GOETHEANUM KOMMUNIKATION

Goetheanum, Dornach, Schweiz,   
zum Welternährungstag am 16. Oktober 2022

**Auch krumme Gurken schmecken**

**Für Jasmin Peschke ist Wertschätzung von Lebensmitteln ein erster Schritt gegen Verschwendung**

**Rund 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel werden weltweit jährlich weggeworfen  – das entspricht einem Drittel der jährlichen Nahrungsmittelerzeugung weltweit. Hinter jedem Lebensmittel steckt eine Geschichte – und jedes unverdorben weggeworfene Lebensmittel könnte hungernde Menschen versorgen.**

Hitze in Verbindung mit Wasserknappheit und Extremwetterlagen sowie das Versperren von Ausfuhrwegen von Lebensmitteln etwa aus der Ukraine machen deutlich, dass die Verfügbarkeit von Nahrung nicht selbstverständlich ist. Lebensmittel haben darüber hinaus eine Geschichte. «Der Geschmack einer Gurke hängt nicht von ihrem Krümmungswinkel ab; und eine Gurke, die nicht ganz so knackig und saftig wie gewohnt ist, hat die Gärtnerin vielleicht nur mit Mühe noch bewässern können», sagt Jasmin Peschke, Leiterin des Fachbereichs Ernährung in der Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum. Die Oecotrophologin weiß von Bäuerinnen und Bauern, denen trotz aller Bemühungen die Ernte 2022 vertrocknet und deren Existenz deswegen bedroht ist.

Das Ausmaß der Verschwendung beträgt weltweit rund 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel. Ein Drittel der erzeugten Lebensmittel, also große Mengen von beispielsweise nicht verbrauchtem Obst, Gemüse und Brot, werden weggeworfen. Dem stehen geschätzt rund 830 Millionen hungernde Menschen weltweit gegenüber. «Es handelt sich um ein Verteilungsproblem, wenn es zwar so viel Nahrungsmittel gibt, dass sie verschwendet werden, andere aber zu wenig zu essen haben», ist Jasmin Peschke besorgt. Sie ergänzt: «Bauern und Gärtnerinnen sind nicht nur Produzentinnen und Produzenten von Produkten, sondern auch von Werten wie Biodiversität, Bodenfruchtbarkeit, Tierwohl, Landschaftsgestaltung, Ausbildung und vielem mehr, was für unsere Gesundheit wichtig ist.»

«Gerade die Gleichzeitigkeit von Krisen wie 2022 kann uns bewusst machen, woher die Nahrungsmittel kommen und wer sie unter welchen Bedingungen erzeugt hat. Interesse dafür und für die Menschen, die dahinter stehen, kann zu Wertschätzung und zur Übernahme von Verantwortung führen», so Jasmin Peschke anlässlich des Welternährungstags 2022.

(2114 Zeichen/SJ)

**Web** www.sektion-landwirtschaft.org/arbeitsfelder/fachbereich-ernaehrung

**Ansprechpartnerin** Jasmin Peschke, nutrition@goetheanum.ch