

Inhalt

Schwerpunkt

Food Waste

- 6 Verwerten ist gut, vermeiden ist besser
- 8 Von Ernterückstand bis Lagerschwund
- 11 Interview mit Food-Waste-Experte Claudio Beretta
- 12 Vom Schnörkli zum Schwänzli

Landwirtschaft

Sicherheit am Arbeitsplatz

- 14 Mehr Prävention, weniger Unfälle

Betriebsmittel

- 16 Praxiserfahrungen mit Pflanzenkohle

- 17 FiBL-Beratung

Verarbeitung und Handel

Tofu

- 18 Ein Hauch von Japan in Genf

FiBL und Bio Suisse

FiBL

- 20 50 Jahre FiBL: Interview mit Monika Baumann
- 23 Nachrichten

Bio Suisse

- 25 Digitalisierung und Datenschutz in der Biolandwirtschaft
- 26 Nachrichten

Branche

- 29 Ein Gipfel und ein Symposium für die Biowelt von morgen

Rubriken

- 2 Impressum
- 4 Kurzfutter
- 27 Handel und Preise
- 30 Agenda/Marktplatz

Vom Teller aufs Feld

In meiner Kindheit, in den 1970ern/1980ern, hiess es allenthalben: «Es wird gegessen, was auf den Teller kommt.» Vorher durfte man nicht vom Tisch. Für uns Kinder war das mitunter eine Qual. Insbesondere, wenn einem das Essen nicht schmeckte – zu bitter, zu salzig, zu fad, zu trocken, zu wä! Nun könnte man diesen Zwang zum Aufessen den damaligen Erziehungsmethoden anrechnen. Ich sehe es differenzierter. Damals, so behauptete ich, hatten Lebensmittel eben noch einen höheren Wert. Sie wurden entsprechend «wertgeschätzt»; und auch wir Kinder sollten dafür dankbar sein. Zum einen, weil manche Eltern hart dafür arbeiten mussten, dass überhaupt etwas auf den Tisch kommt, zum anderen, weil es nicht anging, ein «Mittel zum Leben» wegzuworfen, während anderswo Hungersnot herrschte. Arme Familien und Hunger leidende Menschen gibt es freilich noch immer. Umso unbegreiflicher ist, warum wir Nahrungsmittel heute wie Massenware und Wegwerfprodukte behandeln. Food Waste (Lebensmittelverschwendung) und Food Loss (Lebensmittelverlust) sind, seien wir ehrlich, nicht erst seit gestern ein Problem unserer Wohlstands- und Überflussgesellschaft. Die Konsumentinnen und Konsumenten erwarten, dass sie im Laden von morgens bis abends einwandfreie, qualitätsgenormte Ware vorfinden; der Detailhandel wiederum fordert von der Landwirtschaft, genau das in genügender Menge zu liefern; mit der Konsequenz, dass auf den Äckern und in den Obstanlagen Tonnen von Gemüse und Früchten liegenbleiben, weil sie zu dick, zu krumm, zu leicht sind oder Flecken und Dellen haben. Für den anfälligeren, risikoreicheren Biolandbau ist das eine zusätzliche Herausforderung. Doch sind wirklich die Konsumentinnen und Konsumenten schuld? Lesen Sie unseren Schwerpunkt ab Seite 6 und bilden Sie sich Ihre eigene Meinung.



René Schulte, Chefredaktor

