



WWF Glarus

Bahnhofstrasse 1  
8852 Altendorf

Tel.: ++41 (0)55 640 84 09  
info@wwf-gl.ch

Medienmitteilung vom 21. August 2017

## **Was wir wegschmeissen**

### **Ökotipp des WWF Glarus zum Thema Food Waste**

**In der Schweiz wird rund ein Drittel aller Lebensmittel verschwendet, die Hälfte davon in privaten Haushalten. Dies entspricht in etwa einer Tonne Lebensmittel, welche im Hausrat entsorgt wird. Das ist schade, denn bis die Lebensmittel auf unseren Tellern landen, haben sie einen weiten Weg hinter sich und haben Wasser, Energie, Zeit, Boden und Geld verbraucht, Treibhausgase produziert und Umweltgifte wurden während ihrer Produktion freigesetzt. Unter dem Begriff Food Waste werden daher diejenigen Lebensmittel zusammengefasst, die für den menschlichen Konsum produziert wurden, auf dem Weg vom Feld bis zum Teller jedoch verloren gehen oder weggeworfen werden.**

Dieser Prozess beginnt bereits bei der Landwirtschaft, denn nur perfekt gewachsenes Gemüse und grosse Früchte werden weiterverarbeitet. Der Rest wird entsorgt, manchenorts wenigstens zur Produktion von Biogas verwendet. Bei der Verarbeitung kommt es teilweise zu Überproduktionen und was nicht verkauft werden kann, wird ebenfalls ausgemustert. Beim Grosshandel entstehen Transportverluste und im Detailhandel müssen strenge Vorschriften betreffend Frische der Produkte eingehalten werden. Was kaputt geht oder kurz vor dem Verkaufsdatum steht, wird wiederum entsorgt. Im Haushalt gehen schlussendlich ebenfalls viele geniessbare Lebensmittel verloren, wie beispielsweise Essensreste auf unseren Tellern oder auch Produkte, die im Kühlschrank verfaulen.

Diese Verschwendung können Sie jedoch mithilfe einiger Tricks einfach reduzieren: Kaufen Sie gezielt ein, planen Sie Menüs im Voraus und kaufen Sie nur so viel ein, wie Sie auch verarbeiten und konsumieren können. Auch eine einfache Ordnung im Kühlschrank von neuen Produkten hinten und alten Produkten vorne hilft, kein Lebensmittel zu übersehen.

Grundsätzlich lohnt es sich das Lebensmittel genau anzuschauen vor dem Konsum – oder bevor es im Abfall landet. Die meisten Produkte sind auch nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums noch einwandfrei und können sorglos genossen werden. Verlassen Sie sich auf Ihre Sinne und testen Sie den Geschmack. Bei angefaultem Gemüse etwa kann der ungeniessbare Teil weggeschnitten und der Rest problemlos verzehrt werden.

Falls die Portion zu gross oder der Appetit zu klein war, können Sie die Reste am nächsten Tag ins Büro mitnehmen und dort essen. Oder Sie werden kreativ, schwingen den Kochlöffel und zaubern etwas ganz Neues aus Ihren Resten. Eine feine Suppe lässt sich wirklich aus fast allem zaubern und im Tiefkühlfach bleiben die meisten Lebensmittel noch für längere Zeit geniessbar. Sollte es dennoch gar nicht aufgehen mit der Planung, freuen sich Ihre Nachbarn bestimmt, wenn Sie überschüssige Lebensmittel mit ihnen teilen.

Weitere Infos: Corina Geiger, Geschäftsführerin WWF Glarus, [corina.geiger@wwf.ch](mailto:corina.geiger@wwf.ch), 055 640 84 09