Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: 41 (2014)
Heft: 1

Artikel: Ein Blick in den Kehrichteimer der Nation
Autor: Lettau, Marc
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-909828

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Ein Blick in den Kehrichteimer der Nation

Schweizerinnen und Schweizer rezyklieren viel. Das ist vorbildlich. Der Blick in den Kehrichteimer der Nation zeigt aber: Steigen die Löhne, dann wächst mit dem Reichtum automatisch auch der Abfallberg. Und die riesige Menge an Essbarem, die im Müll landet, ist ein moralisch-ethisches Problem.
Von Marc Lettau

Nennen wir die falltypische Familie hier Zuber. Die vier Zubers – die Eltern und zwei Teenager – nähren das Image der sauberen Schweiz. Müll landet bei Zubers stets korrekt im Kübel, und sie beteiligen sich mit einer gewissen Pedanterie an einem Schweizer Volkssport, dem Wiederverwerten. Altglas und leere Blechdosen tragen sie gewissenhaft zur Sammelstelle, ebenso Batterien, PET-Flaschen und alte Kleider. Rüstabfälle sieht man die Zubers zum Kompostplatz im Quartier tragen. Diese «Inseln» im urbanen Alltag sind eine Schnittstelle zwischen der reinlichen und der praktisch denkenden Schweiz: Im Frühsommer versammelt sich das Quartier hier zum «Kompost-Teilet». Aus den organischen Abfällen entsteht die fette Erde, ideal für Geranien oder fürs Gemüsebeet. Sie wird gratis verteilt.

Damit ist Zubers Abfall-Alltag noch nicht abschliessend beschrieben. Die Familie bündelt übers Jahr fast 700 Kilo Altpapier und führt es der Verwertung zu. Insgesamt liefern die vier der Recyclingwirtschaft 1,4 Tonnen Material. Weitere 1,4 Tonnen Hauskehricht landen im Mülleimer. Wer es genau wissen will: Pro Jahr und Person werden in der Schweiz 347 Kilo Abfall rezykliert und 346 Kilo als Hauskehricht entsorgt (2012). Zu Zubers Details hier noch die statistischen: Altpapier wird in der Schweiz zu 97 Prozent rezykliert. Von 100 Glasflaschen werden deren 96 wiederverwertet. Gut sind die Sammelergebnisse für Aluminium (92%) und Weissblech (86 %). Zufriedenstellend ist der Rücklauf von PET-Flaschen (81 %) und Batterien (73 %).

Aus der Deponie saftet das Gift

Wichtig im schweizerischen Abfallwesen ist, dass Hauskehricht nicht mehr in Deponien abgelagert, sondern in spezialisierten Anlagen verbrannt wird. Seit dem Jahr 2000 gilt ein Deponieverbot für brennbare Abfälle. In den Deponien werden nur noch die Verbrennungsrückstände, die Schlacke, abgelagert. Der Wechsel vom Deponieren zum Verbrennen von Abfällen war eine zentrale, umweltpolitische Weichenstellung. Michel Monteil, Leiter der Abteilung Abfall und Rohstoffe des Bundesamtes für Umwelt (Bafu), weiss, dass der Laie angesichts der Dampfschwaden über den Schloten der Kehrichtverbrennungsanlagen andere Schlüsse ziehe. Jedes Kamin ist verbunden mit der Vorstellung von Luftbelastung. Doch Deponien seien, was den Einfluss aufs Klima angeht, die problematischeren Einrichtungen: «Die Schweiz hat sich gegen Deponien entschieden, weil aus den Deponiekörpern auch das sehr stark klimaschädigende Gas Methan entsteigt», sagt Monteil. Für die Entstehung von Methan sind unter anderem die Plastikabfälle verantwortlich, die im Deponiekörper chemische Reaktionen in Gang bringen. Demgegenüber ist das CO_2, das bei der Verbrennung des Kehrichts entsteht, vergleichsweise harmlos – allerdings nur, weil die schweizerischen Kehrichtverbrennungsanlagen (KVA) über ausgeklügelte Filteranlagen verfügen, die Schadstoffe zurückhalten. Gegen die Deponie spricht laut Monteil weiter, dass aus konventionellen Deponien oft belastete Abwässer sickern. Werde nur noch die beim Verbrennungsprozess anfallende Schlacke deponiert, seien die Risiken für Gewässer und Grundwasser viel geringer: «Der Entscheid, auf die Verbrennung von Kehricht zu setzen, war ein Entscheid zugunsten des Klima- und des Gewässerschutzes.»

