

BIO

Aktuell

Das Magazin der Biobewegung

7|23



**Verwerten ist gut,
vermeiden ist besser**

Lebensmittelverluste sind ethisch, ökologisch und ökonomisch ein Problem. Diverse Initiativen und ein Aktionsplan des Bundes geben Gegensteuer.

Über ein Drittel der landwirtschaftlichen Produktion für den Schweizer Lebensmittelkonsum geht auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren. Das sind rund 2,8 Millionen Tonnen pro Jahr. Schätzungsweise 20 Prozent davon entstehen in der Landwirtschaft, 35 Prozent in der Verarbeitung, 10 Prozent im Handel, 7 Prozent in der Gastronomie und 28 Prozent in den Haushalten, so eine ETH-Studie von 2019. «Die prozentualen Anteile zeigen nur, wo die Verluste anfallen, sagen aber nichts zu den Ursachen für diese aus», betont Claudio Beretta, Co-Autor der Studie.

Als Lebensmittelverluste oder Food Loss bezeichnet das Bundesamt für Umwelt alle für den menschlichen Konsum bestimmten Lebensmittel, die nicht durch den Menschen verzehrt werden. Handelt es sich dabei um vermeidbare Verluste, so spricht man von Lebensmittelverschwendung oder Food Waste. Doch Claudio Beretta relativiert: «Da eine Differenzierung zwischen Food Waste und Food Loss schwierig ist, werden in der Schweiz beide Begriffe synonym verwendet.»

«Der Biolandbau steht positiver da»

«Zur Vermeidung von Food Waste sollte die gesamte Wertschöpfungskette betrachtet und es sollte an allen relevanten Hebeln angesetzt werden, einschliesslich der Anbauplanung und Kulturführung», sagt Claudio Beretta (siehe auch Interview auf Seite 11). Denn eine optimierte Verwertung von Lebensmittelverlusten könne nur einen Bruchteil des Umweltnutzens generieren, den deren Vermeidung mit sich bringe. Da die Produktionsrisiken im Biolandbau höher sind, können dort mehr Verluste entstehen. Dafür sind die mit der Produktion verbundenen negativen Umweltauswirkungen geringer als in der konventionellen Landwirtschaft. «Es muss die Gesamtökobilanz angeschaut werden. Bei ganzheitlicher Betrachtung steht der Biolandbau meiner Einschätzung nach deutlich positiver da.»

Im April 2022 hat der Bundesrat einen Aktionsplan verabschiedet, mit dem Ziel, die vermeidbaren Lebensmittelverluste bis 2030 im Vergleich zu 2017 zu halbieren. Hierzu hat der Bund eine branchenübergreifende Vereinbarung mit den Unternehmen und Organisationen des Lebensmittelsektors unterzeichnet. Arbeitsgruppen sollen Fachwissen austauschen sowie Monitoringsysteme und Reduktionsziele erarbeiten. Hinzu kommen eigenverantwortliche Massnahmen der Wirtschaft und der öffentlichen Hand. Hauptsächlicher Umsetzungspartner ist die Brancheninitiative «United Against Waste» (UAW). Als Frist für erste Resultate hat der Bundesrat 2025 gesetzt. Bis dahin sollen die vermeidbaren Lebensmittelverluste um rund 25 Prozent verringert werden. Reichen die eingeführten Massnahmen nicht aus, behält er sich die Einführung weiterer Instrumente für die Phase von 2026 bis 2030 vor.

«Embryonale Phase» mit schwieriger Datenerhebung

«In der Landwirtschaft sind wir bei der Datenerhebung in einer embryonalen Phase. Es fehlt eine Arbeitsgruppe. Auch da der Schweizer Bauernverband die Branchenvereinbarung noch nicht unterzeichnet hat», sagt Claudio Beretta. Zudem sei es in der Landwirtschaft schwieriger, zuverlässige Zahlen zu erheben, weil es heterogene Methoden für verschiedene Kulturen brauche. Einfacher ist das im Detailhandel, wo wenige Akteure einen grossen Marktanteil haben und elektronische Warenbewirtschaftungssysteme nutzen. Im Verarbeitungs- und Gastrobereich gibt es Pilotprojekte.

