

KÜCHE.

KOPF ÜBER IN DIE TONNE

LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG UND WEGWERFGESELLSCHAFT: WAS HINTER DEN PHRASEN DER POLITIK STECKT UND WIE GASTRONOMEN ETWAS DAGEGEN TUN KÖNNEN. NOSE TO TAIL STATT ROSINENPICKEN.

Text: Kathrin Löffel



**RUND 200.000 TONNEN
VERMEIDBARE
LEBENSMITTEL-
ABFÄLLE PRO JAHR
IN DER GASTRONOMIE
ÖSTERREICHS**

Hochrechnung des Pilotprojekts
United Against Waste

Ist das noch gut oder kann das weg? Diese Frage wird seltener gestellt als erhofft: So werden tonnenweise Lebensmittel durch Endverbraucher, Supermärkte und

Gastronomen entsorgt, obwohl sie noch zu verwenden gewesen wären. In Supermärkten wandern rund fünf Prozent der Lebensmittel, die ein abgelaufenes oder ein nahe liegendes Mindesthaltbarkeitsdatum (infolge MHD genannt) aufweisen, aber noch genießbar sind, aus den Regalen in den Müll. Bei Brot- und Backerzeugnissen sind es sogar bis zu zwölf Prozent und bei Obst und Gemüse zwischen drei und fünf Prozent. Aber halt: Nicht erst im Handel werden noch genießbare Lebensmittel verschmätzt. Rund 25 Prozent der Agrarerzeugnisse dürfen gar nicht erst in den Handel, weil sie – unfassbarerweise – nicht schön genug sind. Menschen verhungern, während in westlichen Ländern Normen und Vorgaben für die Krümmung von Gurken und Größen von Äpfeln Landwirten das Leben schwer machen. Detail am Rande: Der Krümmungsgrad der Gurke wurde damals festgelegt, damit im Handel die grünen Stangen besser gelagert werden können. In der Gastronomie werden in Österreich, der Schweiz und in Deutschland zehn bis 14 Prozent der Lebensmittel weggeworfen. Der absolute Buhmann: Otto Normalverbraucher soll für rund 40 Prozent der Lebensmittelabfälle verantwortlich sein. Das ist laut Michael Schieferstein, Koch, FoodFighter und Initiator

vieler Veranstaltungen gegen die Lebensmittelverschwendung, eine falsche Zahl: „Deutsche Studien beruhen auf Zahlen des Handels und der Industrie. Dass diese die Schuld weitergeben, ist verständlich – verzerrt aber die Wahrheit. Meinen Hochrechnungen zufolge können bis zu 40 Prozent der Lebensmittelabfälle dem Handel zugeschrieben werden.“

Müll in Zahlen: In der Europäischen Union werden jedes Jahr pro Person durchschnittlich 179 Kilogramm Lebensmittel weggeworfen. Das macht insgesamt circa 89 Millionen Tonnen Abfall pro Jahr. Mindestens. Egal, wie viel es tatsächlich ist und wer mehr schuld ist: Das ist ein großer, stinkiger Müllberg, von dem rein rechnerisch alle Hungernden zweimal versorgt werden könnten.

Nicht zuletzt ist es auch Geld, das da Jahr für Jahr im Container landet. Verständlich, dass es bei solchen Umständen Menschen gibt, die sich kopfüber in die Tonne vor Supermärkten hängen, um gute Lebensmittel herauszufischen. Eine kleine – übrigens illegale – Revolte gegen die Großen. Noch einige beeindruckende Zahlen: In Münzen für Restaurants, Groß- und Betriebsküchen ausgedrückt, sind die Mengen an vermeintlichem Müll überwältigend. Der errechnete Durchschnittswert durch – vermeidbare – Lebensmittelabfall-Verluste liegt pro Betrieb bei rund 10.000 Euro pro Jahr an Warenwert, stellt das Pilotprojekt United Against Waste Ende

2014 vor. Dabei wurden 29 Testbetriebe in Österreich unter die Lupe genommen. Insgesamt wurden in den 29 Testbetrieben an einem Erhebungstag 5268 Kilogramm Lebensmittelabfall gemessen.

Der ökologische Fußabdruck macht es noch eindringlicher. Die österreichische Umweltorganisation Global 2000 hat die Ökobilanzfaktoren berechnet: Es können 10.000 Euro und 360.000 Tonnen Treibhausgasemissionen, 25 Milliarden Liter Wasser sowie 43.000 Hektar Land beim Flächenverbrauch eingespart werden. Bei solchen Hausnummern sollte ein schlauer Gastronom vielleicht doch einmal weniger den Müll rausbringen und zweimal überlegen, was wirklich Müll ist.

