

Du verschwendest pro Jahr 90 Kilogramm essbare Lebensmittel – und jetzt?

Nadine Arnold

Die Schweiz verschwendet jedes Jahr Lebensmittel im Umfang von 150 000 Lastwagen. Diese gewaltigen Food-Waste-Volumen werden höchst effektiv zum Verschwinden gebracht. Sichtbar werden sie lediglich auf einer diskursiven Ebene, in Texten, Bildern, neuen Regulierungen oder Kampagnen. Inwiefern die zahlreichen Organisationen, die sich dem Food Waste verschrieben haben, zu einer Reduktion beitragen, ist indes unklar. Es ist deshalb Zeit, über unsere Konsumgewohnheiten nachzudenken.

Werden Lebensmittel weggeworfen, stösst dies auf grosses Unverständnis. Lebensmittel kosten Geld, das mit dem Verschenden von Lebensmitteln verloren geht. Zudem ist es angesichts von Lebensmittelarmut und Hungersnöten unverantwortlich, essbare, möglicherweise gar aus weniger wohlhabenden Ländern importierte Lebensmittel wegzuworfen. Und nicht zuletzt ist die Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln ressourcenintensiv, weshalb ihre Verschwendung auch aus ökologischen Überlegungen nicht haltbar ist. Kurzum, Lebensmittelverschwendung ist ökologisch, sozial sowie ökonomisch problematisch.

So ist wenig erstaunlich, dass die von den Vereinten Nationen verabschiedeten 17 Ziele für eine nachhaltige Entwicklung (SDGs) auch eine Reduktion von Lebensmittelabfällen einfordern. Die Schweiz bekennt sich zu den Zielen und steht damit vor der folgenden Aufgabe:



Bis 2030 die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene halbieren und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschliesslich Nachernteverlusten verringern (SDG 12.3).

Die Zielsetzung impliziert die Frage, wie viele Lebensmittel verschwendet werden. Nur so kann bestimmt werden, was die eingeforderte Halbierung bedeuten würde. Food-Waste-Messungen eruieren entlang der ganzen Warenkette, wo welche vermeidbaren Abfälle anfallen, und wie viel Unvermeidbares weggeworfen wird (zum Beispiel Bananenschalen oder Knochen).

Entscheidende Erkenntnis dieser Messungen ist, dass grosse Food-Waste-Mengen in den Haushalten anfallen. In der Schweiz verschwendet jede und jeder von uns durchschnittlich 90 Kilogramm essbare Lebensmittel pro Jahr. Wenn du jetzt glaubst, dass du einen weit weniger verschwenderischen Lebensstil pflegst, war das zu erwarten. So wurde gezeigt, dass Schweizerinnen und Schweizer ihren jährlichen Food Waste gerade einmal auf knapp neun Kilogramm schätzen.¹ Selbstverständlich wäre es zu einfach, die Verantwortung allein einzelnen Personen zuzuschreiben. Institutionalisierte Vorstellungen über Hygiene, Sicherheit und eine gesunde Ernährung, aber auch die Verkaufsstrategien von Supermärkten sind verantwortlich dafür. Nebst der wichtigen Frage der Verantwortung, sollten wir aber auch fragen, was passiert, wenn wir über das Ausmass der Food-Waste-Volumen informiert werden.

Food Waste wird sichtbar gemacht

Food-Waste-Messungen sind Bestandteil einer Sichtbarmachung von Food Waste, zu der auch Krisen, Kampagnen und aktivistische Bewegungen sowie neue Regulierungen beitragen.² Mit Blick auf die Schweiz fällt einem hierzu das Postulat für die Ausarbeitung eines Aktionsplans gegen Lebensmittelverschwendung ins Auge. Dieses verlangt vom Bundesrat, neue Massnahmen zugunsten einer Reduktion von Lebensmittelabfällen und -überschüssen aufzuzeigen und bestehende Initiativen zu koordinieren.³

Darüber hinaus tragen verschiedene Kampagnen zur Sichtbarmachung bei. Hierzu gehört beispielsweise die Kampagne «Save Food – Fight Waste» der Umweltorganisation Pusch, die von Partnern aus der Privatwirtschaft und der öffentlichen Verwaltung unterstützt wird. Es gibt jedoch auch kleinere Initiativen: zum Beispiel von Starköchen, die mit

Résumé

La Suisse gaspille chaque année l'équivalent de 150 000 camions de nourriture. Mis bout à bout, ils couvriraient la distance entre la Suisse et Madrid. Ces énormes volumes de déchets alimentaires sont rendus invisibles de manière très efficace. Ils ne sont visibles qu'au niveau discursif, dans des textes, des images, de nouvelles réglementations ou des campagnes.

Il est difficile de savoir dans quelle mesure les nombreuses organisations qui se consacrent à la lutte contre le gaspillage alimentaire contribuent à sa réduction, car elles considèrent les déchets alimentaires comme allant de soi. Si ces déchets n'existaient pas, ces organisations n'auraient pas lieu d'être. En outre, il ne faut pas oublier que ces interventions organisées contre le gaspillage alimentaire pourraient nous faire croire qu'elles résolvent le problème et que nous pouvons en toute bonne conscience maintenir nos habitudes de consommation. Pire : nous pourrions même avoir l'idée que la consommation de produits issus de déchets alimentaires est avantageuse, de sorte que cela nous pousserait à consommer encore davantage. Dans de tels cas, la science parle d'un « effet rebond ».