Auch Bio Suisse hat die Branchenvereinbarung unterschrieben und ist Mitglied bei UAW. Sie unterstützt Projekte zur Vermeidung von Food Waste, etwa bei Fleisch und Tierfutter, fördert das Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln und hat Weiterbildungen im Gastrobereich initiiert. *Yvonne Kiefer-Glomme, freie Journalistin*

Erfüllt ein Gemüse die vom Markt geforderten Qualitätsnormen nicht, gilt es oft als unverkäuflich und wird aussortiert. Im Bild: zerstückelter Biobroccoli im Schneckenförderer. Bild: Yvonne Kiefer-Glomme



Infos/Massnahmen des Bundes

Der Bund beschäftigt sich auf diversen Ebenen mit dem Thema Lebensmittelverluste. Beim Bundesamt für Umwelt finden sich unter anderem die ETH-Studie «Lebensmittelverluste in der Schweiz» (2019), der Aktionsplan des Bundes gegen die Lebensmittelverschwendung sowie die Branchenvereinbarung zwischen dem Bund und Akteuren der Lebensmittelindustrie.
www.bafu.admin.ch > Themen > Abfall > Lebensmittelabfälle

Private und Brancheninitiativen

Gegen Food Waste / Food Loss engagieren sich auch Non-Profit-Organisationen, Initiativen und die Lebensmittelbranche.
www.foodwaste.ch
www.savefood.ch
www.toogoodtogo.com
www.united-against-waste.ch
www.bio-suisse.ch/foodwaste

Zwei Leitfäden für die Industrie

Der Datierungs- und der Abgabeleitfaden der ZHAW (2021) zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bietet Produktion, Verarbeitung und Handel Empfehlungen im Umgang mit Haltbarkeits- und Verbrauchsdaten (Infobox Seite 13). Sie wurden im Auftrag des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen erarbeitet.
www.foodwaste.ch/haltbarkeit > Gesetz & Wissenschaft

FiBL-Forschung

Am FiBL beschäftigen sich diverse Forschende mit dem Thema Lebensmittelverluste und Ernährungssicherheit.
www.fibl.org > Suchen: «Food Waste», «Feed no Food» oder «Waste4Soil»

Von Ernterückstand bis Lagerschwund

Der Biogemüsebau ist anspruchsvoll und Lebensmittelverluste gehören zur Tagesordnung. Mitverantwortlich dafür sind der Detailhandel und die Konsumentinnen und Konsumenten.

Von Broccoli über Peperoni bis Kresse – in Fehraltorf im Zürcher Oberland baut Gerber Bio Greens eine grosse Palette an Gemüse gemäss den Richtlinien von Bio Suisse an. Nach der Ernte rüstet, verpackt, etikettiert und liefert der Betrieb die Ware fixfertig an Schweizer Detailhändler. «Unser Geschäftsmodell ist auf die Bedürfnisse der Grossverteiler ausgerichtet», sagt Inhaber und Gärtnermeister Christian Gerber, während er über ein abgeerntetes Salatfeld stapft. «Daher sind wir kein Mischbetrieb mit Tierhaltung, wie dies ökologisch wünschenswert wäre, und können Ernterückstände nicht als Futter nutzen.» Vergleicht der Gemüsebauer, wie viele Pflanzen er aussät und welcher Anteil davon am Ende verkauft wird, dann differieren beide Zahlen deutlich: «Jeder Arbeitsprozess ist mit Lebensmittelverlusten verbunden. Entweder es handelt sich um Ernterückstände, Rüstabfälle, Lagerschwund oder um natürliche, normen- oder marktbedingte Verluste», sagt der 50-Jährige. Die Ursachen seien vielschichtig und die Landwirtschaft könne diese nur bedingt steuern. Daher bevorzuge er auch den Begriff Verlust statt Verschwendung, also Food Loss statt Food Waste, denn Letzteres suggeriere eine aktive Handlung.