1897 entwickelte der Zürcher Ingenieur Jakob Ochsner ein staubfreies Müllfuhrwerk, und später dann die legendären Abfalleimer

Und es war ein Entscheid des rohstoffarmen Landes, all die Energie zu nutzen, die im Abfall steckt. Die schweizerischen KVA sind nämlich allesamt beachtliche Energielieferanten. Mit der Abwärme werden ganze Wohnquartiere beheizt. Zusätzlich produzieren die Werke Strom, den sie ins Netz speisen. Heute deckt der so produzierte Strom rund drei Prozent des gesamten Strombedarfs der Schweiz: «Wird der energetische Inhalt des Mülls beim Verbrennen genutzt, können andere Energieträger geschont werden», sagt Monteil.

Mineure im Müllberg

Clochards und andere armselige Gestalten, die Abfallkübel nach Brauchbarem durchsuchen, sind in der Schweiz eine seltene Erscheinung. Gleichwohl ist das Wühlen im Müll im Alpenland Alltag, allerdings auf technisch ausgeklügelte Weise – und geadelt durch den Begriff «Urban Mining». Im Zentrum für nachhaltige Abfall- und Ressourcennutzung im zürcherischen Hinwil etwa werden die fein gekörnten Verbrennungsrückstände der KVA durch eine lange Maschinerie gejagt. Erst ziehen starke Magnete das Eisen aus der Schlacke. Dann werden die übrigen Metalle ausgesiebt. Am Schluss der komplexen Anlage rieselt Aluminium und ein feines Gemisch aus Kupfer, Silber, Zink, Blei und Gold in die Auffangbehälter. Besonders ergiebig ist die Rückgewinnung von Kupfer: Im schweizerischen Müll findet sich ähnlich viel Kupfer wie in einer rentablen Kupfermine. Wegen der hohen Weltmarktpreise für Metalle ist «Urban Mining» für die Abfallverwerter eine Goldgrube – auch im wortwörtlichen Sinn. In Schweizer Kehrichtkübeln landen jedes Jahr auch geschätzte 150 bis 250 Kilogramm Gold, eingetragen in kleinsten Mengen, etwa weil viele elektronische Geräte kleine Mengen an Gold enthalten. Etwa 15 Prozent dieses «Wegwerfgoldes» können inzwischen zurückgewonnen werden.

Die Zürcher sind nicht die einzigen schweizerischen Müll-Mineure. Alle 29 KVA der Schweiz scheiden Metalle aus der Schlacke ab. Das Fahnden nach Metallen macht die Anlagen auch sauberer: Heute können selbst aus den Filterschlämmen der Rauchgasreinigungsanlagen grosse Mengen an Zink zurückgewonnen werden. Die für diesen Prozess erforderliche Salzsäure stammt ebenfalls – aus der Rauchgasreinigungsanlage. Laut Michel Monteil ist das ein Glücksfall: «Die bei der Verbrennung entstehende Säure war früher für die KVA ein Problem. Heute ist sie die Chemikalie, die wir brauchen, um ein wertvolles Metall zurückzugewinnen. Das ist ‹Urban Mining› auf die Spitze getrieben.»

Solcher Erfolg lässt die Abfall-Mineure von mehr träumen. Langfristig wollen sie die Schlacke komplett von Schwermetallen befreien. «Gelingt dies, kann die Schlacke als Ausgangsmaterial für Baustoffe verwendet werden», sagt Monteil. Das hiesse, dass dann kaum noch Schlacke in Deponien entsorgt werden müsste. Der Hauskehricht, den die Zubers Woche für Woche in Säcke abgepackt an den Strassenrand stellen, würde praktisch vollständig Teil eines geschlossenen Kreislaufs. Doch der Weg zur Umsetzung solcher Visionen sei noch «sehr lang», räumt Monteil ein.

Der Lohn steigt, der Berg wächst

Erfolgreiche Mineure durchackern also den Müllberg und machen ihn zu Geld. Und landauf, landab tragen die Menschen im Alltag dazu bei, dass in der Schweiz inzwischen etwas mehr als die Hälfte aller Abfälle wiederwertet wird. Und trotzdem ist nicht alles eitel Freude. Insbesondere ein Trend ist beklagenswert: Der Müllberg, zwar stets besser nach Verwertbarem durchwühlt, wird jedes Jahr grösser. Von 1970 bis heute hat sich die Abfallmenge pro Person mehr als verdoppelt. Auffällig ist der direkte Zusammenhang zwischen Wohlstand und Abfallberg. Die Menge der Abfälle nimmt parallel zum steigenden Bruttoinlandsprodukt zu. Verfügen die Menschen in der Schweiz über mehr Geld, dann produzieren sie mehr Müll. Michel Monteil: «Wir haben es in der Schweiz noch nicht geschafft, unseren Wohlstand von unserem Konsum zu entkoppeln. Noch gilt: Je besser es uns geht, desto mehr konsumieren wir.»