La solution la plus banale pour atteindre l'objectif de développement durable 12.3 est pourtant simple : consommer moins. Mais cette conclusion est naturellement peu excitante, et peut-être même un peu frustrante.

1 Delley/Brunner (2018).

2 Campbell/Evans/Murcott (2017).

3 Postulat 18.3829 von Isabelle Chevalley, Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung, 25.09.2018: <https://www.parlament.ch/de/ratsbetrieb/suche-curia-vista/geschaefft?AffairId=20183829>

überschüssigen Lebensmitteln in Städten und Gemeinden ein Mahl für die Bevölkerung zubereiten.

Gemäss dem Verein foodwaste.ch füllen die in der Schweiz jährlich verschwendeten Lebensmittel 150 000 Lastwagen. Das entspricht einer Strecke von der Schweiz nach Madrid. Wie kommt es, dass wir diese gewaltigen Mengen so einfach übersehen können?

Klar, Lebensmittel verrotten und lösen sich praktisch von selbst auf. Es ist jedoch primär eine perfekt funktionierende Infrastruktur, die uns Food Waste ignorieren lässt. Dank Müllabfuhr, Entsorgungshöfen und Kompostieranlagen treffen wir kaum auf Abfall. Dieser wird umgehend zum Verschwinden gebracht. So kennen wir Menschen, die Abfall sammeln und durchsuchen nur aus Reportagen über weit entfernte, fremde Länder. Das ist paradox, wenn wir bedenken, dass bei uns, in den wohlhabenden Ländern, weit mehr Abfall anfällt als in ärmeren Regionen. Abfall wird also gerade dort, wo viel davon anfällt, erfolgreich unsichtbar gemacht. Aus den Augen, aus dem Sinn.

Was weggeschafft und unsichtbar gemacht wird, ist materiell: die Lebensmittel, die unseren Qualitätsansprüchen nicht genügen. Die Sichtbarmachung hingegen ist meistens diskursiver Art. Das heisst, wir hören, lesen und diskutieren über Food Waste ohne tatsächlich mit den als minderwertig eingestuften Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Ein Beispiel hierfür ist dieser Artikel: Ohne dass du als Lesender oder ich als Schreibende Lebensmittelabfälle mit unseren Sinnen erfahren, wird hier Food Waste sichtbar. Wir beide bleiben sauber.

Organisationen reagieren auf die Sichtbarmachung von Food Waste

Wer reagiert auf die Food-Waste-Sichtbarmachung? Individuen zum Beispiel, wenn sie sich dazu entscheiden, einen Food-Waste-Kochkurs zu besuchen oder wenn sie die Mindesthaltbarkeitsdaten richtig interpretieren. (Man sollte wissen, dass Lebensmittel nach Ablauf des *Mindesthaltbarkeitsdatums* gewöhnlich noch lange geniessbar sind, weil dieses Datum lediglich die Qualität des Produkts garantiert. Bis wann das Produkt aus gesundheitlichen Gründen konsumiert werden kann, gibt das *Verbrauchsdatum* an.) Vor allem aber reagieren Kollektive auf die Sichtbarmachung, also Individuen, die sich zu Organisationen zusammengeschlossen haben.

Die Vielfalt an Organisationen, die in der Schweiz Verantwortung für Food Waste übernehmen, ist breit.⁴ Dazu gehören aktivistische Organisationen, die Rettungsaktionen von überschüssigen Lebensmitteln organisieren, oder Start-ups, die neue Produkte aus Food Waste herstellen (zum Beispiel Fruchtsäfte, Bier oder Bouillon). Ebenso gehören gemeinnützige Organisation dazu, die überschüssige Lebensmittel verteilen. Nicht zu vergessen sind die Biogasanlagen, denn sie versprechen nachhaltige Energie aus Abfällen zu gewinnen. All diese Organisationen sind Reaktion und gleichzeitiger Antreiber der Sichtbarmachung von Food Waste.

Nebst diesen Organisationen, die sich direkt der Food-Waste-Problematik annehmen, finden sich Hinweise, dass zukünftig jede Organisation, die mit Lebensmitteln arbeitet, dem Thema gerecht werden kann. «Too Good To Go» (eine Initiative, die mit einer App für den Verkauf von überschüssigen Lebensmittelportionen bekannt geworden ist) hat hierfür die Idee der «Waste Warrior Brands» vorgestellt. Mit diesem Brand werden Unternehmen ausgezeichnet, die Massnahmen zur Food-Waste-Reduktion ergreifen und ihre Mitarbeitenden sowie Kundinnen und Kunden zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung inspirieren. Dieser Ansatz gleicht der Vergabe eines Nachhaltigkeitslabels, wie wir es von Bio oder Fairtrade kennen.