Für den Kopfsalat etwa seien die Wachstumsbedingungen dieses Jahr schwierig gewesen: Im April/Mai gab es eine lange Regenperiode und im Juni musste wegen fehlenden Niederschlags künstlich bewässert werden. Dennoch handelt es sich um eine gute Kultur. Auf dem Feld übrig geblieben sind nur die zu kleinen Exemplare, solche mit zu vielen braunen Blatt-rändern, aber auch Salate, die aus Doppelköpfen bestehen oder innen faulig sind. «Die kleinen Exemplare könnten später geerntet werden, bleiben aber meist auf dem Feld zurück, weil der Arbeitsaufwand hierfür zu gross ist. Sie werden untergepflügt und dienen der Flächenkompostierung, denn so ist der Ressourcenverbrauch am geringsten», so Christian Gerber.

Typisches Überflusssymptom

Auffällig ist, dass bei allen geernteten Salatköpfen der untere Blattkreis stehen gelassen wurde. Das liege daran, dass es sich um ein Feld für Salatherzen handle. Sie seien beliebt, weil sie weniger Küchenabfall verursachen, erläutert der Produzent. «Aus der Food-Waste-Perspektive ist dieses Produkt jedoch ein typisches Überflusssymptom: Vor dem Verpacken wird der Salat bis zum Herz heruntergerüstet und ist dann nur noch ein Drittel so gross wie zu Beginn.» Die übrig gebliebenen Blätter landen in der hofeigenen Kompostanlage und nicht, wie manche erwarten würden, im Beutelsalatsortiment. «Für dieses gibt es getrennte Produktionskanäle», betont Christian Gerber. Ähnliches gelte für Lauch und Stangensellerie.

Auf den frisch abgeernteten Bundzwiebelfeldern ist vor allem Unkraut zu sehen. Am Rande liegen Zwiebeln mit zu

kleinem Durchmesser. «Hier konnten wir im April nicht maschinell hacken, weil es mehrere Wochen zu feucht dafür war. Ohne diese Vorarbeit reichen die personellen Ressourcen nicht aus, um alles per Hand zu jäten, und wir nehmen daher eine Minderernte in Kauf», erklärt Gerber. Dies sei nun der Fall, denn das Unkraut habe die Bundzwiebeln im Wuchs geschwächt. «Solche natürlichen Verluste während der Kulturführung rechne ich aber nicht dem Food Loss zu. Aus meiner Sicht kann man erst nach der Ernte von Food beziehungsweise von einem Lebensmittel sprechen», kommentiert der Produzent. Ansonsten laufe der biologische Anbau Gefahr, aufgrund seiner höheren Produktionsrisiken bei den Lebensmittelverlusten schlechter abzuschneiden als der konventionelle.

Marktbedingte Verluste

Über der orange blühenden Zucchettikultur ist Fluglärm zu hören. Das Feld liegt direkt neben dem Flugplatz Speck-Fehraltorf. Die Kultur sei ein gutes Beispiel für marktbedingte Verluste, erklärt der Gemüseexperte weiter. «Die Grossverteiler erwarten, dass wir lückenlos während der gesamten Saison Zucchini liefern können, unabhängig von produktionsbedingten Faktoren wie dem Wetter. Das gilt übrigens für alle Gemüse.» Bei Lieferproblemen weiche der Detailhandel auf die Konkurrenz oder auf Importware aus. «Das können wir nur durch einen gestaffelten Pflanzenanbau und eine gezielte Überproduktion verhindern. Aber wir erhalten keine Abnahmegarantien für die dabei anfallenden Überschüsse», sagt Christian Gerber. «Wenn es im Sommer zu Hitzephasen kommt, bilden die Pflanzen jedoch besonders viele Früchte. Diese müssen wir dann abernten, weil sie sonst übergross werden, die Pflanzen belasten und die weitere Ernte behindern.»

Vor dem Eingang der Rüsthalle stehen drei grosse Behälter mit solchen übergrossen Zucchetti. «Sie wurden einen Tag zu spät geerntet. Nun sind sie unverkäuflich, weil sie nicht der Norm entsprechen. Zudem handelt es sich um eine Überproduktion, weshalb die Früchte nun in unserer Kompostanlage landen», sagt Christian Gerber. Dabei könnte man Überschüsse und Zweitklassware hervorragend industriell verarbeiten



«Aus meiner Sicht kann man erst nach der Ernte von Food sprechen.»

