

**ANFRAGE** von Sonja Gehrig (GLP, Urdorf)

betreffend Food-Waste-Ausbildung im Hauswirtschaftsunterricht

---

Ernährung und der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln sind aus Gründen der Ressourceneffizienz, Umwelt- und Klimapolitik relevant, entfallen doch rund 30% der Umweltbelastung und 18% der CO<sub>2</sub>-Emissionen unseres Konsums auf die Ernährung. Rund ein Drittel der für den Schweizer Konsum produzierten Lebensmittel - jährlich über zwei Millionen Tonnen - werden entlang der Wertschöpfungskette aussortiert oder entsorgt. 45 Prozent unseres Food Waste fallen in den Haushalten an.

Der Regierungsrat teilt in seinen Antworten zu KR-Nr. 98/2013 und KR-Nr. 222/2014 die Einschätzung, dass es unter «ethischen, sozialpolitischen, ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten nicht sinnvoll ist, Lebensmittel, die ohne gesundheitliche Beeinträchtigungen noch konsumiert werden können, als Abfall zu entsorgen». In der Antwort KR-Nr. 158/2015 hält er fest, dass «aus Sicht der Abfall- und Ressourcenwirtschaft besonders auch dem Gesichtspunkt der Lebensmittelverschwendung - sogenannter Food Waste - bzw. der Eindämmung und Verminderung von Food Waste entlang der gesamten Wertschöpfungskette (einschliesslich Konsum in privaten Haushalten und in der Gastronomie) Beachtung zu schenken» ist. Im Bericht zum «Massnahmenplan Abfall- und Ressourcenwirtschaft 2015-2018» ist festgehalten, dass auch mit eigenen Bestrebungen aktiv nach Wegen und Mitteln gesucht wird, um auf der Konsumebene Impulse zu setzen, die Food Waste auf verschiedenen Stufen eindämmen und vermindern sollen. Der Fokus liege dabei auf den Arbeitsfeldern Information, Sensibilisierung und Bildung.

Obwohl das Thema Food Waste immer stärker ins Bewusstsein der Bevölkerung gerät, sind sich viele (noch) nicht oder zu wenig bewusst, was der Beitrag jedes Einzelnen zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung sein könnte. Umso wichtiger ist es, dies bei den Jugendlichen systematisch zu thematisieren. Die Jugendlichen sollen aber auch das praktische Handwerk zur Reduktion von Food Waste lernen, beispielsweise die Zubereitung von Fetzelschnitten, Apfelrösti oder Bruschetta aus hartem Brot oder das Kochen mit Resten und kleinen Mengen, wie man sie typischerweise im Alltag vorfindet. Dem Thema Food Waste wird in den aktuellen Lehrmitteln zum Hauswirtschaftsunterricht zu wenig Rechnung getragen.

In diesem Zusammenhang bitte ich den Regierungsrat um Beantwortung folgender Fragen:

1. Food Waste sei im Lehrplan 21 und im Lehrplan «Hauswirtschaft an Mittelschulen» ein Thema: In welchen Fächern soll es mit wie vielen Stunden einfließen? Wie wird das Thema Food Waste im Rahmen des Hauswirtschaftsunterrichts in der Oberstufe (Volksschule, Mittelschule) in diesen Lehrplänen thematisiert und praktisch unterrichtet werden?
2. Werden die Hauswirtschaftslehrerinnen zum Thema Food Waste extra geschult und systematisch weitergebildet? Falls nicht, ist das in Zukunft vorgesehen?
3. Ist vorgesehen, dass die Lehrmittel (Hauswirtschafts-/Kochbücher) entsprechend um das Thema Food Waste ergänzt/erweitert werden?
4. Wie wird sichergestellt, dass alle Jugendlichen im praktischen Kochen die minimalen Kenntnisse zur Vermeidung von Food Waste im eigenen Haushalt vermittelt erhalten? Ziel wäre, dass alle Jugendlichen wissen, wie man z.B. trockenes Brot weiter verwerten kann oder wie man mit Resten oder wenigen verfügbaren Lebensmitteln etwas zubereiten kann. Ist im Lehrplan 21 und im Lehrplan «Hauswirtschaft an Mittelschulen» vorgesehen, dieses Wissen systematisch zu vermitteln?

Sonja Gehrig