





Umwelttipp

Diversity auf dem Teller: Eine Frage des Respekts

Genormte Gurken, makellose Peperoni, pralle Tomaten: In den Supermärkten gleicht die Auslage in der Regel einem perfekt inszenierten Instagram-Post. Natürlich sieht die Realität ganz anders aus: Gemüse ist auch krumm, unförmig, bleich oder etwas angeschlagen. Nur, wo ist es geblieben?

Diversity ist das Thema der Stunde. Zu Recht steigt der Anspruch, die Vielfalt unserer Gesellschaft sichtbarer zu machen. Vielfalt gibts ebenso an anderer Stelle, auch wenn sie mancherorts noch wenig ins Auge fällt, zum Beispiel in der Gemüseabteilung im Supermarkt. Noch stehen hier eine klar definierte Norm und Perfektion im Vordergrund: Tomaten und Co. sollen Instagram-tauglich sein. Zu krumm, schrumpelig oder nicht rund genug? Oft wandern diese Produkte, obwohl frisch und geniessbar, auf direktem Weg in den Ausschuss oder die Biogasanlage.

Ein Drittel aller Lebensmittel geht in der Schweiz über die gesamte Lebensmittelkette hinweg verloren. Natürlich hat Food Waste viele Facetten, und nicht die ganze Verschwendung geht auf verschmähtes unförmiges Gemüse zurück. Doch lohnt es sich durchaus, an unterschiedlichen Stellen dagegen vorzugehen.

Food Waste ist auch eine Frage des Respekts: Gemüse muss angebaut, gepflegt und geerntet werden. Jede abenteuerlich knollige Kartoffel, jedes sich verrenkende Rüebli erzählt eine Geschichte von Wachstum, Wetter und Bodenbeschaffenheit. Wer regelmässig direkt vom Hof kauft, oder sich Gemüse im Abo nach Hause liefern lässt, kennt das bereits. Und geschnitten, geschält und gekocht ist es letztendlich eine Frage des Geschmacks, nicht der Form.

Glücklicherweise findet ein Umdenken statt. Kennzeichnungen wie «Ünique» oder «ProSpecieRara» lenken den Blick auf die vorherrschende Vielfalt, mit der die Landwirtschaft schon immer punkten kann. Es liegt an den Konsumentinnen und Konsumenten, mit ihrem Einkauf ein Zeichen der Wertschätzung zu setzen. Die Nachfrage bestimmt auch im Supermarkt das Angebot. Wagen Sie den Biss in schräges Gemüse – Sie werden merken, dass es mindestens gleich gut schmeckt wie seine normkonformen Artgenossen.

Sie möchten mehr wissen? Hier finden Sie weitere Informationen:

Plattform Save Food Fight Waste: [Infos, Tipps und Aktionen](#)

Foodwaste.ch: [Alles zum Thema Food Waste](#)

Zürich, 01. Juni 2024