Christian Gerber, Gerber Bio Greens

oder haltbar machen und im Winter konsumieren. «Aber hierfür fehlt der Markt, denn durch das ganzjährige Vollsortiment im Detailhandel kommt es zu einer Marktsegmentierung mit eigenen Produktions- und Verarbeitungskanälen je Warenart.»

Mit Plastik gegen Food Waste

Im Rüstbereich von Gerber Bio Greens erfolgt die Feinselektion des Gemüses und das Verpacken: Zwei Mitarbeiterinnen entfernen die unteren Blätter der Stücksalate. Sind die Salate zu leicht oder weisen sie einen stärkeren Läusebefall auf, werden sie aussortiert, mittels Schneckenförderer zerkleinert und zur Kompostanlage abtransportiert. Die verkaufsfähige Ware wiederum wird in Kunststoffkisten gelegt und bis zur



Ausserhalb der Norm: Die zu kleinen Broccoli und ...



... die zu grossen Zucchetti landen bei Gerber im Kompost.

Auslieferung im Kühllager aufbewahrt. Am Packtisch nebenan rüsten Mitarbeiter die Bundzwiebeln. Bei vielen Exemplaren entsprechen Durchmesser, verzweigte Form oder Farbe nicht den Qualitätsnormen. Daher landen auch sie im Kompost.

Am Laufband werden momentan Bundradieschen in Plastik verpackt. Bio und Plastik, das passt nicht für alle zusammen. Jedoch: «Konsumentinnen und Konsumenten kaufen Radieschen nach dem Frischeeindruck der Blätter. Sind sie verwelkt, bleibt der Bund liegen, auch wenn die Knollen noch gut sind. Der Plastik schützt also das Produkt und trägt so zur Vermeidung von Food Waste bei, was sich wiederum positiv auf die Gesamtbilanz auswirkt», so der Gemüsefachmann.

An den Rüstbereich schliessen sich die Lagerhallen an. Dort wird Gemüse aufbewahrt, um es zu einem späteren Zeitpunkt zu verkaufen, zum Beispiel Sellerie. «10 bis 50 Prozent der Ware geht im Lager kaputt. Es sind die einzigen Verluste, die wir bewusst in Kauf nehmen. Denn nur so können wir den Markt möglichst lange mit unseren Produkten beliefern», resümiert Christian Gerber. Yvonne Kiefer-Glomme, freie Journalistin

Böses Plastik? Verpackt bleiben Radieschen länger frisch. Unverpackt welkt das Grün schneller und sie landen eher im Abfall. Bilder: Yvonne Kiefer-Glomme



Gerber Bio Greens, Fehraltorf ZH

Wirtschaftsweise: Knospe-Betrieb seit 1996

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 80 ha, davon 3 ha Gewächshaus

Kulturen: umfangreiches Sortiment an Frucht-, Frisch- und Lagergemüsen (insgesamt 18 Kulturen)

Vermarktungsweg: Detailhandel

Arbeitskräfte: 40 Angestellte und 30 Saisonkräfte

www.gerber.ch/bio-greens

«Oft ein Problem der Schnittstelle»

Umweltexperte Claudio Beretta über Lebensmittelverluste im Gemüsesektor, deren Ursachen sowie Massnahmen.

Naturprodukte variieren in Form, Gewicht und Aussehen. Entsprechen sie nicht der Norm, führt das zu Lebensmittelverlusten. Wie sehen Sie diesbezüglich die im Juni von der Branche angepassten Normen für Schweizer Gemüse?

Claudio Beretta: Sie sind ein Schritt in die richtige Richtung, aber ein sehr kleiner. Man hat lediglich den bereits bestehenden Toleranzbereich verschriftlicht. Beim Verarbeitungsgemüse sind die Vorgaben vorwiegend durch technische Normen bedingt. Aber mit neuen Technologien können Maschinen immer mehr auch «unförmige» Ware verarbeiten. Beim Tafelgemüse spielen zum Teil die Verpackungsanforderungen eine Rolle. Hauptsächlich spiegeln die derzeitigen Normen aber die Erwartungen der Konsumentinnen und Konsumenten wider. Der Detailhandel hat sie an immer perfektere Produkte gewöhnt. Daraus ist eine Erwartungshaltung entstanden.

