WWF

REGIONAL

SOLOTHURN

Ausgabe 01/2019 | WWF Solothurn | Niklaus-Konrad-Strasse 18 | 4500 Solothurn
Telefon 076 552 18 15 | Mail: info@wwf-so.ch | Web: www.wwf-so.ch | Spendenkonto: PC 45-3604-9

© ZEROWASTE SWITZERLAND

Es gibt viele verschiedene Initiativen und Möglichkeiten zur Abfallreduktion und zur Verhinderung von Foodwaste.

VOM ESSEN FÜR DEN MÜLL

Der WWF Solothurn widmet sich in diesem Jahr dem Thema «Abfallvermeidung». Ein zentrales Thema dabei ist die Lebensmittelverschwendung. Ein Drittel aller Lebensmittel in der Schweiz landet nie auf dem Teller, sondern in der Mülltonne. Was können wir dagegen tun?

Essen für die Mülltonne

300 Kilo – so viele Lebensmittel verschwendet jede Person in der Schweiz im Durchschnitt pro Jahr. Dies entspricht für die ganze Schweiz einer stehenden Lastwagenkolonne von Solothurn bis Madrid. Gemeint sind nicht Kartoffelschalen und «Apfelgigetschi», sondern einwandfreie, gesunde Lebensmittel. Wie kommt es dazu? Bereits auf dem Feld werden nach der Ernte viele

▶

© ROBERT VON BURG

FOODWASTE GEHT UNS ALLE AN

«Es gibt Wichtigeres zu tun», dachte ich jeweils spontan, sobald das Modewort «Foodwaste» irgendwo auftauchte. Klimaschutz zum Beispiel. Und sowieso – gehört es nicht zum guten Ton, stets auf Achse zu sein, sich durch den Tag zu snacken und dabei immer mal wieder ein nicht mehr ganz so frisches Gipfeli zu entsorgen?

Glücklicherweise sind sich immer mehr Menschen bewusst: Foodwaste heisst nicht bloss weggeworfene Esswaren. Vielmehr wurden diese extra verpackt, teilweise weit transportiert und dafür allerhand Ressourcen verbraucht sowie beträchtliche Mengen an CO_2 freigesetzt. Abfälle zu vermeiden bedeutet, die Umwelt zu schonen.

Trotz dieses spannenden Themas werde ich mich nach rund elf Jahren schweren Herzens aus dem Vorstand verabschieden. Ich wünsche dem WWF Solothurn und allen, die ihn unterstützen, weiterhin viel Elan und Erfolg. Es braucht euch mehr denn je! Weiter so und herzlichen Dank für euren wertvollen Einsatz für Natur und Umwelt im Kanton Solothurn.

Tanja Stotzer, Vorstandsmitglied von 2008 – 2019, Mitglied HESO-Standaktionsgruppe

▶

Früchte und Gemüse aussortiert, weil sie in Grösse oder Farbe nicht der Marktnorm entsprechen. Bäuerinnen und Bauern sind zudem gezwungen, Überschuss zu produzieren. Denn sie können nicht riskieren, bei einer schlechten Ernte ihre Mengenabmachungen mit dem Grosshandel zu brechen. Die Landwirtschaft steht somit zwischen den Launen der Natur und den ökonomischen Anforderungen des Marktes.

Auf dem Weg der Feldfrüchte zur Käuferin oder zum Käufer werden weitere Produkte aussortiert, weil sie beschädigt oder nicht mehr gefragt sind. Denn wir sind wählerisch geworden. Wann haben Sie das letzte Mal Hähnchenherzen zubereitet, Radieschengrün unter das Gemüse gemischt oder leicht braune Bananen gekauft?

45 Prozent der Lebensmittel werden danach noch zusätzlich in den Privathaushalten weggeworfen. Hier liegt der Kern des Problems: Essen ist zu billig. Während wir in der Schweiz heute nur noch rund 7 Prozent unseres Haushaltseinkommens für Lebensmittel ausgeben – und dabei recht königlich speisen –, sind es in Kamerun beispielsweise 45 Prozent. Relativ gesehen haben Lebensmittel bei uns also kaum noch einen Wert. Ob wir einen Teller mit Resten wegwerfen oder eine Orange verfaulen lassen, mag unserem Gewissen ein wenig weh tun, unserem Portemonnaie jedoch kaum. Letztlich freut es uns einfach, im Kühlschrank immer eine grosse Auswahl vorzufinden.

Doppelte Tragödie: Verlust von Nahrungsmitteln

Eine Tüte Popcorn ist nicht nur eine Tüte Popcorn: Auf dem Weg von der Maissaat bis zum salzigen Genusserlebnis wird ein Feld mit Maschinen umgegraben, werden Maiskörner gesät, die Pflanzen mit chemisch hergestelltem Dünger behandelt, gewässert und schliesslich geerntet. Der Mais wird abtransportiert, in Fabriken verarbeitet, in Packungen aus Plastik und Alu gesteckt und nochmals transportiert. Und im schlimmsten Fall einfach weggeworfen. Um die Lebensmittel zu produzieren, die in der Schweiz unnötig vernichtet werden, braucht es eine Fläche von der Grösse des Kantons Zürich. Bei der Produktion von Abfall entsteht ebenso viel CO_2 wie 36 Prozent der Autos in der Schweiz freisetzen. Zudem: Pro Person und Tag werden rund 600 Liter Wasser ver(sch)wendet – Wasser, das in manchen Ländern, aus denen wir unsere Lebensmittel einfliegen lassen, sehr kostbar ist.

