

26.10.2021 – 11:22 Uhr

9 Tonnen Äpfel werden am Zürich Hauptbahnhof vor der Verschwendung gerettet

9 Tonnen Äpfel werden am Zürich Hauptbahnhof vor der Verschwendung gerettet

Am Mittwoch, 3. November 2021 verteilen der Schweizer Bauernverband, die Initiative «SAVE FOOD, FIGHT WASTE.» und Too Good To Go 9 Tonnen Äpfel in der Bahnhofshalle Zürich. Die Äpfel entsprechen nicht den gängigen Handelsnormen, sind aber einwandfrei und geniessbar. Die Organisationen wollen mit der Verteilaktion die Wertschätzung für die Arbeit der Schweizer Bauern und die gesellschaftliche Akzeptanz für die Unterschiede bei Naturprodukten fördern.

Auf dem Weg vom Feld auf den Teller geht weltweit mehr als ein Drittel aller Lebensmittel verloren. Das entspricht in der Schweiz jährlich etwa 2,8 Millionen Tonnen Lebensmittel. Dabei wird nicht nur das Essen selbst verschwendet, sondern auch die Ressourcen - etwa für Anbau, Produktion, Verarbeitung oder Transport -, die dafür eingesetzt wurden. Gerade auch die der Schweizer Bauernfamilien.

Optisch nicht perfekte Lebensmittel sind perfekt zum Essen

Der Schweizer Bauernverband, die Initiative «SAVE FOOD, FIGHT WASTE.» und Too Good To Go machen am Mittwoch, 3. November 2021 auf Lebensmittelverschwendung in der Schweiz aufmerksam. Gemeinsam geben die Organisationen 9 Tonnen Äpfel (schätzungsweise 100'000 Äpfel) gratis an Passantinnen und Passanten im Zürich Hauptbahnhof ab. Die Verteilaktion startet um 6 Uhr und dauert an, solange Äpfel vorrätig sind. Verteilt werden zu kleine und zu grosse Äpfel sowie solche mit Schorf, die dennoch perfekt zum Essen sind. Pro Person dürfen so viele Äpfel gerettet werden, wie in den Rucksack oder die Tasche passen - und auch effektiv verwertet werden können. Mit der Aktion wollen die Organisatoren die Wertschätzung für die Arbeit der Schweizer Bauern und die gesellschaftliche Akzeptanz für die natürlichen Unterschiede bei Naturprodukten fördern. Die Botschaft lautet: "Vollkommen unvollkommen!" Da sich vor allem tadellose und normierte Produkte gut verkaufen lassen, gelangen solche, die nicht den gängigen Handelsnormen entsprechen, oft nicht in den menschlichen Konsum. Die überschüssige Ernte wird zu Tierfutter oder sie kommt in die Biogasanlage, obwohl das Gemüse oder Obst einwandfrei geniessbar wäre.

Direktverkauf hilft, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren

Schweizer Bauernfamilien produzieren mit viel Leidenschaft Lebensmittel für die Bevölkerung. Sie bearbeiten die Böden, bauen Kulturen an, pflegen diese von der Saat bis zur Ernte und sorgen für ihre Nutztiere. Verluste versuchen sie zu vermeiden. Viele Bauern vertreiben einen Teil ihrer Ernte nicht nur im Handel bzw. Detailhandel, sondern auch direkt an die Konsumentinnen und Konsumenten, sei es im Hofladen oder auf dem Wochenmarkt. Einige Bauernfamilien verarbeiten die Rohstoffe - und gerade nicht perfekte Lebensmittel - auch selbst zu Sirup, Konfitüren und weiteren Produkten. Auf diesen zwei Kanälen finden auch krumme Rüebli oder Äpfel mit oberflächlichen Flecken Absatz, entweder frisch oder verarbeitet. Der Direktverkauf hilft somit, Lebensmittelverschwendung auf Stufe Landwirtschaft zu reduzieren! Lebensmittel oder Produkte, die dennoch übrigbleiben, können beispielsweise mit der App von Too Good To Go vor der Verschwendung bewahrt werden. Die Konsumentinnen und Konsumenten sehen auf der App, wo in ihrer Nähe Lebensmittel übrig sind, können diese zu einem reduzierten Preis reservieren und im Hofladen abholen.

Für Fragen stehen der Landwirt Florian Kuhn, der Schweizer Bauernverband, «SAVE FOOD, FIGHT WASTE.» und Too Good To Go am 3. November 2021 gerne von 8 bis 10 Uhr persönlich am Zürich Hauptbahnhof zur Verfügung.

Zitate zur freien Verwendung

«Es tut mir weh, wenn ein Apfel wegen 1 bis 2 mm zu klein oder zu gross zur 2 Klasse wird und nicht in den Handel gelangt.»

Florian Kuhn, Landwirt Wohlen AG

«Naturprodukte variieren – je nach Sorte, Wetter und anderen natürlichen Faktoren. Mehr Toleranz hilft, Foodwaste zu verhindern.»

Sandra Helfenstein, Mediensprecherin Schweizer Bauernverband

«Ob unvollkommene Lebensmittel oft nicht verkäuflich sind, weil es an Angebot oder Nachfrage fehlt, ist eine Huhn-oder-Ei-Frage. Mit der geplanten Apfel-Verteilaktion sind Konsumentinnen und Konsumenten aber auch Organisationen eingeladen, ein wichtiges Zeichen für konstruktiven Wandel zu setzen. Dabei wird auch jeder einzelne Apfel als Botschafter für einen sozialen, nachhaltigen und natürlich genusslichen Konsum fungieren.» *Clivia Bucher, Kampagnenleiterin «SAVE FOOD, FIGHT WASTE.»*

«Um Food Waste zu reduzieren, müssen wir alle umdenken. Das fängt damit an, Lebensmittel mehr wertzuschätzen - auch unperfekte Äpfel wie diese und genauso die dafür aufgewendete Arbeit der Landwirten!» *Alina Swirski, Country Managerin Too Good To Go*

Sandra Helfenstein, Mediensprecherin
sandra.helfenstein@sbv-usp.ch, Mobile 079 826 89 75

Jasmin Vultier, Projektleiterin vomhof.ch
jasmin.vultier@sbv.usp.ch, Tel. 056 562 51 11

Clivia Bucher, Kampagnenleiterin «SAVE FOOD, FIGHT WASTE.»
clivia.bucher@pusch.ch, 044 267 44 44

Jessica Jocham, Mediensprecherin Too Good To Go Schweiz
presse@toogoodtogo.ch, Tel. 043 550 76 76

www.vomhof.ch/foodwaste / www.sbv-usp.ch / www.savefood.ch / www.toogoodtogo.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100054062/100879981> abgerufen werden.