Eine Erwartungshaltung ist auch die permanente Verfügbarkeit eines breiten Sortiments. Was bewirkt diese? Im Laden führt die permanente Verfügbarkeit genauso wie das Angebot an pseudoperfekten Produkten zu einem Gewöhnungseffekt und schliesslich zu einer Erwartungshaltung der Kundschaft. Mindestens so prominent vertretene Importware wie saisonale Schweizer Erzeugnisse macht es den Kundinnen und Kunden schwierig, lokal und saisonal einzukaufen. Zudem lädt der Detailhandel die Haushalte über marketinggetriebene Angebote dazu ein, zu viel zu kaufen.

Was für Verkaufskonzepte würden Sie denn empfehlen? Die Detailhändler müssten alle lokalen, saisonalen und gerade im Überfluss vorhandenen Waren vorne im Laden prominent und attraktiv präsentieren. Gleiches gilt für Produkte, deren Haltbarkeits- oder Verfalldatum abläuft. Diese könnten sogar billiger angeboten werden. Alles andere sollte weiter hinten sein. Bei Zweitklassware sollte zudem produktspezifisch entschieden werden, ob sie sich für den Detailhandel oder eher für die Verarbeitung eignet. Das Angebot muss sich auf jeden Fall so einpendeln, dass Zweitklassware mindestens so viel Mehrwert einbringt, wie die Produzentinnen und Produzenten weniger an Erstklassware verkaufen.

Wie könnte man die Marktdurchlässigkeit von der Produktion zur Verarbeitung verbessern?

Entweder der Branchenverbund beschliesst, sich Produkte, bei denen viele Lebensmittelverluste entstehen, schlicht nicht mehr zu leisten. Oder er findet eine Verarbeitungsmethode für die Nebenströme. So könnte man zum Beispiel die Blätter, die beim Rüsten zum Salatherz anfallen, in Beutelsalaten verwerten. Für weniger nachgefragte Nebenströme könnte man finanzielle Anreize schaffen, bei Gemüse etwa zur Herstellung von inländischer Bouillon oder von pflanzenbasierten Produkten. Es soll keine Verbotskultur geschaffen werden, in der man nur noch isst, was gerade aus der Erde kommt. Alle Techno-

logien sollten genutzt werden, um einheimische Produkte zu lagern oder zu verarbeiten, die wir lieber in einer anderen Saison essen möchten, als wenn sie reif sind, oder in einer anderen Form. Selbst ohne den geringsten Verzicht könnten wir schon jetzt sehr viel Food Waste verhindern.



Food-Waste-Experte Claudio Beretta. Bild: zVg

Bietet die Branchenvereinbarung des Bundes mit der Lebensmittelbranche die Chance für einen runden Tisch aller Akteure entlang der Lieferkette?

