

«Aus Liebe zum Essen» und der Umwelt zuliebe

Die Verschwendung von Lebensmitteln hat grössere Dimensionen, als vielfach angenommen wird und sie wirkt sich in vielfältiger Weise ökologisch negativ aus. Der Verein Tellerrand machte mit einer Ausstellung im domus während drei Wochen auf dieses Problem aufmerksam.

«Ein Drittel aller Lebensmittel wird weltweit weggeworfen», sagt Rudolf Batliner, Vorstandsmitglied des Vereins Tellerrand. «Dies gilt fast gleichermaßen für die reichen wie armen Länder und Regionen.» Die Gründe sind jedoch unterschiedlich. Während in den Industrienationen die Haushalte für 45 Prozent der Verschwendung verantwortlich sind und vieles auch schon vor dem Verkauf aussortiert wird, weil es nicht der Norm entspricht, verderben in Entwicklungsländern bis zu 50 Prozent der Ernterträge bei der Lagerung. «Hierzulande kann aber jeder einzelne etwas gegen den sogenannten <food waste> unternehmen», sagt Rudolf Batliner.

Drittgrösster Treibhausgasproduzent

Der vor 54 Jahren noch unter dem Namen «Welt+Heimat» gegründete Verein Tellerrand hat es sich zum Ziel gesetzt, die Bevölkerung für die Verschwendung von Lebensmitteln zu sensibilisieren und mit der Ausstellung «Aus Liebe zum Essen» aufzuzeigen, welche Folgen sie hat. «Es ist nicht nur schade, Lebensmittel einfach im Abfall zu entsorgen. Diese Nahrungsmittel haben bei der Produktion auch grosse Mengen Energie verschlungen und damit wurden Treibhausgase freigesetzt. Das fängt mit den Landwirtschaftsmaschinen an, geht weiter mit dem Transport in die Geschäfte und schliesslich nach Hause. Wenn die Lebensmittel am Ende verrotten, setzen sie grosse Mengen schädliches Methan frei. Food waste wäre, als Land

betrachtet, nach China und den USA der drittgrösste Treibhausgasemittent», sagt Rudolf Batliner.

Hinzu kommt, dass für die verschwendeten Lebensmittel ein Bodenbedarf von der Grösse der Landwirtschaftsflächen Chinas, Australiens und der USA zusammen anfällt und dass für die Landwirtschaft 75 Prozent des weltweiten Trinkwasserverbrauchs aufgewendet werden. «Das ist an sich ja nichts schlechtes, aber jeder kann sich ausrechnen, wie viel von dieser wertvollen Ressource wiederum vergeudet wird.»

«Einigen die Augen geöffnet»

«Mit einem weltweiten Umdenken sowie Investitionen in Silos und Kühlketten in den Entwicklungsländern könnte sehr viel gegen den Hunger in

der Welt und auch gegen Treibhausgasemissionen unternommen werden – gerade angesichts der Klimadebatte», sagt Rudolf Batliner. Die Ausstellung des Vereins Tellerrand ist ein kleiner Beitrag dazu. «Bereits die Vernissage am 16. Oktober war sehr gut besucht. Besonders freut uns aber, dass in den drei Wochen der Ausstellung fast 46 Klassen der Sekundarstufe I einen Rundgang gemacht haben», sagt Rudolf Batliner, der als studierter Pädagoge und langjähriger Geschäftsführer des Liechtensteinischen Entwicklungsdienstes selbst durch die Ausstellung geführt hat. «Die Reaktionen vieler Schüler, aber auch anderer Besucher, haben mir gezeigt, dass wir durchaus einigen die Augen öffnen konnten. Dies ist sicher ein kleiner Schritt in die richtige Richtung.» ←



Rudolf Batliner vom Verein Tellerrand erklärte insgesamt 46 Schulklassen die Folgen der Lebensmittelverschwendung.