Delikatessen aus der Mülltonne

Szenenwechsel. In der Stadt Zug, wo besonders viele Reiche wohnen, durchsucht die blonde Lotta Wyss die Müllcontainer von Supermärkten nach Essbarem. Seit zwei Jahren fischt die 19-Jährige nach Feierabend Gemüse, Früchte und Brot aus dem Abfall. Lotta Wyss ist nicht bedürftig, sie ist politisch engagiert. Sie nennt ihr Handeln «einen stillen Protest gegen die Wegwerfgesellschaft». Was sie aus den Containern fische, seien «Lebensmittel von einwandfreier Qualität». Die in der Schweiz üblichen Haltbarkeitsdaten für Lebensmittel führten dazu, dass viel zu viel noch Geniessbares im Abfall lande.

Lotta Wyss macht auf ihre Art auf ein Thema aufmerksam, das die Schweiz erst 2011 wirklich erreicht hat. Damals schreckte die FAO, die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen, die Behörden auf: Sie stellte fest, dass in Europa rund ein Drittel der für Menschen produzierten Nahrung im Abfall landet. 2012 doppelte der WWF mit einer Studie über die Lebensmittelverluste in der Schweiz nach und rechnete vor, dass Jahr für Jahr entlang der ganzen Lebensmittelkette zwei Millionen Tonnen einwandfreier Nahrungsmittel weggeworfen werden.

Forschungsarbeiten aus der Universität Basel (João Almeida) und der ETH Zürich (Claudio Beretta) liefern das Zahlenmaterial, auf das sich heute auch die offizielle Schweiz stützt. Die überraschendste Erkenntnis der Forscher: Am meisten sündigen die Konsumentinnen und Konsumenten. Die Schweizer Haushalte gehen mit

dem Essen wenig haushälterisch um und sind für 45 Prozent aller Lebensmittelverluste verantwortlich. Bei unseren vier Zubers landen pro Jahr über 400 Kilogramm Nahrung im Abfall statt im Magen. Der WWF sagt, in der Schweiz werde pro Person täglich eine Kleinmahlzeit von 320 Gramm weggeworfen. 30 Prozent der Verluste fallen in der Nahrungsmittelindustrie an, die zum Teil wegen enger Normvorstellungen und nach ästhetischen Kriterien zu grosse, zu kleine und zu unförmige Früchte und Gemüse aussortiert. Ziemlich gering sind hingegen die Food-Waste-Mengen, die innerhalb des Detailhandels nachgewiesen werden können.

Moralisch bedenklich

«Zur Produktion aller in der Schweiz gar nie gegessenen Lebensmittel braucht es – von Schweizer Produktionsverhältnissen ausgehend – eine Anbaufläche von rund 3500 Quadratkilometern», sagt Corina Gyssler, Medienverantwortliche beim WWF Schweiz. Angesichts solcher Grössenordnungen sprechen auch die Experten des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW) von einem ernsthaften Problem. Laut Vinzenz Jung und Werner Harder vom BLW ist die Verschwendung von Nahrung in ökologischer und in moralischer Hinsicht bedenklich. Harder: «Auch für Nahrungsmittel, die wir wegwerfen, werden Rohstoffe – nicht erneuerbare Energie, Dünger, Futter, Trinkwasser – verbraucht.» Für das Stück Fleisch, das im Abfall lande, sei dem Schwein Soja verfüttert und für den Soja-Anbau in Südamerika womöglich Urwälder zurückgedrängt worden: «Für jedes Stück weggeworfenes Fleisch werden Futtermittel für nichts verfüttert und die Natur gerät unnötig unter Druck.»

Die von Harder dargelegten Zusammenhänge sind nicht nebensächlich. Rund 30 Prozent der gesamten Umweltbelastung geht auf den Nahrungsmittelkonsum zurück. Geht ein Drittel der für Menschen produzierten Nahrung verloren, dann bedeutet dies, dass ein Zehntel der Umweltbelastung auf zwar produziertes, aber nie gegessenes Essen zurückzuführen ist. Das Provokative dieses Gedankengangs: Würden die Verluste vermieden, müsste dabei niemand auf seine bisherige Essensration verzichten.

