

Sauberes Geschäft mit krummer Ware

FOODWASTE Kleine Schäden an Gemüse reichen oft aus, dass dieses marktunfähig wird. Schuld sind Vorschriften, die Kritiker für zu streng halten. Es gibt aber Trends, die der Verschwendung entgegenwirken – und auf Unvollkommenheit setzen.

Christoph Albrecht

Die Bestimmungen sind knallhart, das Auswahlverfahren schonungslos. Bis ein Gemüse im Supermarktregal aufliegt, muss es einige Hürden bewältigen – und ein regelrechtes Casting überstehen. Ob zu krumm, zu gross oder zu viele Dellen: Bereits kleine Abweichungen von dem, was als perfekt gilt, reichen oftmals aus, damit ein Lebensmittel auf dem Markt unerwünscht ist.

Das musste unlängst auch Ueli Jost erfahren. Der Kartoffelbauer aus Köniz blieb praktisch auf seiner gesamten 100-Tonnen-Ernte sitzen. Der Grund: Bei einem Teil seiner Knollen hat sich der Drahtwurm zu schaffen gemacht und kleine Löcher hinterlassen. Die Kartoffeln sahen in der Folge zwar nicht mehr aus wie im Katalog und versprochen etwas mehr Rüstarbeit, geschmacklich blieben sie aber einwandfrei. Trotzdem lehnte Josts Zwischenhändlerin die Ware ab, weil bei der Stichprobe der in der Branche geltende Toleranzwert überschritten wurde. Nun muss der Biobauer die Ware den Kühen verfüttern. «Die Einbusse beträgt

mehrere Zehntausend Franken», bilanzierte der 50-Jährige gestern in dieser Zeitung.

Mildere Regeln im Bioladen

Im Hinblick auf die Lebensmittelverschwendung sorgt die gnadenlose Selektion für Kritik (siehe Box). Tatsächlich lassen gewisse Branchenbestimmungen aufhorchen: Eine Kartoffel beispielsweise darf gemäss Qualitätsstandards maximal an zwei Stellen Beschädigungen aufweisen. Diese dürfen nicht grösser als zwei Zentimeter und tiefer als vier Millimeter sein. Ansonsten gilt die Knolle bereits als mangelhaft und schafft es nicht ins Regal.

Dieses wählerische Vorgehen ist allerdings nicht überall üblich. Das beweist etwa der Hallerladen in der Berner Länggasse – ein Bioladen der ersten Stunde. Das Gemüse, das hier landet, wird vorher durch den Produzenten zwar auch einer Grundselektion unterzogen. «Stichproben, wo entschieden wird, ob ein Produkt taugt, gibt es aber nicht», sagt Edith Marbot vom Hallerladen. Generell seien die Anforderungen an die Produkte punkto Beschaffenheit und Aussehen mässig. Die Kundschaft akzeptiere auch unvollkommene Produkte und habe sogar Freude daran.

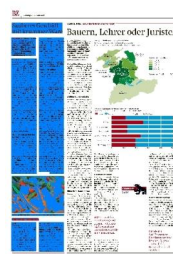
Trend zur Unvollkommenheit

Beim Grossverteiler ist man von einer solchen Praxis noch weit

entfernt. Und trotzdem gibt es auch dort erste Trends, die der Verschwendung entgegenwirken. So etwa bei Coop. Dort hat man 2013 das Label Unique lanciert, unter dem der Grossverteiler seither Gemüse und Früchte verkauft, die wegen krummer Form oder fleckiger Oberfläche durch die Normen fielen. Die Ware gibt es bisher in rund einem Drittel aller Coop-Supermärkte jeweils etwa zum halben Preis zu kaufen. Das Angebot funktioniert. «Das Konzept ist ein voller Erfolg und kommt sehr gut an», heisst es bei Coop auf Anfrage. Habe man bei der Lancierung 2013 zunächst 122 Tonnen Aprikosen mit Hagelflecken verkauft, so seien es 2016 bereits über 900 Tonnen unförmige Früchte und Gemüse gewesen.

Komplett auf das «zweitklassige» Gemüse setzt seit Sommer 2017 der Gmüesgarte in der Berner Marktgasse. Hier geht nur Ware über die Theke, die woanders aus ästhetischen Gründen oder wegen kleiner Mängel aussortiert wurde. Mit Erfolg. «Wir haben 100 Kunden pro Tag», sagt Mitgründerin Franziska Güder.

Für sie ist klar, dass die Bereitschaft bei den Konsumenten da wäre, auch nicht ganz perfektes Gemüse zu kaufen. «Unser Konzept beweist, dass es dafür durchaus einen Markt gibt.» Für den grossen Durchbruch brauche es aber noch ein generelles Umdenken – und zwar ebenso bei den Händlern wie bei den Konsumenten. «Die Grenze sollte aufgehoben werden zwischen erstklassiger und zweitklassiger Ware.»



Unförmig, aber fein: Auch «Zweitklassgemüse» findet Abnehmer.

Foto:pd

MEHR TOLERANZ GEFORDERT

2 Millionen Tonnen – so viel Nahrungsmittel werden laut Foodwaste.ch in der Schweiz pro Jahr verschwendet. Fast die Hälfte geht dabei in Haushalten verloren. Aber auch in der Verarbeitung von Lebensmitteln und in der Landwirtschaft gibt es grosse Verluste. **Ein Teil davon dürfte auf die strengen Vorschriften zurückzuführen sein.** «Die Toleranz sollte grösser werden», findet Annekathrin Jezler von der Oekonomischen Gemeinnützi-

gen Gesellschaft Bern, die sich gegen Lebensmittelverschwendung einsetzt. **Das Umdenken könne aber nicht von heute auf morgen stattfinden.** «Viele Konsumenten sind sich einen sehr hohen Standard gewohnt, wenn sie im Laden einkaufen.» Jezler zeigt sich aber zuversichtlich. «Wir erleben, dass die Leute immer besser informiert und sensibilisiert sind und sich eigentlich ein nachhaltiges Ernährungssystem wünschen.» cha