

# Wieso das Essen auf den Feldern bleibt

**Landwirtschaft** Der Anteil von Food Waste in der Landwirtschaft ist enorm. Verschwendet werden die Lebensmittel meist deshalb, weil sie den Anforderungen des Marktes nicht genügen. Oft wird aus diesen Produkten Dünger. Dabei gäbe es jede Menge interessierter Abnehmer.

Andrea Butorin

Rüebli, Kartoffeln, Kabis: Auf den Seeländer Feldern sind immer noch viele Kulturen zu finden. Und das, obwohl die meisten Felder bereits geerntet worden sind. Doch immer wieder bleibt nach der Ernte etwas liegen, manchmal sind es bloss vereinzelte Zwiebelknollen, manchmal ganze Haufen diverser Gemüsesorten.

Vieles davon sieht zumindest auf den ersten Blick intakt aus. Die Frage stellt sich deshalb: Wieso liegen diese Lebensmittel auf den Feldern statt auf den Tellern? Die Zahlen zu Food Waste, wie das Verschwenden von Lebensmitteln genannt wird, sind beeindruckend: Laut Foodwaste.ch verschwinden jedes Jahr zwei Millionen Tonnen Lebensmittel zwischen Produktion und dem Teller (siehe Infobox). Davon gehen 300 000 Tonnen oder 27 Prozent zu Lasten der Landwirtschaft.

## «Wenigstens gibt es noch Dünger»

«Es gibt tatsächlich Felder, die nach der Ernte vor lauter Karotten orange scheinen», sagt Stefan Brunner, Bio-Bauer aus Spins bei Aarberg. Bei ihm würden hingegen nach der Ernte bloss wenige Karotten auf den Feldern verbleiben, höchstens diejenigen, die von der Erntemaschine nicht erwischt worden sind. Zu kleine Kartoffeln würden auf der Erntemaschine zwischen den Gitterstäben hindurchfallen. Bei den Kürbissen blieben die faulen, nicht lagerbaren Exemplare auf dem Feld liegen. Bei Gemüsesorten wie Kabis oder Federkohl würden bei gewissen Mängeln die schönen Köpfe direkt auf dem Feld vom Rest abgetrennt. «Was übrig bleibt, ist wirklich nicht brauchbar», sagt Brunner.

Der Sutzer Landwirt Simon van der Veer sagt: «Es kommt extrem auf die Kultur an, ob und wie viel auf dem Feld liegen bleibt.» Bei den Karotten blieben bloss diejenigen zurück, die von der Maschine fallen oder deren Qualität nicht ausreiche. Ebenso sei es bei den Zwiebeln. «Wenn man die mangelhaften Kulturen unterpflügt, gibt es wenigstens noch Dünger», sagt van der Veer.

## «Die Abnehmer geben den Takt vor»

Landwirtschaftlich verursachter Food Waste – das sind nicht nur die liegen gebliebenen Kulturen, sondern auch die von den Händlern verschmähte Ware. Dass Produkte der Bauern zurückgewiesen werden, weil sie bezüglich der Optik, Grösse oder anderer Qualitätskriterien nicht den Vorgaben entsprechen, passiert vor allem bei Gemüse, Obst und Kartoffeln, sagt Sandra Helfenstein, Co-Leiterin Kommunikation beim Schweizer Bauernverband. Es gebe immer wieder Diskussionen darüber, was geändert

werden könne oder müsse. «Aber es ist schwierig, einen Weg zu finden, denn die Abnehmer geben hier den Takt vor.»

Laut Martin Freund, Standortleiter Inforama Seeland in Ins, ist es etwa bei den Karotten eine gute Ausbeute, wenn ein Landwirt 70 Prozent seiner Ernte absetzen kann. «Der Rest entspricht den Qualitätsbestimmungen nicht, und das gibt eine grosse Menge.» Einen weiteren Grund für die Verursachung von Food Waste sieht Freund in der temporären Überproduktion. Die könne saison- oder klimabedingt sein. In einem kalten Sommer werde weniger Salat verlangt, in einem warmen Herbst kein Rosenkohl. Und manchmal wachse das Gemüse schneller als geplant. «Überproduktion entsteht aber auch dann, wenn der Druck auf die Produzenten so gross ist, dass der Abnehmer immer 100 Prozent Lieferbereitschaft erwartet», sagt Freund. Denn dann produziere der Bauer lieber zu viel, um die verlangte Menge auch wirklich liefern zu können. «Unsere Konsumgesellschaft ist sich gewohnt, dass jedes Produkt 365 Tage im Jahr bis zum Ladenschluss verfügbar ist – muss das sein?», fragt Martin Freund.