Das moralisch-ethische Problem von Food Waste ist unübersehbar, die weltweit weggeworfenen Lebensmittel reichen laut FAO aus, um über drei Milliarden Menschen zu ernähren. Die Schweiz kann sich solchen Schätzungen spätestens seit der Lebensmittelkrise von 2007 und 2008 nicht mehr entziehen. Damals schnellte die Zahl der Unterernährten weltweit von rund 850 Millionen auf eine Milliarde hoch. Für Vinzenz Jung ist seither die Frage nach Umwelt und Moral eng miteinander verknüpft: «Wenn wir Ressourcen für die Produktion von Nahrungsmitteln verwenden, die wir schliesslich wegschmeissen, dann untergraben wir damit auch für einen Teil der Weltbevölkerung die Fähigkeit, sich selber zu ernähren.»

Riechen statt aufs Verfalldatum blicken

Was muss sich ändern? Werner Harder sagt: «Lebensmittel sind Mittel fürs Leben. Der Wert von Nahrung muss in Schule und Berufsbildung künftig besser vermittelt werden.» Harders Sensibilisierungsziel ist simpel: Wir sollen wieder lernen, mit den eigenen Sinnen festzustellen, ob ein Lebensmittel geniessbar ist. «Heute wird das Joghurt mit Blick aufs abgelaufene Haltbarkeitsdatum oft ungeöffnet weggeworfen.» Ziel müsse es sein, dass zumindest der Deckel geöffnet werde: «Höchstwahrscheinlich ist es nämlich noch einwandfrei.»

Der Bund will die Verantwortung jedoch nicht allein an die Bildungseinrichtungen delegieren. Das BLW hat zusammen mit anderen Bundesämtern alle, die von Acker bis Teller die Nahrungsmittelkette mitbestimmen, in einen fachlichen Dialog eingebunden. Das Ziel dabei, alle Beteiligten für einen Beitrag zur Verminderung der Verluste zu gewinnen: Produzenten, Verarbeiter, Handel und insbesondere auch die Gastronomie. Angeschoben hat der Bund zudem einen Dialog unter Forschenden. Und das auf Anfang 2014 hin neu geschaffene Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen wird sich der drängenden Frage annehmen, ob und wie die Schweiz die Datierung von Lebensmitteln neu regeln will.

Coop hat reagiert

Konkrete Ziele mag die Schweiz in Sachen Food Waste aber keine nennen – anders als etwa die EU, die bis 2050 die Nahrungsmittelverluste um 50 Prozent senken will. Harder: «Man kann ein solches Ziel zwar setzen. Aber eine regelmässige und umfassende Erhebung der Abfallmengen zum Messen der Zielerreichung wäre aus Kostengründen kaum machbar.» Zuversichtlich ist der Landwirtschaftsfachmann aber auch ohne Messlatte: «Es freut mich, dass innert kürzester Zeit so viele Initiativen zur Verminderung von Food Waste in der Schweiz angelaufen sind.» Jung glaubt auch an eine relativ grosse Bereitschaft zur Einsicht: «Viele Konsumenten ändern ihr Verhalten, wenn ihnen bewusst wird, welches Ausmass die Verschwendung angenommen hat.» Der Markt gibt ihm bereits recht: So hat der Grossverteiler Coop im Sommer 2013 das Label «Ünique» eingeführt – ein Label für «normabweichende Früchte und Gemüse», denen man «die Launen der Natur ansieht». Die krumme Karotte, der übergrosse Blumenkohl und die als Folge des Hagels leicht gefleckte Aprikose kommen seither wieder ins Regal – und werden durchaus gekauft.

Die Schweiz will's punkto Wegwerfverhalten allerdings noch viel genauer wissen und durchleuchtet alle zehn Jahre minutiös die Abfalleimer der Nation. Bei der jüngsten «Kehrichtsackuntersuchung» wurde im Auftrag des Bundes der Hauskehricht aus über 30 ausgewählten Gemeinden unter die Lupe genommen, nach 23 Kriterien fein säuberlich sortiert, gewogen und analysiert. Im Laufe des Frühjahrs werden die Ergebnisse der Analyse veröffentlicht. Besonders gespannt warten Harder und Jung auf eine Zahl: Erstmals wird nämlich auch erhoben, wie viele originalverpackte Lebensmittel im Mülleimer landen.