© ANNA-LENA HOLM / RESTESSBAR OLTEN

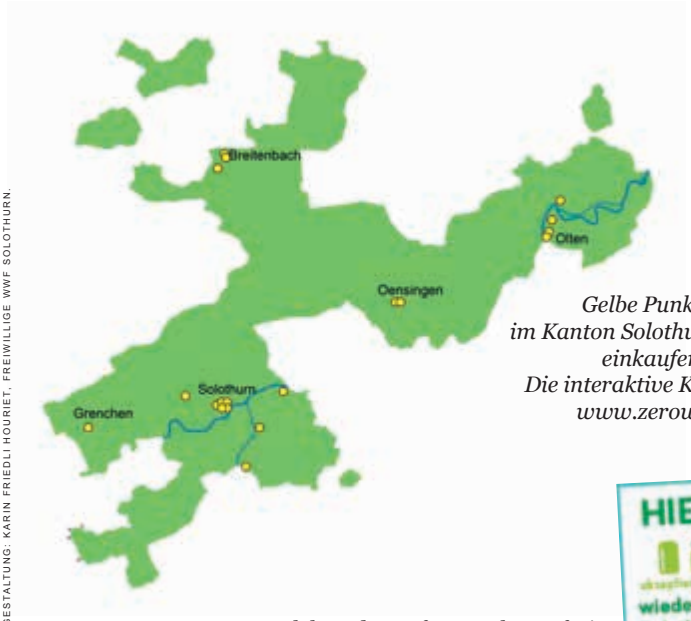
Hoffen und umdenken

Die Bedeutung von Lebensmittelverschwendung wird uns immer mehr bewusst. Und – das ist die frohe Botschaft – sie ist ein Thema, bei dem trotz der Schattenseiten auch Grund zur Hoffnung besteht. Denn das Potenzial ist riesig, wenn es darum geht, die Verschmutzung und Ausbeutung der Natur einzudämmen. Zudem gibt es köstliche Lebensmittel in Hülle und Fülle, die man gratis vor der Mülltonne retten und nutzen kann. Die RestEssBar Olten zum Beispiel sammelt täglich Esswaren von verschiedenen Läden in Olten, die sonst im Abfall landen würden. Somit strebt sie lokal eine möglichst vollständige Verwertung der Lebensmittel an.

TEXT: DIESER ARTIKEL BASIERT AUF INFORMATIONEN DES VEREINS FOODWASTE.CH.

www. foodwaste.ch
www. restessbar-olten.ch

ABFALLFREUNDLICH EINKAUFEN: GEWUSST WO



© QUELLE: ZEROWASTE SWITZERLAND UND BUNDESAMT FÜR LANDESTOPOGRAFIE SWISSTOPO
GESTALTUNG: KARIN FRIEDLI HOURIET, FREIWILLIGE WWF SOLOTHURN.

Gelbe Punkte: Hier können Sie im Kanton Solothurn abfallfreundlich einkaufen und konsumieren. Die interaktive Karte finden Sie auf: www.zerowasteswitzerland.ch

© ZEROWASTE SWITZERLAND

Kleber, der auf verpackungsfreie Geschäfte hinweist.

Offen- oder Direktverkäufe, Geschäfte mit Abfüllmöglichkeiten oder Mehrwegsystemen, Occasionsmärkte oder Reparaturservices sind Beispiele von Geschäftsmodellen, die dazu beitragen, dass weniger Abfall anfällt. Der Verein ZeroWaste Switzerland hat begonnen, entsprechende Angebote auf einer Karte aufzuführen. Die aktuelle Karte enthält auch erste Eintragungen im Kanton Solothurn. Einzelne Läden und Take Aways sind zudem mit einem Kleber versehen. So wissen Sie ganz genau, wo Sie verpackungsfrei einkaufen können. Sie möchten uns helfen, die Karte um weitere Einträge im Kanton Solothurn zu ergänzen? Sie kennen entsprechende Angebote oder haben Lust, solche in Ihrer Umgebung zu suchen? Oder Sie betreiben selbst ein abfallfreundliches Geschäft und möchten Ihre Kunden darauf aufmerksam machen? Dann melden Sie sich bei uns: info@wwf-so.ch. Wir freuen uns über viele neue Adressen!

WENIGER IST MEHR – TIPPS ZUR ABFALLVERMEIDUNG

Mit weniger Abfall leben ist machbar. Kaum ein Lebensbereich, in dem es keine Möglichkeiten gibt einzusparen. Die folgende Anleitung kann Ihnen im Alltag dabei helfen (auch bekannt als 5R-Prinzip):

Refuse:
Lassen Sie weg, was Sie nicht brauchen.