## Die Bauern gehen auf Facebook

Was also tun mit all den Lebensmitteln? Das Unterpflügen ist für die Bauern das letzte Mittel, das sie wählen. «Als Erstes versuche ich jeweils, Produkte, die den Branchenrichtlinien nicht entsprechen, in den Futterkanal zu geben», sagt etwa Robert Winkelmann, Bauer aus Siselen.

Im September sass er auf 8,5 Tonnen abgewiesenen Karotten. Da ergriff eine Verwandte von Winkelmann eine unkonventionelle Massnahme und bot die Rüebli auf Facebook für zehn Franken pro 100 Kilogramm an – was eine Ertragsbusse von bis zu 85 Prozent bedeutete. Das Angebot stiess auf grosses Interesse, der Beitrag wurde über 2000 Mal geteilt und wohlwollend kommentiert (das BT berichtete). «Der Preis war natürlich schlecht, und doch war es allemal besser, als die Rüebli zu vernichten», sagt Winkelmann.

Auch Stefan Brunner wurde diesen Herbst Opfer einer «Rüeblichwemme» und startete im November eine Verkaufskampagne via Facebook: Der Zehn-Kilo-Sack ungewaschener Biorüebli kostet bei ihm 15 Franken. Ein weiteres Beispiel hat kürzlich den Weg in die Medien gefunden: So hat ein Landwirtepaar aus dem solothurnischen Kättigkofen ganze 23 Tonnen Biokartoffeln via Facebook angeboten. Laut dem «Tagesanzeiger» habe der Vermarktungspartner diese wegen «fast unsichtbarer Mängel, zum Beispiel kleinen, leeren Löchern von Käferlarven» abgelehnt, ein Grossteil der Ernte sei aber einwandfrei.

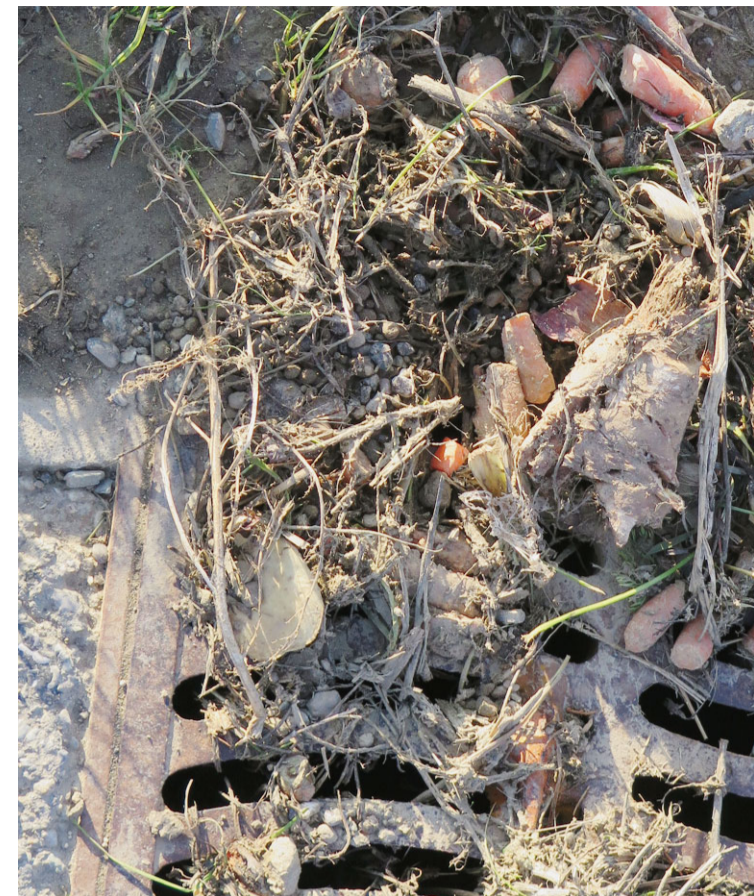
Fenaco – der angesprochene Vermarktungspartner – konnte die Kartoffeln «aufgrund der branchenweit vereinbarten Qualitätskriterien leider nicht übernehmen», sagt Mediensprecherin Alice Chalupny gegenüber dem BT und schickt ein Merkblatt zum Drahtwurm mit. Die Schäden würden erst beim Aufschneiden der Knollen sichtbar. Die Diskussion, ob die Branchenrichtlinien, die über Annahme oder Ablehnung von landwirtschaftlichen Produkten entscheiden, angemessen seien oder nicht, könne im übrigen nicht Fenaco führen, sondern müsse auf Stufe der Branchenorganisation Swisspatat geführt werden, welche die verschiedenen Verbände aus Produktion, Handel und Industrie vereint.

