



## Nahrungsmittel

### Zahlen und Fakten

- Für den Anbau, alle Verarbeitungsschritte und die Transporte brauchen die Lebensmittel, die eine Person pro Monat konsumiert, durchschnittlich einen energetischen Gegenwert von 80 Liter Benzin.
- Rund ein Drittel aller in der Schweiz produzierten Lebensmittel gehen zwischen ihrer Produktion und Konsumation verloren oder werden verschwendet. Das entspricht pro Jahr total rund 2 Millionen Tonnen Nahrungsmittel oder 117 Kilogramm pro Kopf.
- Hauptverursacher von Foodwaste sind mit 45% die Endkonsumenten.

## Umweltauswirkungen

Nebst der energetischen Belastung für Produktion, Transport und Aufbewahrung von Lebensmitteln werden auch Ressourcen wie Boden und Wasser benötigt. Speziell umweltbelastend sind Produktion tierischer Produkte (v.a. Milch, Käse, Fleisch) sowie Warentransporte mit Flugzeugen, die für eine bestimmte Lademenge pro Kilometer 10-mal so viel Treibhausgase freisetzen wie ein Lastwagen und rund 100-mal mehr als ein Frachtschiff.

## Folgen:

Bei allen Arbeitsschritten der Nahrungsmittelproduktion werden Emissionen freigesetzt. So stammen etwa der Luftschadstoff Ammoniak und die Treibhausgase Methan und Lachgas im Inland grossenteils aus der Landwirtschaft, dazu kommen Gewässer- und Bodenbelastung sowie Verlust der Artenvielfalt (Biodiversität) durch Dünger und Pestizide und einen hohen Wasserverbrauch. Jeder Verarbeitungsschritt benötigt Energie und verursacht Emissionen, z.B. Konservierung oder die Herstellung von Convenience Food.

## Massnahmen:

Privatpersonen: Vor dem Einkaufen in den Kühlschrank schauen, nicht hungrig einkaufen gehen, auf die eigenen Sinne und nicht die Ablaufdaten vertrauen, Konsum von tierischen Produkten reduzieren, saisonale und regionale Produkte kaufen, auf Herkunft mit umweltschonender Herstellung achten (Labels).

Unternehmen und Politik: Lebensmittelproduzenten und Detailhändler sollten auch die «unschönen» Gemüse und Früchte verkaufen. Flugimporte vermeiden. Im Unternehmen (Personalrestaurant, Anlässe) lokales und saisonales Catering bevorzugen. In Biogasanlagen investieren oder Biogas nutzen (Fernwärme, Fahrzeuge), um Essensabfälle zumindest gut zu nutzen.

Quellen: Bundesamt für Umwelt, [foodwaste.ch](http://foodwaste.ch), WWF Schweiz