Die Effekte dieser vielfältigen Organisationsbestrebungen gilt es zukünftig zu prüfen. Aktuell kann eine positiv-optimistische Beurteilung einer Kritischen gegenübergestellt werden. Eine positive Beurteilung betont, die Valorisierung von Abfällen und verweist auf die Schaffung von nachhaltigen, innovativen Geschäftsmodellen. Sie rekurriert gerne auf Begriffe wie Kreislaufwirtschaft, Recycling oder Innovation.

Zu einer kritischeren Beurteilung kommen wir, wenn wir uns Michel Foucaults Idee der Disziplinierung bedienen.⁵ Foucault argumentierte in «Überwachen und Strafen» (1977), dass Gefängnisse ihre Gefangenen lediglich disziplinieren und Kriminalität nicht auflösen, da Gefängnisse von ihren Gefangenen abhängig seien. Ohne Kriminalität keine Gefängnisse. Auf vergleichbare Weise setzen die Organisationen, die sich der Reduktion von Food Waste verschreiben, die Abfälle voraus. Gäbe es Food Waste nicht, würden diese Organisationen nicht bestehen. Wir könnten also zum kritischen Schluss kommen, dass die Sichtbarmachung von Food Waste nicht zu einer Reduktion, sondern viel mehr zu seiner Disziplinierung führt. Food Waste wird hier vermessen, erforscht, bewertet oder auch verteilt und transformiert, aber nicht aufgelöst.

4 Vgl. Arnold (2021).

5 Vgl. Arnold (2021).

Weniger konsumieren könnte mehr sein

Es lässt sich resümieren, dass die Sichtbarmachung von Food Waste neue Möglichkeiten des Konsumierens eröffnet. Wir können uns an Rettungsaktionen beteiligen, Food-Waste-Produkte kaufen oder beim Einkaufen diejenigen Unternehmen priorisieren, die Food Waste bekämpfen. Ein solches Konsumverhalten kann für die Realisierung des Nachhaltigkeitsziels gewinnbringend sein. Wir dürfen jedoch nicht vergessen, dass uns diese organisierten Food-Waste-Interventionen glauben lassen könnten, dass damit das Food-Waste-Problem gelöst sei und wir unser Konsumverhalten beibehalten können. Wir könnten gar auf die Idee kommen, dass der Konsum von Food-Waste-Produkten dermassen gewinnbringend ist, dass wir noch mehr konsumieren. Die Wissenschaft spricht in solchen Fällen von einem «Rebound-Effekt».

Kehren wir zum Abschluss zu den 90 Kilogramm zurück. Vor sechzig Jahren stellte Vance Packard die einfache, aber fundamentale These auf, dass übermässiger Konsum der Ursprung von Abfall ist.⁶ Statt also Food Waste aufwändig zu disziplinieren, damit wir die 90 Kilogramm bis 2030 halbieren, wäre die wohl banalste Lösung zur Erreichung des Nachhaltigkeitsziels 12.3 schlicht: weniger konsumieren. Als Fazit ist das wenig aufregend und vielleicht sogar etwas frustrierend. Ein reduzierter Konsum scheint weder innovativ noch verspricht er neue Geschäfts- und Diversifizierungsmöglichkeiten, die von uns allen so oft gesucht werden. Für einen wahren nachhaltigen Konsum könnte weniger aber mehr sein.

Literatur

- Arnold, Nadine (2021): Avoiding Competition: The Effects of Rankings in the Food Waste Field, in: Arora-Jonsson, Stefan et al. (Hg.): Competition: What It Is and Why It Happens, Oxford University Press, S. 112–130.
- Arnold, Nadine (2021): Wenn Food Waste sichtbar wird. Zur Organisation und Bewertung von Lebensmittelabfällen, Bielefeld.
- Campbell, Hugh, David Evans und Anne Murcott (2017): Measurability, Austerity and Edibility: Introducing Waste into Food Regime Theory, in: Journal of Rural Studies 51, S. 168–177.
- Delley, Mathilde und Thomas A. Brunner (2018): Household Food Waste Quantification: Comparison of Two Methods, in: British Food Journal 120(7), S. 1504–1515.
- Foucault, Michel (1977): Überwachen und Strafen: die Geburt des Gefängnisses, Frankfurt a. M.
- Packard, Vance (2011, erstmals 1960): The Waste Makers, New York.

DOI

10.5281/zenodo.4752895

Links

www.foodwaste.ch

Initiative «Save Food, Fight Waste»: <https://savefood.ch>

Initiative «Too Good To Go»: toogoodtogo.ch

Zur Autorin

Nadine Arnold erforscht Organisationen und Bewertungen im Kontext von Nachhaltigkeit und schenkt der Rolle von Standards und (Lebensmittel-)Abfällen besondere Aufmerksamkeit. Sie war Gastforscherin an der ENS Paris-Saclay, der Université Gustave Eiffel, der Universität Uppsala und ist aktuell Oberassistentin am Soziologischen Seminar der Universität Luzern. Ihre Forschungsschwerpunkte sind Organisations- und Wirtschaftssoziologie, Soziologie der Bewertung sowie qualitative Forschungsmethoden.



⁶ Packard (1960).