## Fragen statt einfach nehmen

Die Online-Aktion des erwähnten Landwirtepaars zum Verkauf von Ausschussware findet Chalupny «eine gute, innovative Idee». Allerdings habe etwa die Bäuerin aus Kättigkofen im erwähnten Artikel selbst gesagt, dass der Aufwand für die Aktion gross sei und dass sie sich finanziell nicht lohne. Ein Bauer, der nicht namentlich genannt werden will, sagt allerdings, dass Händler und Abnehmer oft Druck auf jene ausüben würden, die ihre Ware mittels solcher «Guerilla-Aktionen» loszuwerden versuchen.

Abgesehen von der Direktvermarktung gibt es eine Menge weiterer Möglichkeiten, damit Obst und Gemüse, das den strengen Anforderungen der Märkte nicht genügt, dennoch in der Nahrungskette verbleibt. Simon van der Veer war dieses Jahr der «Pilotbauer» für das Erntenetzwerk (siehe Zweittext). Stefan Brunner hat das Projekt Bionär ins Leben gerufen, bei dem er sein Gemüse pro Quadratmeter verkauft: Käufer wählen via App die gewünschten Quadratmeter Land und erhalten im Herbst die gesamte sich darauf befindende Ernte. Zudem liefert er gelegentlich Ausschussware an Tischlein deck dich oder informiert via Whatsapp-Gruppe interessierte Home-Schooler, also privat unterrichtende Eltern, wenn er ein Feld geerntet hat und wenn noch Ware übrig geblieben ist.

Zwiespältig beurteilen die Bauern die «Selbstbediener», also jene Menschen, die bei ihren Spaziergängen auch gleich die Taschen mit den liegen gebliebenen Kulturen füllen. Simon van der Veer sagt: «Insbesondere in der Agglomeration von Biel kommen doch eingige Menschen auf die Idee, die übrig gebliebene Ware zusammenzulesen, kaum habe ich geerntet.» Da nicht immer ganz klar ist, ob der Bauer mit der Ernte bereits fertig ist oder nicht, finden alle befragten Bauern, Nein sagen werde kaum jemand. Aber zumindest gefragt werden möchten sie.



Intakte Rüebli liegen am Strassenrand. ab



Das Erntenetzwerk hatte diesen Herbst zwei Einsätze beim Sutzer Bauer

## Hier ist Zweitklass-Obst oder Gemüse gern gesehen

Gemüse oder Früchte, die auf den üblichen Märkten keine Abnehmer finden, müssen nicht zwingend als Tierfutter oder Dünger enden. Es gibt viele Alternativen.

### Direktverkauf

Im eigenen Hofladen oder auch via Soziale Medien möglich (siehe Haupttext).

### Erntenetzwerk

Das Erntenetzwerk ist ein Projekt der Oekonomischen Gemeinnützigen Gesellschaft Bern (OGG). Die Idee dazu entstand aus dem Bedauern darüber, dass jedes Jahr so viel Gemüse liegen und Obst unge-

erntet bleibt, sagt Projektleiterin Annkathrin Jezler. In Absprache mit den Bauern will das Erntenetzwerk die übrig gebliebene Ware einsammeln und dann an interessierte Abnehmer verteilen. Heuer hatte das Netzwerk mit Freiwilligen zwei Einsätze bei Landwirt Simon van der Veer aus Sutz. Der Ertrag: Eine Tonne Kürbis, 200 Kilogramm Rüebli plus etwas Süsskartoffeln. Nun hoffen die Organisatoren, weitere Landwirte für ihr Projekt gewinnen zu können.

