

# Weniger Verschwendung, mehr Zukunft: Wie Lebensmittel eine zweite Chance bekommen

**Jährlich landen in der Schweiz 2,8 Millionen Tonnen essbare Lebensmittel im Abfall. Das schadet Umwelt, Klima und Gesellschaft. Gleichzeitig entstehen im ganzen Land Initiativen, die zeigen, wie wirkungsvolle Lösungen aussehen könnten. Eine davon ist die Organisation «Tischlein deck dich».**

Artikel von Alessandro (17), Lia (17) und Dana (16), Klasse G20, Kantonsschule Baden

## Ein Blick in die Abgabestelle Folgen für Klima und Gesellschaft

Es ist kurz vor Mittag, als die Türen der Abgabestelle von «Tischlein deck dich» geöffnet werden. Draussen bildet sich schnell eine kleine Schlange, Menschen warten geduldig mit Stofftaschen und Einkaufskörben in den Händen. Im Innern stapeln sich Kisten mit frischgebackenem Brot, reifem Obst und knackigem Salat - alles Lebensmittel, welche im Detailhandel keine Chance mehr gehabt hätten.

## Wenn Essen zur Belastung wird

Die Lebensmittelverschwendung stellt eine der grössten Herausforderungen für die nachhaltige Entwicklung dar. Laut dem Bundesamt für Umwelt werden in der Schweiz jährlich 2,8 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Mehr als ein Drittel davon wäre noch geniessbar. Eine solche Verschwendung hat zur Folge, dass nicht nur die Gesellschaft, sondern auch das Klima und die Umwelt stark belastet werden. Für die Produktion, Lagerung und den Transport werden nämlich wertvolle Ressourcen wie Wasser, Energie und Boden verwendet. Wälder werden abgeholzt, um landwirtschaftliche Flächen zu schaffen und intensive Bewirtschaftung führt zu unfruchtbaren Böden.

Die Hauptursache für dieses Problem ist der hohe Lebensstandard in der Schweiz. Das bedeutet, dass viel konsumiert und eingekauft werden kann. Oft werden Lebensmittel zu früh entsorgt, obwohl man sie noch essen könnte. Auch in der Produktion und in der Gastronomie gehen viele Nahrungsmittel verloren, weil sie nicht den optischen Normen entsprechen oder weil sie das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben.

Auch für das Klima hat die Verschwendung gravierende Folgen. Bianka Allenspach, Angestellte und Sprecherin von «Tischlein deck dich», weist darauf hin, dass die gesamte Produktions- und Lieferkette von Lebensmitteln Treibhausgase verursacht. Die Emissionen entstanden umsonst, wenn die hergestellten Produkte daraufhin im Abfall landen. Lebensmittelverschwendung ist weltweit für rund zehn Prozent der Treibhausgasemissionen verantwortlich und verbraucht ein Viertel der globalen Süsswasserressourcen. Zudem ist das Verschwenden von Essen ethisch nicht vertretbar, weil weltweit noch immer Millionen an Hunger leiden.

## Ein zweites Leben für die Lebensmittel

Genau hier setzt die 1999 gegründete Lebensmittelrettungs-Organisation «Tischlein deck dich» an. «Tischlein deck dich» sammelt überschüssige, aber noch verwertbare Lebensmittel direkt bei Produzenten und Detailhändlern ein. «Diese werden anschliessend an unsere 162 Abgabestellen verteilt», erzählt Bianka Allenspach. «So wird verhindert, dass hochwertige Ware im Abfall landet.» Gleichzeitig entlastet diese Umverteilung soziale Institutionen und bietet Betroffenen eine Unterstützung im Alltag.

Laut Allenspach rettet die Organisation jährlich rund 8'350 Tonnen überschüssiger Lebensmittel und verteilt sie an arbeitsbetreffende Menschen. Im Vergleich zu den jährlich 2,8 Millionen Tonnen Lebensmittelabfällen entspricht dies jedoch nur einem kleinen Teil. «Gemessen an der Gesamtmenge der Lebensmittelabfälle ist unser Beitrag begrenzt», erklärt



Ein Arbeiter sortiert einen grossen Haufen aus Lebensmittelabfällen in einer Abfallverwertungsanlage

Allenspach. Der Verein zeigt jedoch auf, dass viele noch geniessbare Lebensmittel vor der Entsorgung gerettet werden können, auch wenn sich das Ausmass des Problems dadurch nicht vollständig ausgleichen lässt.

## Grenzen der Lebensmittelrettung

Food Waste entsteht nur zu einem kleinen Teil dort, wo die Lebensmittelrettung ansetzt. Fachleute gehen davon aus, dass nur ein geringer Anteil der Verluste im Detailhandel anfällt, aus dem «Tischlein deck dich» den Grossteil seiner Ware bezieht. Der überwiegende Teil der Verschwendung entsteht bereits in der Landwirtschaft, in der Verarbeitung, in der Gastronomie und in privaten Haushalten – Bereiche, auf die ein einzelner Verein keinen Einfluss hat.

Trotzdem leistet die Organisation einen wichtigen Beitrag. Sie weist darauf hin, dass auch das Verhalten jedes Einzelnen eine Rolle spielt. «Viele unterschätzen, wie viel sie im Alltag beeinflussen können», sagt Allenspach.

## Von der Verschwendung zur Verantwortung

«Jeder kann bewusster einkaufen und sich auf seinen Sinn verlassen. Die meisten Lebensmittel können noch über das Verbrauchsdatum oder Mindesthaltbarkeitsdatum konsumiert werden und Reste lassen sich einfrieren», betont Bianka Allenspach. Viele Initiativen setzen inzwischen auf Aufklärung und Sensibilisierung, um Verbraucher zu einem bewussteren Umgang mit Lebensmitteln zu bewegen. Entscheidend ist dabei, dass Verbraucher erkennen, wie viel Einfluss ihr Verhalten auf die Menge der verschwendeten Lebensmittel hat.

## Jeder Beitrag zählt

Am späten Nachmittag schliessen die Mitarbeitenden von «Tischlein deck dich» die Abgabestelle. Auch wenn nicht alle Lebensmittel gerettet werden konnten, zeigt jede verteilte Portion, dass kleine Schritte Wirkung haben. Damit wird ein Beitrag für Umwelt und Gesellschaft geleistet. Dies unterstützt zugleich die Ziele der Vereinten Nationen für nachhaltige Entwicklung, indem Lebensmittelverschwendung reduziert wird. Besonders relevant ist das Ziel 12.3, das vorsieht, die weltweite Lebensmittelverschwendung pro Kopf bis 2030 zu halbieren.

## Quellen

- Pomilia, Lia/ Ungaro, Alessandro/ Grunauer, Dana: Interview mit Bianka Allenspach, Kantonsschule Baden, 28.11.2025.

- Ziel 12: Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen, in: UNRIC – Regionales Informationszentrum der Vereinten Nationen, 18.05.2021. <https://unric.org/de/17ziele/sdg-12/>, abgerufen am 12.12.2025.