Reduce:
Reduzieren Sie, was Sie brauchen.

Reuse:
Verwenden Sie wieder, was Sie konsumieren.

Recycle:
Rezyklieren Sie, was Sie nicht weglassen, reduzieren oder wiederverwenden können.

Rot:
Kompostieren Sie den Rest.

Wünschen Sie sich konkrete Tipps zur Abfallvermeidung und haben Sie Interesse an einem praktischen Workshop zum Thema in der Region? Oder kennen Sie bereits einige Tricks, die Sie anderen weitergeben möchten? Dann schreiben Sie uns: info@wwf-so.ch. Wir freuen uns über viele Interessensbekundungen und Beiträge!

www. wwf.ch/suffizienz

Angebot für Schulklassen: WWF-Schulbesuch
Beim WWF-Schulbesuch «Foodwaste» lernen Schülerinnen und Schüler vom Kindergarten bis zur 6. Klasse auf spielerische Weise, wie sie in ihrem Alltag dazu beitragen können, dass weniger Lebensmittel weggeworfen werden.
Weitere Informationen und Anmeldung:
www. wwf-so.ch/schulbesuche

Mit einer App gegen Foodwaste
Zu einem stark reduzierten Preis erhalten Sie eine Wundertüte mit Produkten, die am nächsten Tag von den registrierten Geschäften nicht mehr verkauft werden können.
www. toogoodtogo.ch

© TOO GOOD TO GO

© ZEROWASTE SWITZERLAND

EINLADUNG:
MITGLIEDERVERSAMMLUNG
MIT IDEEN FÜR EIN ABFALLFREIERES LEBEN

Liebe WWF-Mitglieder, Freiwillige und Interessierte im Kanton Solothurn
Anlässlich der diesjährigen Mitgliederversammlung erfahren Sie, wie wir die Spendengelder im letzten Jahr einsetzten und welche Aktivitäten wir uns für 2019 vorgenommen haben. Passend zu unserem diesjährigen Schwerpunktthema «Abfallvermeidung» erwarten uns danach zwei spannende Beiträge von befreundeten Organisationen. Lassen Sie sich inspirieren zu einem Lebensstil ohne Abfall. Zum Ausklang offerieren wir einen leckeren Apéro – zu Ehren von all unseren Helferinnen und Helfern. Wir freuen uns, mit Ihnen auf die kommenden Herausforderungen anzustossen.

Datum	Donnerstag, 25. April 2019
Zeit	18.45 Uhr Mitgliederversammlung
	19.45 Uhr Kurzvorstellung von Pro Work und Tischlein deck dich
	20.05 Uhr Ideen für ein Leben mit weniger Abfall von ZeroWaste Switzerland
	20.45 Uhr Apéro aus «geretteten» Lebensmitteln
Ort	Tischlein deck dich, Neckarsulmstrasse 36, 2540 Grenchen (vom Bahnhof Grenchen Süd in 10 Minuten zu Fuss erreichbar)

Traktanden der Mitgliederversammlung

1. Begrüssung
2. Protokoll der letzten Mitgliederversammlung
3. Jahresbericht, -rechnung und Revisorenbericht 2018
4. Demissionen, Wahlen
5. Ziele, Tätigkeitsprogramm und Budget 2019
6. Verschiedenes

Traktandenanträge können bis am 29. März 2019 schriftlich bei der Geschäftsstelle eingereicht werden. Protokoll, Jahresbericht und -rechnung liegen an der Versammlung auf oder können bei der Geschäftsstelle bestellt werden.
Wir bitten um eine Anmeldung unter: www.wwf-so.ch/MV oder 076 552 18 15

TERMINANKÜNDIGUNG:
WALDERLEBNISTAG AM 22. JUNI 2019

WALDGANG ZU DEN SPUREN DES KLIMAWANDELS UND LUCHSABENTEUER

Welche Auswirkungen hat der Klimawandel auf unseren Wald? Zusammen mit Thomas Studer, Förster Forstbetrieb Leberberg, machen wir uns auf Spurensuche. Die jungen Gäste erhalten derweil die Gelegenheit, in die Welt der Luchse einzutauchen. Schulbesucherin Andrea Zimmermann bringt ihnen auf anschauliche und abwechslungsreiche Art die Lebensweise der faszinierenden Raubkatze näher.

Ort: Waldhaus Riedholz, 4533 Riedholz
Zeit: 9.45 – ca. 11.45 Uhr, anschliessend gemütliches gemeinsames Bräteln

Weitere Informationen folgen unter:
www. wwf-so.ch/agenda

© ANIMALPHOTOGRAPHY.CH / SHUTTERSTOCK

Impressum WWF Solothurn:
Die Regionalbeilage Solothurn erscheint 2-mal jährlich, eingeheftet im WWF Magazin
Redaktion: Geschäftsstelle WWF SO
Grafik: Claudia Wüthrich
Druck: Cavelti AG, Gossau
Auflage: 6600 Exemplare
Nächste Ausgabe: November 2019