### Gmüesgarte Bern

Die gebürtige Kallnacherin Franziska Güder führt mit Geschäftspartnern in der Berner Altstadt einen Hofladen mit Obst und Gemüsesorten, die keinen anderen Absatzkanal gefunden haben (das BT be-

richtete). Die Lieferanten stammen grösstenteils aus dem Seeland (siehe Nachfragefragt). Gleich nebenan befindet sich die Äss Bar, in der Brot und Patisserie vom Vortag verkauft wird.

### Schweizer Tafel

Die Schweizer Tafel verteilt täglich überschüssige Lebensmittel an soziale Institutionen und armutsbetroffene Menschen. Die meisten stammen von Grossisten im Detailhandel. Doch auch lokale Anbieter bieten Waren an. «Hin und wieder beziehen wir direkt vom Land», sagt Sprecherin Angela Pertinez, «Nachernte nennt sich das.»

### Tischlein deck dich

Tischlein deck dich hat ein ähnliches Konzept wie

die Schweizer Tafel. Die Stelle in Lyss, betrieben durch die Stiftung Südkurve, erhält laut Geschäftsführer Peter Reusser immer wieder Waren von lokalen Bauern. Die Nachfrage nach mehr wäre vorhanden: «Gemüse ist das beste, das wir verteilen dürfen», sagt Reusser. Denn die Menschen, die mit wenig Geld leben müssten, ernährten sich häufig eher ungesund. Die Stiftung Südkurve hat noch nie einen Ernteinsatz gehabt, wie das die Schweizer Tafel kennt. «Ich würde gern mal einen Versuch machen», sagt Reusser.

### Mein Küchenchef

Das Könizer Restaurant Mein Küchenchef bezeichnet sich als erstes Food-Waste-Restaurant der Schweiz. Die verarbeiteten Lebensmittel stammten



Was auf diesem Seeländer Feld deponiert wurde und untergepflügt wird, hätte mehr als bloss eine Suppe abgegeben. ab



Simon van der Veer: Einmal gab es 200 Kilogramm Rüebli, einmal eine ganze Tonne Kürbis. Für beides hätte van der Veer keine anderen Abnehmer gefunden. zvg/LID

## Nachgefragt

### «Konzept würde auch im Seeland funktionieren»



**Franziska Güder**  
Gründerin und  
Mitinhaberin von  
Gmüesgarte Bern

Gmüesgarte Bern nimmt sich Gemüse an, für das keinen anderen Absatzkanal gefunden wurde. Die gebürtige Kallnacherin Franziska Güder profitiert als Co-Betreiberin des Altstadtladens auch von ihrer Mutter.

#### **Franziska Güder, welche Bilanz ziehen Sie seit der Eröffnung des Gmüesgarte?**

Franziska Güder: Im Juli haben wir unser Projekt gestartet, und in den ersten hundert Tagen konnten wir über zehn Tonnen Gemüse verkaufen. Inzwischen sind die Zahlen sogar noch gestiegen.

#### **Woher stammen Ihre Lieferanten?**

Der Grossteil unserer derzeit sieben Lieferanten stammt aus dem Seeland. Gutknecht Gemüse aus Ried ist unser grösster Zulieferer. Auch meine Mutter, die Obst- und Ackerbau betreibt, beliefert uns. Einige liefern wöchentlich, andere nur punktuell, wenn sie gerade etwas übrig haben.

#### **Bedeutet das, dass Ihr Laden auch mal leer sein kann?**

Nein, irgendetwas bleibt immer liegen oder ist zu krumm für den Markt. Wir kennen das Sortiment unserer Lieferanten und wissen dann jeweils, was ungefähr anfallen wird. Unsere Kunden dürfen sich allerdings überraschen lassen.

#### **Was machen Sie, wenn bei Ihnen etwas unverkauft bleibt?**

Weist ein Produkt eine Delle auf, schneiden wir sie weg und verarbeiten den Rest zu Smoothies oder Salaten. Die Wertschöpfung bleibt im Laden, wir werfen nichts weg.