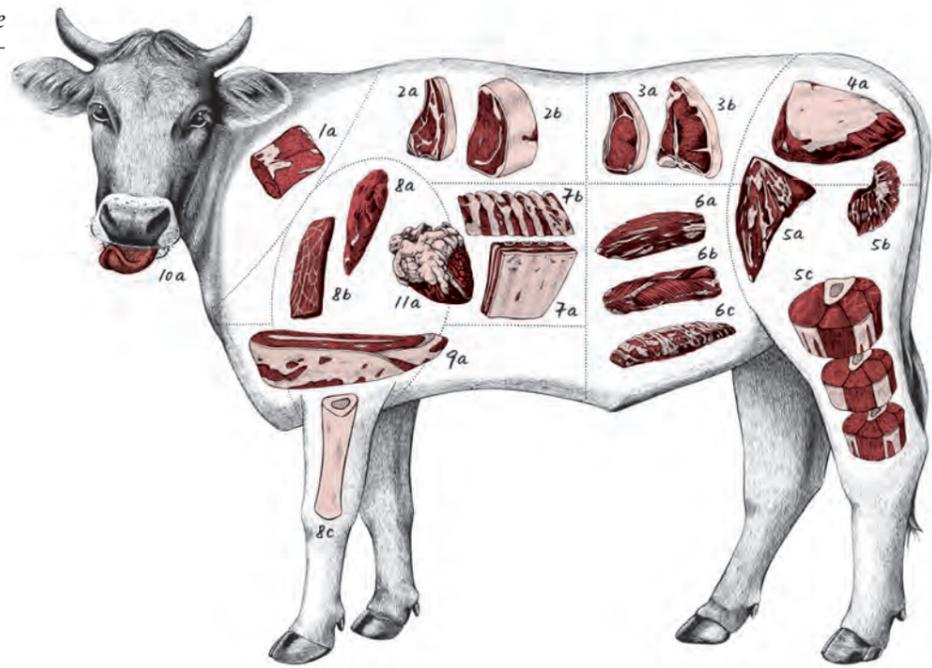
Lebensmittelverluste sind oft ein Problem der Schnittstelle und nicht des einzelnen Akteurs. Daher setzen die wirkungsvollsten Massnahmen ebendort an. Die Beteiligten müssen zusammensitzen und am gleichen Strang ziehen. Im Rahmen der Branchenvereinbarung kann nach einer fairen Lösung für alle gesucht werden. Konsumentenerwartungen und Normen sollten sich zurückentwickeln und Natürlichkeit ein Vermarktungs- und Kaufkriterium werden. Dann könnte das Angebot im Detailhandel reduziert und den Produzierenden eine Abnahmegarantie für flexiblere Mengen zugesprochen werden. Zudem könnten sie von kurzfristigen produktionsgetriebenen Aktionen profitieren, wenn die Ernten sehr gut ausfallen. So könnte die Schweizer Landwirtschaft ressourceneffizienter arbeiten und es wären weniger Importe nötig. Dann bräuchte es nur noch Massnahmen gegen Food Waste in den Haushalten.

Interview: Yvonne Kiefer-Glomme, freie Journalistin



Zur Person

Claudio Beretta ist promovierter Umweltwissenschaftler und forscht an der ZHAW zum Thema Nachhaltigkeit und Food-Waste-Vermeidung im Ernährungssystem. Der 38-Jährige betreut als Projektleiter die Umsetzung des Aktionsplans des Bundes. Er ist Mitgründer und Präsident von foodwaste.ch.



Ein Rind besteht nicht nur aus Filetstücken. Auch andere Teile können zum Genuss werden. Illustration: Chi Lui Wong

Vom Schnörkli zum Schwänzli

Die Biometzgerei Ueli-Hof setzt sich für einen bewussten Fleischkonsum ein. Dazu gehört die Verwertung möglichst aller Teile des Tiers. Eine Frage des Respekts, wie der Geschäftsführer sagt.

25 Schweine, acht Jungrinder, zwei Kühe und acht Lämmer – so viele Tiere werden im Schnitt jede Woche in der Biometzgerei Ueli-Hof im luzernischen Ebikon geschlachtet und verarbeitet. Das Vieh stammt von Biobetrieben aus der Region, die sich zu einer partnerschaftlichen Erzeugergemeinschaft zusammengeschlossen haben. «So haben wir jeweils die 100-prozentige Garantie, dass es sich um Biotiere von uns bekannten Höfen handelt», sagt Geschäftsführer Martin Schmitz. Einzig Geflügel werde nicht von Ueli-Hof selbst geschlachtet.

Bezüglich Veredelung lautet der Grundsatz der Biometzgerei «from nose to tail», also die Nutzung möglichst aller Teile «vom Schnörkli bis zum Schwänzli». Es soll so wenig Food Waste wie möglich anfallen. «Nicht zuletzt geht es uns dabei um den Respekt vor dem Tier», sagt Martin Schmitz. Was sich nicht für die menschliche Ernährung eigne, lande zum Grosse teil in Produkten der hauseigenen Tierfuttermarke «Bio Fido».

