

Hungersnot versus Food-Waste

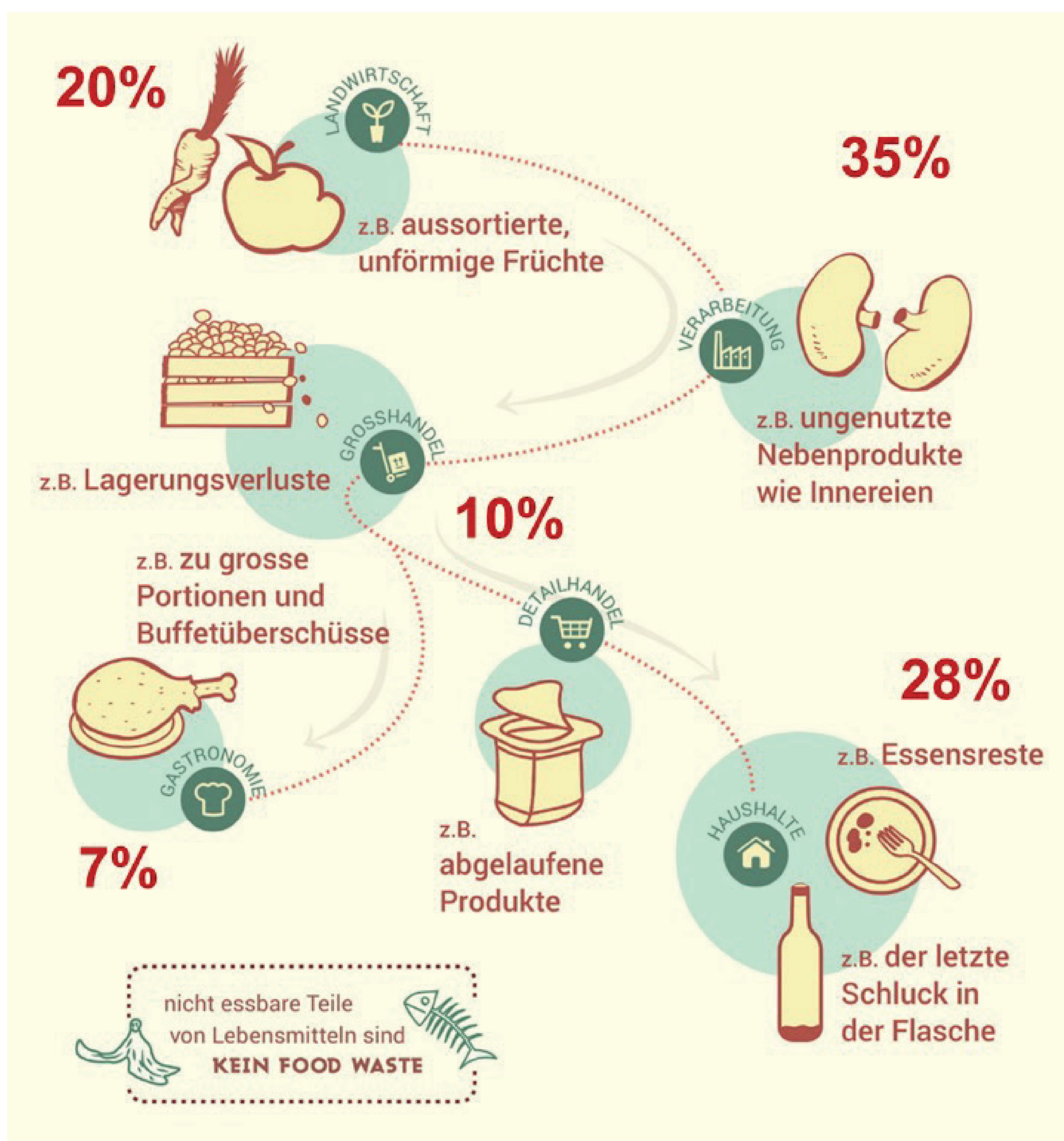
Food-Waste in der Schweiz

Charles Hirt, c.hirt@stud.unibas.ch

David Wildermuth-Gutzwiller, david.wildermuth-gutzwiller@stud.unibas.ch

Departement Altertumswissenschaften, Universität Basel

Übung: Eine Frage der Nachhaltigkeit? Innovation und Technik in der griechischen und römischen Antike, HS 23



4 Food-Waste in der Schweiz (<https://foodwaste.ch/was-ist-food-waste/>)

Vom Anbau zum Raubbau

Die heutige Ernährungssicherheit in der Schweiz scheint durch Überproduktionen von Nahrungsmitteln gesichert. Das traditionelle Grundnahrungsmittel Getreide (Brot, Teigwaren, Kuchen, etc.) kennt dank dem Anbau von Reis und Mais und hauptsächlich den Kartoffeln eine stabile Diversifizierung. Unser Wohlstand erlaubt uns darüber hinaus, jederzeit ein lukullisches Festmahl zu zelebrieren, ohne die wirklichen Konsequenzen einer industriellen Nahrungsmittelproduktion dahinter zu sehen. Auch wenn ein Überschuss zur Ernährungssicherheit unvermeidbar ist, so führt die reine Wirtschaftlichkeit einer industrialisierten Produktion zum Raubbau der Felder.

Was ist Food-Waste?

Von der Produktion bis zum Endkonsum von Lebensmitteln endet in der Schweiz $\frac{1}{3}$ als Food-Waste. Dies entsteht durch eine Produktionskette auf 5 verschiedenen Ebenen. Auf dem Feld, während dem Transport, durch die Verarbeitung, im Handel und letztlich beim Konsumenten selbst. Obwohl die gesamte Nahrungsproduktion von den modernsten wissenschaftlichen Errungenschaften profitiert und heute eine Grundnahrungssicherheit garantiert, generiert sie eine Verschwendung. Eine Regulierung ist daher notwendig.

Bestrebungen unserer Projektpartner*innen im Bereich Food-Waste

Der **Kanton Basel-Stadt** bietet eine Schulung zum Thema Food-Waste für Schulklassen an. Dabei wird das komplexe System von Produktion, Transport, Verarbeitung und Handel und dessen schrittweise entstandener Überschuss in einem nachhaltigen Sinne für die Erziehung vermittelt.



www.aue.bs.ch

Der **WWF** setzt sich in der Schweiz regional und lokal für die Erhaltung der Artenvielfalt ein. Durch industrielle Produktion von Saatgut werden Mutationen und eine natürliche Anpassung verhindert. Notwendige Pestizide für dieses industriell gezüchtete Saatgut belasten die Umwelt zusätzlich. Der eigentliche Reichtum der Artenvielfalt der heutigen Nahrungsmittel wird auf diese Weise verringert und bedroht.



www.wwf.ch

Bibliographie

J. André, L'Alimentation et la cuisine à Rom, Paris (2009). – A. Chaudhary - D. Gustafson - A. Mathys, Multi-Indicator Sustainability Assessment of Global Food Systems, NATURE COMMUNICATIONS 9:848, 2018, DOI: 10.1038/s41467-018-03308-7 – U. Fellmeth, Brot und Politik : Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom (Stuttgart 2001). – W. Huss, Die Propaganda Neros, L'Antiquité classique 47, 1978, 129-148.

Übersetzungen

C. Tacitus – A. Städele, Annalen : lateinisch und deutsch, Edition Antike (Darmstadt 2011).