Zubers brauchen 2,8 Planeten

Und was bringt die Zukunft? Michel Monteil vom Bafu sagt, die Schweiz könne heute auch sehr komplexe Fragen der Abfallbewirtschaftung lösen, es lasse sich aber nie ausschliessen, dass neue Produkte und neue Konsumgewohnheiten auch neue Abfall- und Umweltprobleme schafften.

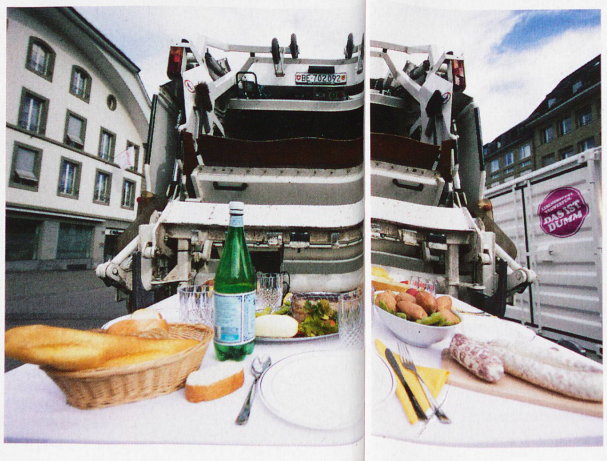
Aus etwas Distanz betrachtet sei das Hauptproblem aber nach wie vor, dass Schweizerinnen und Schweizer zu viel Rohstoffe verbrauchten. «Wollten alle so leben wie wir in der Schweiz, bräuchte es 2,8 Planeten», sagt Monteil. Auf diesen übergrossen ökologischen Fussabdruck will der Bundesrat mit besonderen Anstrengungen für eine grüne Wirtschaft reagieren. Gemäss seinem «Aktionsplan Grüne Wirtschaft» sollen in der Schweiz Rohstoffe und Energien künftig viel effizienter als heute genutzt werden. Als Teil des Weges werden auch eine strengere Umweltgesetzgebung, geringere Nahrungsmittelverluste und die Ausweitung des Recyclings angestrebt – auf dass der ökologische Fussabdruck der Schweizerinnen und Schweizer bis in dreissig Jahren auf 1,8 statt 2,8 Planeten schrumpfe.

Nicht alle spenden da Applaus. Teile der Wirtschaft fürchten dirigistische Eingriffe. Etliche Umweltorganisationen wünschen radikalere Vorgaben. Die Grüne Partei möchte verbindliche Zielvorgaben, sie fordert per Volksinitiative eine grüne Wirtschaft und das «Eine-Erde»-Ziel bis ins Jahr 2050. In die politische Debatte mischen sich auch grundlegende Kritiker ein, die sagen, eine wirklich bessere Welt sei ohne Verzicht nicht zu bekommen: Selbst ein «grünes» T-Shirt gebe es nie zum ökologischen Nulltarif.

MARC LETTAU ist Redaktor der «Schweizer Revue»

Wertstoffe, wie Kupfer, Aluminium oder auch Gold, werden aus der Schlacke von Müllverbrennungsanlagen aussortiert

Die riesigen Mengen an Grünabfällen aus Garten und Küche werden, richtig entsorgt, zu Humus für Gärten



Rund ein Drittel der Nahrung landet in Europa im Abfall. Bild aus der Ausstellung «food waste» in Basel

DIE SCHWEIZER ABFALL-IKONE

Dass die Schweiz den Ruf hat, eine besonders reinliche Nation zu sein, hat direkt mit dem Aufbau der geregelten Abfallentsorgung Ende des 19. Jahrhunderts zu tun. 1897 entwickelte der Zürcher Ingenieur Jakob Ochsner zunächst ein Müllfuhrwerk für die staubfreie Entleerung von Mülleimern. 1902 folgte als grosser Wurf der von ihm entwickelte, normierte Abfalleimer aus feuerverzinktem Blech. Dieser im Laufe der Jahre in vielen Städten als obligatorisch erklärte Eimer trug dazu bei, dass die Gesundheits- und Hygieneprobleme in den Städten stark vermindert werden konnten. Der sogenannte «Ochsnerkübel», der bis in die 1970er-Jahre das Strassenbild prägte, ist längst eine industrielle Ikone der Schweiz. Die Deckelprägung «Patent Ochsner» klingt bis heute nach. Eine der bekanntesten Schweizer Mundart-Bands hat sich des Namens bedient: Vom Strassenrand schaffte «Patent Ochsner» den Sprung auf die Schweizer Konzertbühnen.

SCHWEIZER REVUE Februar 2014 / Nr. 1
Foto: Keystone