

--&gt;

# TAGBLATT

St.Galler Tagblatt Online, 30. Oktober 2013, 02:34 Uhr

## Beim Preis an die Umwelt denken



Rüebli-saftproduktion bei der Biotta. Die Rohstoffe werden von den Bio-Bauern aus der Umgebung angeliefert. (Bild: Nana do Carmo)

**Das Thema Nachhaltigkeit am Beispiel der Ernährungswirtschaft ist ein Zugpferd. An die Sonderveranstaltung des Thurgauer Technologieforschums bei der Biotta AG Tägerwilen sind doppelt so viel Teilnehmer gekommen wie erwartet.**

STEFAN BORKERT

TÄGERWILEN. Lebensmittel, ihre Herstellung und ihr Verkauf sind ein aktuelles Thema. Die aufgedeckten Skandale schaden der Branche. Qualität, Rückverfolgbarkeit, Bioproduktion und eben auch Nachhaltigkeit sind da ein grosses Thema. Auch die Umweltbelastung und Gesundheit sind betroffen. Immerhin geht in der Schweiz ein Drittel der Umweltbelastung auf das Konto der Ernährungsindustrie. Und 30 Prozent der Gesundheitskosten entstehen jährlich durch ernährungsbedingte Krankheiten. Diese Zahlen sind nicht aus der Luft gegriffen, sondern präsentierte gestern abend in Tägerwilen Jürg Buchli, seines Zeichens Lebensmittelingenieur und Leiter der Fachstelle Nachhaltigkeit und Energie der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW). Kunden und Konsumenten würden Nachhaltigkeit fordern. Der Bund habe Nachhaltigkeit zu seiner offiziellen Strategie gemacht.

**Es läuft kaum etwas**

Grüne Wirtschaft, Ökodesign und Ökobilanz, Forschung und Entwicklung in diese Richtung werde gefordert. Unterschwellig unterstelle der Bund gar, dass in der Ernährungs- und Landwirtschaft kaum etwas Nachhaltiges laufe. Aber stimme das denn? Jürg Buchli zeigte auf, dass es durchaus Fortschritte gibt, dass es aber sehr schwer ist, aus dem aktuellen Korsett auszubrechen. «Wenn alle Menschen auf der Welt so leben wollten wie ich, bräuchten wir 3,3 Welten», gab Buchli die Grösse seines persönlichen ökologischen Fussabdrucks preis. Was müsste also getan werden? Effizienter

werden, mehr Kreislaufwirtschaft, Verzicht lernen, Fleisch im Mass statt in Masse geniessen, biologische, regionale und saisonale Produkte verwenden, die fair gehandelt werden und hüllenlos oder umweltfreundlich verpackt sind. Die Industrie solle wenig Rohstoffe, Wasser und Energie verbrauchen, Lufttransport vermeiden, tierische Produkte und Zusätze minimieren und für einen effizienten Transport zum Konsumenten sorgen.

### **Nachhaltige Ökonomie**

Eine nachhaltige Ökonomie verfüge über eine langfristige Perspektive, in den Kapitalgütern seien Geld, Arbeitskräfte, Boden und Umwelt enthalten. Die Preisbildung erfolge auch unter Berücksichtigung der Knappheit der Ressourcen. Damit mehr Nachhaltigkeit entstehen könne, brauche es Entwicklung: «Entwicklung ist die Chance, nachhaltiger zu werden», sagt Buchli.

Dass wirtschaftlicher Erfolg auch mit einer Nachhaltigkeitsstrategie möglich ist, zeigten die Beispiele von Biotta vor Ort und der Bischofszell Nahrungsmittel AG (Bina), die zur Migros gehört.

Clemens Rüttimann, Gastgeber des Technologieforums und CEO der Biotta AG, demonstrierte auf dem Betriebsrundgang, wohin die Entwicklung geht. Flexibel, schnell in der Umstellung und mit sehr wenig Produktionsverlusten lässt sich beispielsweise die neue Abfüllanlage für die Smoothies umstellen. Edouard Appenzeller von der Bina stellte die Nachhaltigkeitsstrategie der Migros vor. Ausserdem zeigte er auf, wie mit einer neuen Heizung die Investitionskosten durch Energieeinsparung in kaum vier Jahren amortisiert werden.

**Diesen Artikel finden Sie auf St.Galler Tagblatt Online unter:**

<http://www.tagblatt.ch/aktuell/wirtschaft/tb-wo/Beim-Preis-an-die-Umwelt-denken;art123834,3586862>

Copyright © St.Galler Tagblatt AG

Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von St.Galler Tagblatt Online ist nicht gestattet.

—