Neue Form der Fleischproduktion

Die Geschichte der Biometzgerei Ueli-Hof beginnt mit Biobauer Walter Unternährer und seinem Sohn Ueli. Vater Walter war in den 1970er-Jahren ein Pionier der heutigen Mutter- und Ammenkuhhaltung, damals eine neue Form der Fleischproduktion. Zentral dabei war ihm die artgerechte Tierhaltung. 1989 übernahm die Familie den heute von Ueli Unternährer geführten Hof Mättwil in St. Niklausen, Luzern, und stellte auf die Knospe um. Ueli-Hof selbst wurde 2002 als Aktiengesellschaft gegründet.

Nebst Metzgerei, Laden, Take-away und Catering in Ebikon befindet sich eine weitere Ueli-Hof-Metzgerei in der Stadt Luzern. Hinzu kommen viele Verkaufspartner im Detailhandel und in der Gastronomie, verteilt über die gesamte Schweiz. Bezüglich Vermarktung seiner Produkte ist das Unternehmen also sehr breit aufgestellt. «Und just auf den Ausbruch der Covid-Pandemie hin wurde unser Webshop fertig», sagt Martin Schmitz. «Die Verkaufszahlen schnellten wegen Coro-



Ueli-Hof Geschäftsführer Martin Schmitz. Bilder: zVg

na in die Höhe und liegen heute noch immer 30 Prozent über den Zahlen von 2019.» Das sei sehr erfreulich.

Martin Schmitz ist mittlerweile seit über zehn Jahren für die Biometzgerei tätig. Der gelernte Koch hatte davor lange als Produktgruppenmanager Fleisch bei der Genossenschaft Migros Aare gearbeitet. Seine Leidenschaft für Fleisch und sein Interesse, woher Lebensmittel kommen und wie man möglichst alles von einem Tier verwerten kann, sei über die

Jahre immer weiter gestiegen, erzählt er. Entsprechend sei er um die Weiterentwicklung der Ueli-Hof-Produkte gemäss dem Prinzip «from nose to tail» stets bemüht.

Leistenfleisch statt Entrecôte

«Beim Rind sind wir damit schon sehr weit», sagt Martin Schmitz und nennt Beispiele. So stelle die Biometzgerei aus den Knochen der geschlachteten Jungrinder Demi-glace (Kraftsauce) und Knochenbrühe her, die sie nachher in Gläsern verkaufe. «Diese Produkte verwenden wir auch selber in der Küche unseres Take-aways oder im Catering.» Markbeine



Beliebt als Hundeleckerli: getrocknete Schweineohren.

seien ebenfalls sehr beliebt bei der Kundschaft sowie in der Gastronomie. Davon gebe es meist zu wenig. Was die Organe betrifft, so gelangt bei Ueli-Hof insbesondere die Rindleber in den Verkauf. «Doch bei Nieren, Milz, Lunge und Herz hört es für die meisten Konsumentinnen und Konsumenten auf. Deshalb wandern diese in unser Tierfutter», sagt Martin Schmitz lachend.

Da die Tiere nicht nur aus Edelstücken bestehen, macht das Verkaufspersonal in den Ueli-Hof-Metzgereien – übrigens fast alles gelernte Köche – laut Martin Schmitz die Kundschaft regelmässig auf alternative, weniger bekannte Stücke vom Tier aufmerksam. «Leistenfleisch ist ein gutes Beispiel. Das ist ein sehr hochwertiges Fleisch, das lange zu Unrecht vor allem als Wurstfleisch zum Einsatz kam. Es macht sich prima als Ersatz für ein Entrecôte», sagt Martin Schmitz.

Ähnlich wie beim Rind würden auch alle Teile vom Lamm verwertet. «Dort verwenden wir die Knochenbrühe zusätzlich zur Herstellung von Tierfutter für sensible Hundemägen», sagt Martin Schmitz. Die Häute der Tiere wiederum gehen zunächst zur Aufbereitung zu einer Gerberei im Emmental im Kanton Bern und von dort in die Ostschweiz zur Firma «Gutes Leder» von Nina Conrad, die sich auf die Herstellung von Lederwaren von Biotieren spezialisiert hat. Sie produziert daraus unter anderem Taschen und Portemonnaies. «Auch die Lederschürzen, die unser Verkaufspersonal trägt, kommen von dort», sagt Martin Schmitz.

