

Ein Drittel landet im Abfall

Studierende suchen Lösungen gegen die Verschwendung von Lebensmitteln

Das Thema Lebensmittelverschwendung ist momentan in aller Munde. An den Hochschulen wird es allerdings fast ausschliesslich von Studierenden behandelt – dafür umso facettenreicher und engagierter.

Melanie Keim

Ein Drittel der Schweizer Lebensmittel landet im Abfall. Eine schockierende Zahl, die im Herbst 2012 für Schlagzeilen sorgte. Seither wird nicht nur in den Medien, sondern auch bei Grossverteilern und in der S-Bahn über krumme Gurken und zweibeinige Rüebli diskutiert.

Weniger bekannt ist, wer hinter den aufrüttelnden Zahlen steht: zwei ehemalige Studenten, die für ihre Masterarbeit die Menge der Lebensmittelabfälle für die Schweiz ermittelten und damit eine nationale Datenlücke stopften. João Almeida von der Universität Basel und Claudio Beretta von der ETH Zürich wussten bis kurz vor der Abgabe ihrer Arbeit nicht, dass sie beide dieselbe Forschungsfrage behandelten – und zum selben Resultat kamen.

Tauschen statt wegwerfen

Für beide war klar, dass etwas geschehen musste, und so gründeten sie 2012 die Organisation foodwaste.ch, eine Informations- und Dialogplattform zum Thema Lebensmittelverluste. Die Organisation bietet unter anderem fachliche Unterstützung für studentische Forschungsprojekte zum Thema Lebensmittelverluste an. Wobei «studentisch» an dieser Stelle selbstredend ist, denn abgesehen von zwei Doktorats-Forschungsprojekten an der ETH Zürich liegt die akademische Forschung in der Schweiz rund um Lebensmittelverluste in den Händen der Studierenden.

«Food-Waste ist ein äusserst attraktives Thema für Studierende», sagt Laura Abbas, die als Projektmanagerin bei foodwaste.ch arbeitet. «Erstens gibt es auf diesem Forschungsfeld noch unzählige Wissenslücken, und zweitens sind verschiedenste Parteien an den Resultaten interessiert. Man kann also davon ausgehen, dass die Arbeit nicht in einer Schublade landet.» Von diesem üppigen Buffet, an dem Datenlücken und unbehandelte Themen im Überfluss vorhanden sind, bediente sich auch Abbas für

ihre Abschlussarbeit des Masterstudiengangs «Nachhaltige Entwicklung» an der Universität Basel. «Die Menge weggeworfener Lebensmittel war ermittelt und die Aufmerksamkeit geweckt, doch um das Problem anzugehen, war weitere Forschung nötig», erklärt Abbas. Sie untersuchte daher, welche Gründe hinter dem verschwenderischen Verhalten liegen, eine Frage, zu der keine wissenschaftlichen Papiere vorhanden waren. Bei der Erforschung dieser Gründe zeigte sich, dass durch Aufklärungsarbeit und konkrete Hilfestellungen wie «Schreibe Einkaufslisten» die Abfälle der Konsumenten reduziert werden können.

Der Konsument prast

Sarah Wirz, Studentin in Business-Administration an der Hochschule für Wirtschaft, setzt sich in ihrer Bachelorarbeit ebenfalls mit der Verschwendung auf Konsumentenseite auseinander. «Ich war schockiert als ich sah, dass 45 Prozent der Abfälle beim Konsumenten entstehen», erklärt Wirz, die Grossverteiler für die Hauptverantwortlichen

hielt. Nun untersucht sie, unter welchen Bedingungen Food-Sharing, das Tauschen statt Wegwerfen von geniessbaren Lebensmitteln, in der Schweiz funktionieren kann.

In Deutschland existiert bereits eine solche Plattform, doch stösst das Teilen von Essen auch in der Schweiz auf Akzeptanz? Und falls ja, ist eine Gruppe im Nachrichtendienst WhatsApp in der Nachbarschaft oder eine Depotstelle an der Universität, wo überschüssige Lebensmittel abgegeben und abgeholt werden können, geeigneter?

Viele Ideen und Lösungen

Die Palette der Beiträge zum Thema Lebensmittelverlust ist äusserst vielseitig und reicht von der Berechnung der ökologischen Auswirkungen der Verluste bis hin zum Kochbuch zur Restenverwertung, das als Maturaarbeit entstand. Trotz unterschiedlichen Studienrichtungen und Forschungsfragen haben die Arbeiten etwas gemein: Sie sind praxisnah und pragmatisch gestaltet.

Neben wissenschaftlichen, oft sehr aufwendigen Erhebungen enthalten

viele Arbeiten auch konkrete Lösungsvorschläge. Doch ein Vorschlag kann noch so gut sein, wenn nicht auch finanzielle Anreize bestehen. Diese Überlegung bewog Hansjürg Jäger, Student in Life-Sciences an der Berner Fachhochschule, eine Kosten-Nutzen-Analyse solcher Lösungsvorschläge durchzuführen. In seiner Masterarbeit untersucht er, welche Massnahmen zur Verminderung von Abfällen für Betriebe rentabel und daher auch umsetzbar sind. «Damit wird die Ursache des Problems allerdings nicht behoben», meint Jäger, der das etablierte System der Lebensmittelversorgung generell infrage stellt. Statt einzelner Einsparungen müsste ein radikales Umdenken stattfinden. «Die Lebensmittel müssten wieder einen immateriellen Wert erhalten, doch das widerspricht jeglichem wirtschaftlichen Denken», meint Jäger.

