

Erschienen am 2. November 2013 im

«Schweizer Bauer» die unabhängige Zeitung für die Landwirtschaft

Tägerwilen: Nachhaltigkeit am Beispiel Ernährungswirtschaft

Umstellungen flexibel angehen

Ein Rundgang durch die Fabrikationsräume der Biotta AG zeigt: Wirtschaftlicher Erfolg kann mit einer Nachhaltigkeitsstrategie erzielt werden. Dazu gehören beispielsweise kurze Transporte vom Gemüsefeld in die Fabrik.

«Nachhaltigkeit – Schlagwort oder Zukunftsstrategie?», so lautete das Schwerpunktthema des diesjährigen Thurgauer Technologie-Tages. Stattgefunden hat die Veranstaltung bei der Biotta AG in Tägerwilen. Das Interesse war gross, es kamen doppelt so viele Besucher wie erwartet.

Entwicklung der Biotta

Wirtschaftlicher Erfolg mit einer Nachhaltigkeitsstrategie zu erzielen, sei machbar, sagte Clemens Rüttimann, CEO der Biotta AG. Rüttimann zeigte bei einem Rundgang durch die Produktionshallen den Entwicklungsweg und wie sich das Unternehmen für die Zukunft rüstet.

Im schweizerischen Nahrungsmittelsektor gebe es heute unabhängig von der Quantität eine weitgehend gute Verarbeitungsqualität. Beim aktuell vorherrschenden Mengendruck und Wachstumsglaube sei es vordringlich, allem Denken und Handeln eine konsequente Werthaltung der Qualität, dies in allen Dimensionen inklusive der Nachhaltigkeit, zu Grunde zu legen. Umstellungen müssen flexibel angegangen werden. Beweglich und mit sehr wenig Produktionsverlust lasse sich zum Beispiel die neue Abfüllanlage für die gekühlten Fruchtsäfte Smoothies umstellen. Als Nachhaltig betrachtet Rüttimann auch die kurzen Anlieferungswege. Das angelieferte Gemüse stammt aus einem Umkreis von 20 Kilometer. Verarbeitet werden auch grosse, unförmige Rüebli, Sellerie oder Randen.

Neue Heizung

Edouard Appenzeller von der Bischofszeller Nahrungsmittel AG (Bina) stellte die Nachhaltigkeitsstrategie der Migros am Beispiel einer neuen Heizung vor. Die Bina, ein Migros-Produktionsbetrieb, gehe davon aus, die Investitionskosten mit Energieeinsparungen innerhalb der nächsten vier Jahre zu amortisieren. Einsparungen von rund 100'000 Liter Heizöl und die Reduktion von 250 t/J CO² Ausstoss sind weitere Resultate der Investitionen.

Fleisch im Mass

Jürg Buchli, Leiter der Fachstelle Nachhaltigkeit und Energie, ZHAW, Wädenswil zeigte an der Veranstaltung auf, dass es verschiedene Stellschrauben gibt, um mit Lebensmitteln nachhaltig umzugehen. Fast ein Drittel der Umweltbelastung in der Schweiz sei auf die Ernährung zurückzuführen. Umdenken und Handeln für eine nachhaltige Entwicklung erfordere mehr Effizienz, mehr Kreislaufwirtschaft und vor allem vermehrt Verzicht. «Wenn alle Menschen so leben wie ich, wären 3.3 Welten nötig», gab Buchli seinen ökologischen Fussabdruck preis. Regional und saisonal essen, frisch und gering verarbeitet, hüllenlos und

umweltverträglich verpackt, fair gehandelt und Fleisch im Mass statt in Masse geniessen, seien Ansätze zur Verbesserung. Fortschritte seien erkennbar, es sei aber sehr schwer, aus dem aktuellen Korsett auszubrechen. «Der Trend hat sich bisher wenig verändert, obschon Nachhaltigkeit in aller Munde ist». Es gelte nun, langfristige Betrachtungsweisen zu pflegen, dies unter der Berücksichtigung der Knappheit der Ressourcen, so Jürg Buchli

Hanni Schild

© Schweizer Bauer, Bern
Nr. 88, 02. November 2013, S. 9