

Kein Schönheitswettbewerb

Prall, rund, leuchtend, genormt – so präsentieren sich Gemüse und Früchte in der Regel im Supermarkt. Was vielen nicht bewusst ist: Im Regal liegt meist nur die Creme-de-la-Creme der Ernte. Auf der Suche nach Perfektion geht die Vielfalt verloren.

Die Verschwendung von Lebensmitteln schenkt ganz schön ein. In der Schweiz entspricht der jährliche Food Waste rund 4,5-mal dem Gewicht der Schweizer Bevölkerung. Allein in den hiesigen Privathaushalten gehen im Schnitt pro Person und Jahr etwa 90 Kilogramm essbare Lebensmittel verloren. In den eigenen vier Wänden lässt sich viel gegen die Verschwendung tun. Es lohnt sich aber auch ein Blick über den Tellerrand.



In der Landwirtschaft entsteht Food Waste vor allem bei zwei Gelegenheiten. Reift infolge günstiger Wetterbedingungen zu viel Gemüse zu schnell, kann das Angebot die Nachfrage übersteigen. Es kommt zur Überproduktion, überschüssiges Gemüse muss weggeworfen werden. Ausschuss entsteht aber auch, weil Früchte und Gemüse nicht der Norm entsprechen, die sich Konsumentinnen und Konsumenten aus den Läden der Grossverteiler gewohnt sind. Unförmige Zwiebeln, krumme Rüebli oder leicht schrumpelige Randen kommen gar nicht erst auf den Markt. Für Hobby-Gärtner und Food-Waste-Bekämpferinnen ist schräges Gemüse nicht neu. Seit wir im Zuge der Corona-Pandemie aber vermehrt auf lokal produziertes Gemüse setzen und Hofläden besuchen, steigt das Bewusstsein für die Vielfalt der Natur. Klein, gross, krumm, gebogen oder fleckig – im Hofladen wird Vielfalt wertgeschätzt. Denn die Produktion von Gemüse ist kein Schönheitswettbewerb!

Weiterführende Links

Food Waste stoppen: <https://savefood.ch/de/das-kannst-du-tun.html>

Hofläden: Internetsuche nach „Hofläden in der Nähe“