktober 2012 wurden viele Bernerinnen und Berner erstmals auf das Thema aufmerksam. Ein gedeckter Tisch auf dem Waisenhausplatz, dessen Gaumenfreuden in einen Kehrichtwagen wandern, rüttelte viele auf, denn schweizweit 15 000 Tonnen weggeworfene Lebensmittel pro Jahr sind eine erschreckende



Der Info-Anlass auf dem Berner Waisenhausplatz 2012 hat vielen die Augen für Food-Waste geöffnet. Foto: Peter Schneider (Keystone)

Menge. Seither hat Coop die Marke Unique eingeführt: Früchte und Gemüse mit kleinen Schäden oder speziellen Formen zu vergünstigten Preisen. Ob es gelingt, hängt vom Abstimmungsverhalten der Konsumenten am Ladenregal ab. Er oder sie gibt für Lebensmittel nur magere sieben Prozent seines Einkommens aus und lässt sich darum von Verbilligungen dieser Art nicht unbedingt anlocken.

Werner Harder vom Bundesamt für Landwirtschaft, der mit Herstellern, Grossverteilern und Gastroverbänden moderierend - jenseits von Verboten und Strafen - Lösungsansätze sucht, vermutet, «dass vor drei Jahren die meisten noch nichts mit dem Begriff Food-Waste hätten anfangen können». Das habe sich geändert. Bereits gibt es im Internet ein Portal, auf dem Teilnehmer Lebensmittel, die sie - etwa wegen der nahenden Sportferien - nicht mehr aufbrauchen können, gratis oder für wenig Geld anderen anbieten. Noch ist das Angebot unter www.myfoodsharing.org bescheiden. Doch auch Mobility-Carsharing hat einmal ganz klein angefangen.

Zahlen und Fakten

Die grosse Verschwendung

15 000 Tonnen Lebensmittel werden in der Schweiz jährlich weggeworfen. Dies zeigt eine Hochrechnung, die sich auf eine Auswertung von Kehrichtsäcken abstützt («Bund» von gestern). Weltweit landet nach Schätzungen der UNO-Ernährungs- und Landwirtschaftsbehörde FAO ein Drittel der produzierten Nahrung im Abfall. In Industrieländern werden sieben Prozent des Einkommens für Nahrung ausgegeben. 30 Prozent davon wird weggeworfen. In Entwicklungsländern wenden die Menschen 70 Prozent des Einkommens für die Ernährung auf und verschwenden drei Prozent.

Private Haushalte tragen eine grosse Verantwortung: Fast die Hälfte des Food-Wastes geschieht dort, ein Schweizer 4-Personen-Haushalt verschwendet jährlich 2000 Franken. (mdü)

Entsorgung von Betriebsabfall

Privatisierung wäre «fatal»

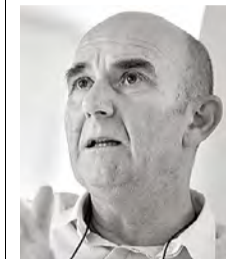
Aufgrund einer Motion des damaligen Ständerats Carlo Schmid (CVP, AI) steht eine Liberalisierung der Entsorgung für Firmen mit bis zu zehn Vollzeitstellen zur Debatte. Diese könnten künftig wählen, von wem sie ihren Abfall entsorgen lassen. «Die Folgen für die Stadt Bern wären sehr einschneidend», sagt Walter Matter, Leiter Entsorgung & Recycling. Die Umsetzung wäre kompliziert und würde zu Mehrverkehr in den Quartieren führen. Zudem wäre mit Mindereinnahmen durch Gebührenaussfälle von 4,4 Millionen Franken zu rechnen. Kleinbetriebe und Haushalte wiederum müssten mit einer Erhöhung der Grundgebühr um 32 Prozent rechnen. Eine vom Städteverband initiierte Motion von Kurt Fluri (FDP, SO) fordert einen Stopp des Liberalisierungsversuchs. (bob)

Zur Sache

«Rasch konsumiert und weggeworfen»

Interview: Bernhard Ott

Herr Matter, der Anteil der Küchen- und Gartenabfälle am Gesamtvolumen des Hauskehrichts steigt in der Schweiz seit 1992 kontinuierlich an. Gibt es diesen Trend auch in Bern?
Wir untersuchen den Kehricht nicht und nehmen auch nicht an der Untersuchung des Bundesamtes für Umwelt (Bafu) teil.



