

# «Die grösste Verschwendung passiert im eigenen Kühlschrank»

Allein in Bern werden täglich 45 Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Am Food-Save-Bankett vom Freitag zeigt der Koch Mirko Buri, dass es auch anders geht.

Donnerstag 19. September 2019 19:56  
von **Markus Dütschler**



Der Koch Mirko Buri kämpft gegen Food-Waste.

(Bild: Franziska Rothenbühler)



**Markus Dütschler**

**Herr Buri, heute Abend dinieren Gäste am Food Save Bankett auf dem Bahnhofplatz. Worin unterscheidet sich dieses Bankett von anderen Gastro-Anlässen?**

Es ist ein Gemeinschaftsprojekt, bei dem alle anpacken: Anti-Food-Waste-Initiativen, Leute aus der Politik, Bauern und Kirche streben ein gemeinsames Ziel an: weniger Verschwendung bei den Ressourcen in der Stadt Bern.

**Im Detailhandel hat in den letzten Jahren eine Konzentration stattgefunden. Welche Folgen hat dies für Food Waste?**

Die Bestellmengen sind viel grösser geworden, zudem werden dabei auch immer Reserven eingeplant. Die Produkte müssen genau einem Standard entsprechen, angeblich, weil die Kundschaft nur so zufrieden zu stellen ist.

**Ist das Geschäft auch anonym geworden?**

Ja. Es sind nicht mehr Handelsbeziehungen, sondern nur noch Geschäftsbeziehungen, ein knallhartes Business.

**Manche halten Food Waste für ein Problem der Gastronomie und der Grossverteiler. Stimmt das?**

Nein, das Problem zieht sich durch die ganze Wertschöpfungskette, wobei man sagen muss, dass die Privatkonsumenten die grössten Verschwender sind. Die grössten Verluste ereignen sich am Ende der Kette, also in unserm eigenen Kühlschrank.

**Lebensmittel sind günstig. Frühere Generationen mussten einen viel grösseren Teil ihres Einkommens für Grundnahrungsmittel aufwenden. Sind Lebensmittel zu billig?**

Ja, vermutlich sind sie zu günstig. Allerdings haben wir heute die Möglichkeit, effizienter und damit auch billiger zu produzieren, auch die Distribution ist viel professioneller geworden. Trotzdem sollte Geld nicht der einzige Massstab sein, mit dem Lebensmittel bewertet werden.

**Dann hat der Kampf gegen Lebensmittelverschwendung auch eine ethisch-moralische Diskussion?**

Sicher. Ich frage mich jeden Tag, wie ich mich beim Einkauf entscheiden soll: importierte Produkte oder regionale, bio oder konventionell? Ist es richtig, übrig gebliebene Lebensmittel zu verschenken, oder schädigt man dadurch den Markt? Oft ist die Antwort nicht leicht zu finden.

**Könnte man den sorglosen Umgang mit Nahrungsmitteln unter Wohlstandsverblödung verbuchen?**

So generell würde ich das nicht sagen, denn eigentlich können sich viele Haushalte, Geschäfte und auch Landwirte keine Verschwendung leisten, denn längst nicht alle leben in der Schweiz im Wohlstand. Das Thema Food Waste wird heute viel breiter wahrgenommen, es werden Studien und Sensibilisierungskampagnen durchgeführt. Es geschieht etwas.

**Sie sind selber Küchenchef. Was tun Sie, um die Verschwendung zu verringern?**

Bei mir gilt ein strenger Massstab. So dürfen pro Mahlzeit nur 27 Gramm Abfall entstehen. Dabei ist etwa bei Weissmehl die Spreu bereits eingerechnet, die vor dem Mahlen anfällt. In meinem Betrieb gibt es 46 Massnahmen, wobei mir klar ist, dass in anderen Betrieben nicht alle in jedem Betrieb umsetzbar sind.

### **Wie lassen sich die anderen motivieren, damit sie wenigstens ein paar davon umsetzen?**

Ich unterrichte jährlich bis zu 400 Gastronomen, damit sie in ihrem Betrieb die Strukturen überarbeiten.

*Das Foodsave-Bankett findet am Freitag auf dem Bahnhofplatz statt. Apéro ab 17.30 Uhr, Büffet ab 18 Uhr, Erntedank mit Musik in der Heiliggeistkirche um 20.30 Uhr. Gegessen werden Speisen von Früchten und Gemüse aus der Region, welche nicht den handelsüblichen Normen entsprechen und darum oft weggeworfen werden müssen. Laut den Veranstaltern werden allein in Bern täglich etwa 45 Tonnen Nahrungsmittel weggeworfen. Diese sind einwandfrei und könnten ohne weiteres noch verzehrt werden. Der Food Waste in der Schweiz beläuft sich jährlich auf 1,7 Millionen Tonnen. Davon entfallen 43 Prozent auf die Lebensmittelindustrie und 28 Prozent auf private Haushalte.*

So vermeiden Sie Food Waste

### **Tipps und Tricks damit bei Ihnen weniger Essen im Müll landet:**

#### **Ich habe Brot übrig, das schon etwas trocken ist.**

Daraus lässt sich eine Brot-Lasagne zubereiten, oder das Brot wird mit etwas Butter geröstet und als Croûtons für einen Salat oder eine Suppe verwendet.

#### **Bei einem Schweinsplätzli ist das Konsumationsdatum abgelaufen.**

Wenn man feststellt, dass das Datum gleich abläuft, brät man es in der Pfanne, denn so hält es sich länger, und man kann es als Füllung für ein feines Sandwich verwenden.

#### **Gemüse oder Früchte haben Flecken, Wurmlöcher oder sind etwas unförmig gewachsen.**

Man schneidet die weniger schönen Stellen einfach weg und verarbeitet die Produkte ganz normal.

#### **Etwas bleibt immer übrig, sei es beim Schälen von Kartoffeln oder Rüepli, und das Apfelgehäuse kann man auch nicht essen. Was tun?**

In den Kompostkübel damit, so gelangen die Nährstoffe wieder in den natürlichen Kreislauf zurück.

#### **Ich weiss nicht recht, wie ich die Produkte noch verwenden könnte, weil ich kein «Hirsch» am Herd bin.**

Zufällig hätte ich da eine Lösung: mein Buch «Restenlos glücklich», herausgegeben von der Ökonomischen Gemeinnützigen Gesellschaft Bern (OGG).