

# Food Ninjas kämpfen für «Save Food, Fight Waste»

Die Lebensmittelverschwendung ist das Thema, dem sich die Gesellschaft stellen muss. Der Schweizerische Bauernverband ist Partner der nationalen Kampagne «Save Food, Fight Waste», in die auch der SBLV eingebunden ist.

«Was ist altes Brot» fragte Louis beim Mittagessen. Der Bub hatte davon im Kindergarten gehört und konnte sich darunter nichts vorstellen. Dies war nicht verwunderlich, denn seine Mutter wusste genau, wie sie mit Brotresten feine Mahlzeiten «zaubern» konnte. In der Familie ist kein altes Brot zu finden, das in der Lebensmittelverschwendung landet. Dies ist leider gar nicht überall so.

Ein Drittel aller essbaren Lebensmittel geht in der Schweiz verloren. Pro Jahr ergibt dies 2,8 Millionen Tonnen Food Waste vom Feld bis zum Teller. Die Verschwendung belastet den Geldbeutel enorm und schadet der Umwelt.

## Verwenden statt Verschwenden

Die schweizweite Initiative «Save Food, Fight Waste» will das ändern. Die Öffentlichkeit für die Problematik von Food Waste sensibilisieren, sowie Konsumentinnen und Konsumenten motivieren, Food Ninjas zu werden, ist das Ziel. Nach dem Motto «Geniessen statt Wegwerfen» oder «Verwenden statt Verschwenden». Initiantin ist die Stiftung Pusch, diese setzt sich für eine gesunde Umwelt, die nachhaltige Nutzung der Ressourcen, sowie vielfältige und artenreiche Lebensräume ein. Die dreijährige Kampagne wird getragen von Bund, Kantonen, Gemeinden, Unternehmen und Verbänden, [www.savefood.ch](http://www.savefood.ch).

## Botschafterinnen gegen Food Waste

Der SBV setzt zur Reduktion von Lebensmittelabfällen auch im Direktverkauf an. Vermarkter sollen

## Food Waste vermeiden mit «Clever Essen»

«Die Minibroschüre «Clever Essen» auf [www.lid.ch](http://www.lid.ch) gibt Tipps und Rezepte gegen Lebensmittel-Verschwendung. Infos finden sich auch auf der SBLV-Homepage» weiss Elisabeth Kurth, SBLV-Vorstandstandfrau und Präsidentin der Kommission Ernährung und Hauswirtschaft.

Tipps & Tricks zu Food Waste von Bäuerin Lotti Baumann finden sich unter

[www.verantwortungsvolle-landwirtschaft.ch](http://www.verantwortungsvolle-landwirtschaft.ch).

Mehr Infos unter

[www.landfrauen.ch](http://www.landfrauen.ch)

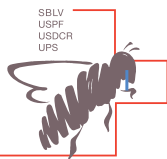


Bäuerin Lotti Baumann kennt Tipps und Tricks

Bild: zVg

## Der SBLV

Über 56 000 Bäuerinnen und Landfrauen sind beim Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband SBLV in 28 Sektionen in allen Kantonen und Sprachregionen vereint. Seit 1932 setzt sich der SBLV aktiv für die Anliegen, Rechte und Interesse von Frauen und Familien im ländlichen Raum ein. Der SBLV ist der Berufsverband der Bäuerinnen und engagiert sich für Themen rund um Ernährung, Hauswirtschaft und Soziales. Für aktive Frauen setzt sich der SBLV von der Basis bis in die Führungsebene ein.



[www.landfrauen.ch](http://www.landfrauen.ch)

animiert werden, nicht handelskonforme Zweit- und Drittklassware mit dem Logo zu deklarieren und zum reduzierten Preis zu verkaufen. Damit wird der Bevölkerung gezeigt, dass Naturprodukte im Aussehen schwanken und nicht immer perfekt sind. Kunden können so bewusst einen Beitrag gegen Food Waste leisten und profitieren. Grosse Arbeit wurde beim SBLV in der Basiskommunikation rund um das Thema Food Waste geleistet. Bäuerinnen und Landfrauen sind beste Botschafterinnen gegen Food Waste. Produzentinnen können auf dem Markt direkt die Konsumentinnen und Konsumenten rund um das Thema sensibilisieren. Wo regional und saisonal eingekauft wird, ist das Lebensmittel als wertvolles Produkt bekannt. Die Frauen auf dem Land setzen sich aktiv als Food Ninjas ein mit dem Slogan «Wir lieben Lebensmittel und bekämpfen Abfälle».

*Barbara Heiniger*



Food Ninjas vertrauen ihren Sinnen

Bild: zVg

## Persönlich



*Anne Challandes,  
Präsidentin Schweizerischer  
Bäuerinnen- und  
Landfrauenverband*

### Liebe Landfrauen, liebe Bäuerinnen

Es scheint mir unglaublich, ein Projekt führen zu müssen, um den Leuten zu erklären, warum Lebensmittel nicht mehr im Abfall landen sollen! «Lebens-Mittel»: Das sind Mittel, die für das Leben nötig sind. Ohne Nahrung werden wir krank und immer schwächer ... Unsere Gesellschaft hat diese Komponente fast vergessen, wird es jetzt sich ändern? Gemäss Zahlen von 2016 gibt die Schweizer Bevölkerung im Durchschnitt 6,3% ihres Budgets für Lebensmittel aus, womit diese Ausgaben zwischen Verkehr (7,7%) und Unterhaltung, Erholung und Kultur (5,4%) eingereiht sind. Wie viel Wert legen wir letztlich auf unser Essen, wenn wir nur einen so kleinen Teil unseres Einkommens dafür ausgeben? Natürlich ist es ein Durchschnitt, und dieser Anteil ist für einen Teil unserer Mitbürger(innen) höher. Für andere aber ist es ganz anders ...

Die schweizerische Landwirtschaft produziert Lebensmittel von hoher Qualität. Ich finde es schade, dass diese nachher in den Müll geworfen werden. Umso mehr, wenn ich diese Bilder von Kindern und Leuten im Kopf habe, die am Verhungern sind. So haben wir, als Konsument(innen), eine doppelte Verantwortung, unsere Nahrung zu respektieren und zu schätzen. Dazu ist es unerlässlich, nur das zu kaufen, was wir brauchen, nicht nur perfekt sortierte Produkte oder nicht nur die edelsten Fleischstücke. Wie meine Grossmutter zu sagen pflegte: «Iss alles und iss deinen Teller leer!» Mit anderen Worten: Nehmen wir nur die Menge, die wir benötigen und beschränken wir unsere Auswahl nicht auf das perfekte Produkt.

Für unsere Mitbürger(innen) ist es dringend nötig, wieder zu lernen, welche Nahrung gut ist, welche Lebensmittel zu kaufen sind und in welcher Quantität und wie wir diese schön und lecker verarbeiten und kochen können. Die Bäuerinnen und Landfrauen wissen wie!

*Eure Anne*