Walter Matter

Der 59-jährige Chemiker ist seit 2011 Leiter von Entsorgung & Recycling Bern.

Aber die Entwicklung dürfte ähnlich verlaufen. In Städten gibt es wohl noch mehr Food-Waste im Hauskehricht als auf dem Land. Das hat mit dem Lebensstil und dem Konsumverhalten zu tun. Aber es gilt auch zu beachten, dass in der Stadt Bern die Menge des Hauskehrichts dank Abfalltrennung sinkt.

Dann nimmt der Anteil von Küchen- und Gartenabfällen gar nicht real zu, sondern höchstens in Relation zur sinkenden Gesamtmenge?

Nein. Gemäss der Studie des Bafu hat die Menge der organischen Abfälle auch in absoluten Zahlen zugenommen.

Gemäss der Studie gehen fast alle Abfallsorten zurück - mit Ausnahme der organischen. Ist das nicht überraschend?

Für Entsorgung & Recycling ist das alles andere als überraschend. In den öffentlichen Eimern der Innenstadt finden wir oft Hamburger und andere Esswaren, die nach ein, zwei Bissen weggeworfen wurden. Lebensmittel werden rasch konsumiert und rasch weggeworfen.

Die Stadt will ab 2015 Küchenabfälle und Speisereste einsammeln. Wie ist der Stand des Projekts?

Wir stecken in den Vorbereitungen und werden den Zeitplan einhalten können. Aktuell werten wir die Ausschreibungsangebote für neue Kehrichtwagen aus, die auch für die Sammlung organischer Abfälle eingesetzt werden können. Im Frühjahr schreiben wir den Auftrag für die Vergärungsanlage aus, wo der organische Abfall zu Biogas vergärt wird. Die Transportdistanz wird hierbei ein Zuschlagskriterium sein.

Kann sich die Kewu AG daran beteiligen? Die Stadt ist ja aus dem Projekt von 13 Regionsgemeinden, die in Krauchthal eine Vergärungsanlage bauen wollen, ausgestiegen.

Die Kewu AG kann sich beteiligen. Die Stadt Bern hatte sich aus dem Projekt zurückgezogen, weil sie nicht die nötige Menge an Abfall liefern konnte. Neu kommen nun aber eben 8000 Tonnen organische Abfälle dazu.

Mit der Abfuhr organischer Abfälle ist noch nichts gegen Food-Waste getan. Wartet die Stadt auf das Bafu, oder ist sie selber aktiv dagegen?

Eine Reduktion der Lebensmittelabfälle um ein Drittel bis in fünf Jahren, wie dies ein GB/JA-Vorstoss gefordert hatte, ist unrealistisch. Der Gemeinderat hat aber die «Zero Waste Charter» unterzeichnet, die 1000 Gemeindevorteiler in Europa für ein Engagement zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung verpflichtet. Angesichts der finanziell angespannten Lage sind gross angelegte Sensibilisierungskampagnen nicht möglich. Für den Abfallunterricht an den Schulen stellt die Stadt aber kostenlos Fachkräfte zur Verfügung. An den Berufs- und Mittelschulen soll noch in diesem Jahr ein Versuch mit Unterricht in Ressourcenmanagement und Litteringvermeidung gestartet werden. Die Lockerung von Produktvorgaben und Ablaufdaten der Grossverteilern zum Beispiel ist aber nicht mehr Sache der Gemeinden. Hier muss der Bund entsprechende Vorgaben machen.