Warteliste für Schweineohren

Beim Schwein sei es ein bisschen schwieriger, alles zu verwerten, erklärt der Geschäftsführer. «Innereien zum Beispiel sind in roher Form nicht im Hundefutter erwünscht.» Deshalb produziere das Ueli-Hof-Team daraus gekochte Futterwürste. Für die getrockneten Schweineohren hingegen, die sehr be-

liebt seien, gebe es sogar eine Warteliste. Ein weiterer wichtiger Teil, der beim Schwein anfällt, ist die Schwarte. Diese kommt laut Martin Schmitz in Form gepresster Schwartenleckerlis gut bei Hunden an. Das Fett vom Schwein wiederum, aber auch das vom Rind, werde gesammelt. Einen Teil davon holt eine Spezialfirma ab, die zudem die Schlachtabfälle (dazu gehören etwa Därme, Mägen und Knochen vom Schwein) und das Blut weiterverwertet. Der andere Teil wird ausgelassen und als hochwertiges Fett zum Braten in Becher abgefüllt und in den Ueli-Hof-Läden verkauft.

Es braucht viel Kreativität und Erfindergeist, wenn es um die Verwertung von ganzen Tieren und damit die Vermeidung von Food Waste geht. Entsprechend werden diese Begriffe beim Ueli-Hof-Team grossgeschrieben. Ein weiterer Faktor sind die Konsumentinnen und Konsumenten: «Bio allein reicht heute nicht mehr als Verkaufsargument – vielmehr sollte Bio eine Selbstverständlichkeit sein!» Doch letztendlich müsse es auch einfach schmecken. Ann Schärer

www.ueli-hof.ch



Merkblatt «Von Maul bis Schwanz»

Ob Bürgermeisterstück, Fledermaus, Onglet, Skirt oder Herz – Fleischgenuss hört nicht beim Rindsfilet auf. Dies und mehr zeigt das 22-seitige Merkblatt «Von Maul bis Schwanz» für Metzger und Direktvermarkterinnen. schu.knospe.bio-suisse.ch > Verarbeitung & Handel >

Richtlinien & Merkblätter >

Merkblatt Fleisch «Von Maul bis Schwanz»

Haltbarkeit verlängern statt wegwerfen – neue Toolbox für Detailhandel und Hofläden

Frischfleisch gehört zu den leicht verderblichen Lebensmitteln. Abgepackt muss es daher mit einem Verbrauchsdatum (VD) gekennzeichnet sein, nach dessen Ablauf es nicht mehr verkauft werden darf. Werden tiefkühlfähige Frischprodukte wie Frischfleisch jedoch bis spätestens am Tag des «Zu verbrauchen bis»-Datums fachgerecht eingefroren, darf man sie bis zu 90 Tage darüber hinaus verkaufen, spenden und konsumieren. Lebensmittel mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) wiederum kann man bei korrekter Lagerung je nach Produktkategorie bedenkenlos bis zu einem Jahr über das MHD hinaus verkaufen und konsumieren. Dies ist das Ergebnis einer bereits 2021 abgeschlossenen Studie der ZHAW im Auftrag des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV). Der Detailhandel und die Direktvermarkterinnen müssen solche «VD+»- oder «MHD+»-Produkte jedoch entsprechend kennzeichnen. Etiketten und Aufkleber dazu bietet die neue Toolbox des Vereins foodwaste.ch. Darin enthalten sind zudem Merkblätter, Infolyer für die Kundschaft sowie die beiden Leitfäden des BLV zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe respektive bei der Datierung von Lebensmitteln – für eine rechtskonforme Praxis. Die Möglichkeit einer verlängerten Haltbarkeit ersetzt jedoch nicht die sensorische Prüfung vor Verkauf oder Spende.

Yvonne Kiefer-Glomme, freie Journalistin

www.foodwaste.ch/haltbarkeit

Infos für den Detailhandel