Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

30.07. 2019

22'000-40'000 Tonnen schweizer Äpfel landen jährlich im Müll

Von PPS

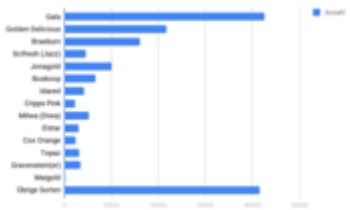

Bild Rechte
Quelle: Schweizer Obstverband Jahresbericht 2018

Dem Apfel gebührt nicht nur dank Wilhelm Tell und während dem 1.August Kultstatus in der Schweiz. Er ist die beliebteste einheimische Frucht in der Schweiz und mit 135’000 Tonnen jährlicher Produktion ein wichtiger Bestandteil der Schweizer Landwirtschaft. Trotzdem werden immer noch zu viele Äpfel verschwendet. Too Good To Go hat recherchiert.

(Zürich)(PPS) Der Apfel ist die beliebteste Schweizer Frucht; etwa 16 kg essen Herr und Frau Schweizer pro Kopf und Jahr und weitere 6 kg konsumieren wir in Form von Apfelsaft. Und das ist gut so, denn Äpfel sind gesund: Sie enthalten viele Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente.

135’000 Tonnen schweizer Äpfel jährlich geerntet

Der Apfel wird schon seit dem 6. Jahrhundert in Europa angebaut. Den Ursprung der Frucht vermutet man in Zentralasien. Zu den ältesten der noch rund 1000 existierenden Kulturapfelsorten in der Schweiz gehört der Dekoapfel Sternapi. In der

Schweiz werden jährlich etwa 135’000 Tonnen Äpfel geerntet. Die meisten davon in der Ostschweiz.

Zwischen 22‘000-40’000 Tonnen Äpfel landen jährlich im Müll

Gemäss Foodwaste.ch gibt es bisher keine schweizer Studien, welche die Verluste in der Wertschöpfungskette von Äpfeln im Detail untersuchen. «Wenn wir aber annehmen, dass Herr und Frau Schweizer gleich verschwenderisch mit Äpfeln umgeht wie in einer englischen Studie im 2010 gemessen wurde, so landen **in Schweizer Haushalten über 30‘000 Tonnen eingekaufte Äpfel im Müll**, auf dem Kompost oder in der Futterschale.» Oft wird zu viel eingekauft und dann zu lange oder falsch gelagert, sodass die Produkte verderben. Äpfel werden zudem oft geschält oder sehr grosszügig gerüstet, wobei wertvolle Nährstoffe verloren gehen. **Auch bei der Verarbeitung gibt es jährlich rund 10‘000 Tonnen Verluste; insbesondere gehen bei der Verarbeitung zu Apfelsaft wertvolle Teile des Fruchtfleisches verloren.** Dieser sogenannte „Trester“ ist ökologisch weniger problematisch als die Verschwendung der Konsumenten, weil er meist verfüttert oder in der Lebensmittelindustrie zur Extraktion von Pektinen genutzt wird. In diesen Zahlen noch nicht inbegriffen sind die Verluste in der Gastronomie und im Handel. Hinzu kommt, dass viele Apfelbäume auf öffentlichem Grund oder in Privatbesitz gar nicht abgeerntet werden. Auch dazu gibt es bis jetzt keine zuverlässigen Erhebungen. Fallbeispiele aus einer studentischen Arbeit an der ETH zeigen aber, dass das Potenzial an ungeernteten Früchten in vielen Regionen der Schweiz sehr gross ist. Billigimporte tragen dazu bei, dass die Ernte von zweitklassiger Ware bei uns teilweise nicht mehr rentiert.

Der Schweizerische Obstverband geht von einem Verlust von ca. 16%-20% der jährlichen Erträge aus, wobei auch sie betonen, dass insbesondere der Konsument für den Grossteil der Verschwendung verantwortlich ist.

Was kann ich tun, um nachhaltiger Äpfel zu konsumieren?

Im Moment bräuchten wir 3 Planeten, um unseren Konsum langfristig aufrecht zu erhalten. Wenn wir nicht mehr auf Kosten unserer Kinder leben wollen, müssen wir als erstes damit beginnen, die Lebensmittelverschwendung zu stoppen. Damit zu Hause keine Äpfel mehr im Abfall landen, können ein paar einfache Tipps beachtet werden:

- Äpfel mögen es dunkel, kühl und trocken (Aber nicht im Kühlschrank, sonst reifen andere Früchte und Gemüse schneller)
- Grössere Äpfel immer zuerst konsumieren. Diese werden schneller weich. Kleinere bleiben länger knackig
- Nicht mit anderen Früchten und Lebensmitteln zusammen lagern
- Beschädigte Äpfel direkt konsumieren und von den anderen Äpfeln trennen
- Zudem können wir Gutes tun, indem wir selber Äpfel von Bäumen auf öffentlichem Grund ernten oder am Boden auflesen.
- Diverse Partner von Too Good To Go wie die Migros oder Alnatura bieten Früchte & Gemüsetüten an, die über die App gerettet werden können

Quellen:

Claudio Beretta, foodwaste.ch
swissfruit.ch/de/aepfel
tagdesapfels.ch/#sonfcmbdzl
foodwaste.ch/was-ist-food-waste/
Nahrungsmittelverluste und Vermeidungsstrategien in der Schweiz, Claudio Beretta
Potenzial der Foodwaste-Verringerung bei regionalen Früchten und Gemüsen. Katja Henz, Bachelorarbeit, ETH, 2016.

Bild: Die häufigste angebaute Sorte ist Gala mit 42’543 Tonnen, obwohl sie erst 1934 gezüchtet wurde. Danach folgen Golden Delicious mit 21’745 Tonnen und Braeburn mit 16’115 Tonnen.

Über die Organisation:

Über Too Good To Go

Too Good To Go ist eine Bewegung zur Rettung von Lebensmitteln, mit dem Ziel, eine Community aufzubauen, in der jeder die Möglichkeit hat, sich gegen Food Waste einzusetzen. Über eine App werden Konsumenten und Gastronomen miteinander

verbunden.

Das Startup wurde 2016 in Dänemark gegründet und ist seit Sommer 2018 in der Schweiz aktiv. Aktuell gibt es die Bewegung in 12 europäischen Ländern, über 26'000 gastronomische Betriebe sind bereits auf der Plattform, rund 1'350 davon in der Schweiz.

Meilensteine

Januar 2016:	Gründung und Launch App in Dänemark
Mai 2016:	Start in der Schweiz mit passiver Steuerung aus dem Ausland
Juni 2018:	Ausbau Schweiz mit aktivem Team
November 2018:	100’000 Mahlzeiten in der Schweiz gerettet
März 2019 :	über 1’500 Mahlzeiten pro Tag gerettet Grosse Betriebe wie Migros, Manor und Valora dabei
Mai 2019:	250’000 Mahlzeiten gerettet und über 300’000 registrierte Nutzer
Juni 2019:	1 Jahr Too Good To Go in der Schweiz mit 14 MitarbeiterInnen
Juli 2019:	über 400'000 registrierte User auf der App

Pressekontakt:

Too Good To Go
Bellerivestrasse 20
8008 Zürich

Delila Kurtovic
Tel. +41 43 550 76 76
presse @ toogoodtogo.ch

Kategorie
Umwelt & Energie

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/22000-40000-tonnen-schweizer-aepfel-landen-jaehrlich-im-muell*