Menus aus dem Abfall

Wie vielschichtig und komplex die Problematik ist, weiss auch Lauren Wildbolz. Die Kunststudentin und überzeugte Veganerin kochte an der Zürcher Hochschule der Künste während zweier Wochen vegane Gratismenus aus Lebensmittelabfällen, die sie bei Detailhändlern abholte oder selbst aus Containern von Supermärkten fischte. ««Containern» ist eigentlich passé», meint Wildbolz. Nicht weil viele Supermärkte ihre Container inzwischen abschlossen, sondern weil damit die Lebensmittelverschwendung eigentlich zelebriert werde. «Mit der Aktion konnte ich dennoch das Bewusstsein für die Problematik auf eine positive und lustvolle Art wecken», meint sie. Die Rückmeldungen der Besucher auf die improvisierten Menus frisch aus dem Müll fielen durchwegs positiv aus, einige brachten sogar überschüssige Lebensmittel von zu Hause mit.

Dass die Studierenden beim Thema Lebensmittelverschwendung Engagement und grosse Kreativität an den Tag legen, scheint auch der Bund erkannt zu haben. Im Juni dieses Jahres lancierte er den Ideenwettbewerb «Our Common Food», bei dem Studierende aus der Schweiz und Entwicklungsländern Ideen zur Bekämpfung von Food-Waste einreichen konnten. Am 15. Oktober, einen Tag vor dem Welternährungstag, werden die Gewinner bekanntgegeben, und sie erhalten ein Startkapital, damit die Projekte tatsächlich umgesetzt werden können.



DANAE DIAZ

KÖPFE UND FAKTEN

Neue Campus

Eröffnungsfieber an der Fachhochschule Nordwestschweiz (FHNW): Am 16. September beginnt das Semester im neuen Campus in Brugg-Windisch. 2500 Studierende der Pädagogischen Hochschule sowie der Hochschulen für Technik und für Wirtschaft nehmen dort ihr Studium auf. In Olten wird der FHNW-Neubau beim Bahnhof inklusive öffentlicher Bibliothek und «Gastrobereich» in Betrieb genommen. Er ergänzt den Campus für 2000 Studierende und 400 Angestellte der Hochschulen für angewandte Psychologie, für soziale Arbeit, für Wirtschaft sowie des Instituts für Optometrie. Am 21. September findet in Olten ein Tag der offenen Tür statt. Von 10 bis 16 Uhr gibt es Führungen, Präsentationen der Studienrichtungen und kostenlose Würste.

Günstige Schweiz

Das neuste «QS World University Ranking» ist erfreuliche Lektüre für die Schweiz. Sie erhält von den Herausgebern ein Lob für verhältnismässig tiefe Studiengebühren. Dagegen haben sich an den Top-10-Hochschulen des Rankings, allesamt in den USA und Grossbritannien, die Kosten für das Grundstudium seit 2007 fast verdoppelt und betragen nun rund 34 000 US-Dollar. Gleichzeitig fallen öffentliche US-Hochschulen wegen Sparmassnahmen in der Rangliste zurück. An der Spitze des Rankings liegen dieses Jahr MIT, Harvard und Cambridge in England. Sechs von acht Schweizer Universitäten haben Plätze gutgemacht. Am besten platziert ist weiterhin die ETH auf Rang 12 (+1 im Vergleich zum Vorjahr). Auf Rang 19 folgt neu die EPFL (+10), danach folgen die Universitäten Genf (Rang 71, +3), Zürich (78, +12), Basel (110, +11) und Lausanne (111, +4). Zurückgefallen sind Bern und St. Gallen. Das seit zehn Jahren erscheinende Ranking wertet die Reputation von Hochschulen stark, zudem fliessen das Betreuungsverhältnis, die Anzahl Zitierrungen pro Forscher sowie der Anteil ausländischer Wissenschaftler ein.

Studium als Flüchtlingshilfe

Saudiarabien hat auf Bitte der syrischen Studentenvereinigung reagiert und ein Spezialprogramm lanciert, um Studierende aus Syrien aufzunehmen. Davon sollen Flüchtlinge profitieren, denen das Studieren in Syrien wegen des Bürgerkrieges verunmöglicht wird. Wie lokale Medien berichteten, gilt das Angebot für alle 25 Universitäten des Königreiches und vorerst für ein Studienjahr. nan.

CREDIT SUISSE

An alle:
Marktvorreiter
Kundenchampions
Ideenzünder
Erfindergeister
Teamförderer

Mitarbeitende mit Potenzial werden bei uns gezielt gefördert.
Machen Sie mit uns den ersten Schritt. Und den nächsten.

credit-suisse.com/karriere

hier
arbeitet
die zukunft