#### **Erhalten Sie auch Ware aus dem Zwischenhandel?**

Ja, über einen unserer Lieferanten erhalten wir ab und zu Importware, die aus den unterschiedlichsten Gründen nicht in den Handel kam. Etwa wenn etwas falsch abgepackt war. Wir haben erfahren, dass grosse Mengen von Importgütern aus diesem Grund entsorgt oder sogar verbrannt werden.

#### **Sie sind Seeländerin und verkaufen in Bern auf anderen Kanälen unverkaufbares Gemüse. Wäre es nicht sinnvoll, das direkt in der «Verursacherregion» Seeland zu tun?**

Doch, ich denke, dass ein solches Konzept auch im Seeland funktionieren würde. Hier sieht man das liegen gebliebene Gemüse, und viele finden das schlimm. Die Sensibilität für das Thema Lebensmittelverschwendung ist also vorhanden. Mit der Äss-Bar, die Backwaren vom Vortag anbietet, prüfen wir tatsächlich die Expansion nach Biel. Für den Gmüesgarte ist es dafür noch etwas früh.

Interview: Andrea Butorin

Was denken Sie über den Food Waste in der Landwirtschaft? Diskutieren Sie mit.

[www.bielertagblatt.ch/foodwaste](http://www.bielertagblatt.ch/foodwaste)

fast ausschliesslich aus biologischer Produktion und sind laut Website «meist Überschüsse oder der Kalibrierung zum Opfer gefallene regionale Produkte».

#### **Dr Konfima**

Der frühere BT-Redaktor Janosch Szabo aus Biel hat sich auf Selbstgemachtes spezialisiert, «dr Konfima» hat nicht nur, aber vor allem viele Sorten Konfitüre im Angebot. Die dafür benötigten Früchte erntet er im eigenen Garten, bei Leuten, denen sie zu viel sind oder die keine Verwendung dafür haben, und in der freien Natur. «Es kommt schon mal vor, dass ich allen Mut zusammennehme und an einer fremden Tür klinge, wenn ich sehe, dass Früchte in einem Garten ungenutzt bleiben», sagt er. Seine Konfis gibt es im Jahresabo, auf Weihnachtsmärkten

oder in der Epicerie Batavia in der Bieler Altstadt.

#### **meinobstgarten.ch**

Die Plattform vermittelt Menschen, die Obstbäume zur Ernte anbieten, an Interessierte.

#### **Food Bridge**

Die Spendendatenbank vermittelt Lebensmittel aus Industrie, Nahrungsmittelproduktion und Grosshandel an Hilfsorganisationen.

#### **Deine Stadt tischt auf**

Bislang haben die Städte Bern, Basel und Zürich sowie der Aargau einen solchen Anlass durchgeführt. Foodwaste.ch, das wie das Erntenetzwerk ein Projekt der OGG Bern ist, kocht dabei in riesigen Pfan-

nen Menüs aus unverkäuflichen Lebensmitteln und verteilt diese kostenlos, um auf die Food-Waste-Problematik aufmerksam zu machen. Wann folgt ein Anlass im Seeland?

#### **Robin Food Biel / Foodsharing Bern**

Robin Food hat vor zwei Wochen auf dem Gurzele-nareal in Biel einen öffentlichen Kühlschrank in Betrieb genommen. Foodsharing betreibt in Bern gleich mehrere öffentliche Kühlschränke. Spender sind Restaurants, Supermärkte oder Marktstände wie auch Private. Foodsharing in Bern sei offen, in der Landwirtschaft liegen gebliebenes Gemüse zu retten, sagt Janine Jungo, Vertreterin der Organisation. Allerdings hätten sie noch kaum Erfahrungen in diesem Gebiet sammeln können. ab

## Food Waste in Zahlen

- Rund ein Drittel aller in der Schweiz produzierten Lebensmittel geht laut Foodwaste.ch zwischen Feld und Teller verloren oder wird verschwendet. Das entspricht pro Jahr rund **2 Millionen Tonnen**.
- Aus der Landwirtschaft stammen rund **300 000 Tonnen** oder 13 Prozent. Das Bundesamt für Landwirtschaft spricht gar von **27 Prozent** landwirtschaftlich verursachtem Food Waste.
- 30 Prozent entstehen in der Verarbeitung. Der grösste Faktor machen mit 45 Prozent die **Haushalte** aus. ab