

# DAS GEMÜSE ZU KRUMM, ZU SCHIEF?

## Ziel der Methode

Welche Gemüse mustert der Handel aus, weil sie nicht den Empfehlungen der Branchenverbände entsprechen? Hier messen die Teilnehmenden nach und sortieren wie für den Grossverteiler.

## Wirkung der Methode

- Dem Teilnehmenden wird bewusst, wo Food Waste in der Lebensmittelkette auf der Stufe des Handels entsteht.
- Den Teilnehmenden wird bewusst, wie ihre eigenen Einkaufsgewohnheiten und Qualitätsansprüche zum Food Waste beitragen.
- Die Teilnehmenden kennen Strategien, um Food Waste beim Einkaufen zu vermeiden.

## Anleitung

- Die Moderator:in stellt die Anforderungen der Branche an erstklassiges oder zweitklassiges Gemüse vor. Grundlagen sind die Qualitätsbestimmungen der Branche basierend auf den gesetzlichen Grundlagen des Lebensmittelrechts.
- Die Karten zeigen die Umrisse verschiedener Gemüsesorten und die Minimalanforderungen an ihre Grösse oder ihr Gewicht, sowie andere Qualitätskriterien, die im Interesse aller Handelsstufen ausgearbeitet wurden.
- Die Teilnehmenden wählen aus den mitgebrachten Gemüsen aus und messen nach, welche den Empfehlungen entsprechen und welche nicht. Das Gemüse kann auf zwei unterschiedliche Haufen sortiert werden.
- Nach diesem visuell einprägsamen Moment entwickelt sich eine Diskussion:
  - Was ist der Sinn und Unsinn solcher Qualitätsbestimmungen?
  - Wer definiert sie eigentlich? Was fällt durch das Raster und wie viel Food Waste entsteht auf diese Weise?
  - Können wir das ändern und wie? Sind wir bereit Gemüse zu konsumieren, welches nicht den Anforderungen entspricht?

## Ressourcen

- Vorlagen «Gemüsenormen»
- Viele verschiedene Gemüsesorten in verschiedenen Grössen. Auch krumm gewachsen und beschädigt. Verwendete Gemüsesorten: Karotte, Kartoffel, Kohlrabi, Knollensellerie, Fenchel. Diese Liste lässt sich je nach Saison variieren, indem neue Karten geschaffen werden.



## Zeit

15–20 Minuten.

## Was hat den Akteur:innen an der Methode gefallen?

*Die Methode sortiert den Berg Gemüse anschaulich in zwei Hälften. Eine kleinere Hälfte, die den Qualitätsansprüchen genügt, eine etwas grössere Hälfte, die durchfällt. Da wird einem vieles ganz intuitiv klar. – Moderatorin*

## Worauf sollte beim Anleiten geachtet werden?

Viel Raum für Diskussionen lassen.

## Hintergrundwissen

Die Branchenverbände definieren, was die Qualität eines Gemüses oder Obst ausmacht. Diese Empfehlungen sind nicht rechtlich verbindlich, aber deren Einhaltung kann z. B. von den Grossverteilern gegenüber den Landwirt:innen eingefordert werden, was in der Regel auch geschieht. Gemüse, welches den Qualitätsanforderungen nicht entspricht, wird aussortiert.

Die Qualitätskriterien, die zur Anwendung kommen, sind: Aussehen, Gleichmässigkeit, Frische, keine Beschädigungen, Grösse und Gewicht. Dahinter stehen verschiedene Überlegungen:

- Nur was schön und frisch aussieht, wird gekauft.
- Nur unbeschädigtes Gemüse und Obst kann auch nach dem Kauf von den Konsumierenden noch gut gelagert werden.
- Die Verbrauchenden möchten keinen grossen Aufwand haben beim Waschen und Rüsten des Gemüses. Zu kleine oder verzweigte Rübli sind also unbeliebt.

Mehr als 25 % des Gemüses und des Obstes werden bereits auf dem Weg vom Feld zum Handel aussortiert. Können Grossverteiler dieses Dilemma von Kundenansprüchen und Qualitätsanforderungen lösen oder müssen andere Wege gesucht werden?

Quellen:

Qualitätsbestimmungen für Gemüse: des Schweizerischen Kompetenzzentrum für alle Qualitätsfragen der Früchte-, Gemüse- und Kartoffelbranche: <https://www.qualiservice.ch/gemuese.html>

Normen und Qualitätsvorschriften für Obst des Schweizer Obstverband: <https://www.swissfruit.ch/de/verband/anbau-und-richtlinien/normen-und-qualitaetsvorschriften/>

**Franziska Stössel hat diese Interaktion in einer der ersten Dialogveranstaltungen eingeführt.**