Im Müll wühlen

Wo liegen die Gründe für solche enormen Mengen an Lebensmittelabfällen? Eine Ursache der zumeist verfrühten Entsorgung ist das MHD, an dem sich Supermärkte wie auch Gastronomen und Verbraucher orientieren. Was haben Supermärkte davon, einwandfreie Lebensmittel in den Größenordnungen wegzwerfen? Böse Zungen behaupten, damit die Industrie wieder die Regale füllen kann. Der Grund: Lebensmittelhersteller dürfen das MHD selbst bestimmen. Damit garantieren sie, dass das Lebensmittel bis zu diesem Zeitpunkt keine Veränderungen aufweist, solange es fachgerecht gelagert wurde. Die Festlegung des Datums wird meist durch sogenannte Lagertests ausgelotet. Dabei beobachtet der Produzent die Ware unter festgelegten Bedingungen wie der Temperatur ▶



WER SEINE
SCHWÄCHEN KENNT,
KANN ABFÄLLE
EINGRENZEN UND GELD
SPAREN: EINSICHT
IST DER ERSTE
SCHRITT.

und überprüft, wie lange das Lebensmittel geschmacklich, visuell und auch mikrobiologisch in Ordnung ist. Ob dann aber auch wirklich das längste Datum als MHD auf das Produkt gedruckt wird, bis zu dem das Lebensmittel einwandfrei und genießbar ist, sei dahingestellt.

Das MHD wurde vor rund 35 Jahren eingeführt, damit Verbraucher geschützt werden. Leider hat sich in ebendiesen Köpfen festgesetzt, dass Lebensmittel über das MHD hinaus nicht mehr lecker, ja sogar gesundheitsschädlich seien! Das trifft bei bestimmten Produkten, wie empfindlichen tierischen Rohwaren, auch zu. Allerdings sind besonders Milchprodukte noch weit über ihr MHD hinaus verzehrfähig. Lebensmittel mit abgelaufenem MHD müssen bei weiterer Verwendung nochmals besonders gründlich bezüglich ihres Aussehens, Geruchs und Geschmacks überprüft werden. Aber besonders Trockenwaren oder Salz – das abstruseste Beispiel – benötigen meist gar kein MHD. Das drei Millionen Jahre alte Himalaya-Salz läuft Ende 2015 ab – so ein Mist!

In der Gastronomie liegt der Hase im Restmüll begraben: Schlechte Lagerung, miese Planung, zu große Portionen und unüberlegtes Wegwerfen von vermeintlichen Abfällen sind nur einige Ursachen, die zur Verschwendung beitragen. Und natürlich Hygieneverordnungen, wie HACCP, die die Sicherheit der Gäste im Fokus berücksichtigen. Lebensmittelunternehmer tragen die volle Verantwortung dafür, dass die produzierten Speisen einwandfrei sind.

Die Weiterverarbeitung von Lebensmitteln mit abgelaufenem MHD sollte daher nicht erfolgen. Größere Mengen an Lebensmitteln mit abgelaufenem MHD sollten Gastronomen eher dazu veranlassen, die Warendisposition zu überdenken. Im privaten Verbrauch sieht es da anders aus: Keine Verantwortung für Gäste zu übernehmen, bedeutet auch, dass Produkte über das MHD hinaus verzehrt werden können. Wie eben das Salz.

Müll ist nicht gleich Müll

Die im Haushalt oder in der Restaurantküche anfallenden Lebensmittelabfälle können unterteilt werden. Nämlich danach, wie hoch ihr Vermeidungspotenzial ist. Dann gibt es Zubereitungs- und Speisereste, originale und angebrochene Lebensmittel.

Zubereitungsreste fallen beim Putzen und bei der Zubereitung von Obst, Gemüse, Fisch und Fleisch an und sind großteils nicht essbare Bestandteile der Lebensmittel – also schwer vermeidbar. Beispiele sind Eierschalen, Kaffeesud, Schalen und Knochen. Allerdings können hier besonders gut Knochen und Gemüseenden oder -schalen für klare Basissuppen erhalten. Gewaschene Möhrenschaalen oder harte Teile des Fenchels machen sich besonders gut. Noch ein kleines Detail am Rande: Im Kohlrabigrün stecken viele gute Inhaltsstoffe – viel mehr als in der Knolle.

Speisereste lassen sich relativ gut einschätzen und vermeiden, wenn ein ausgefuchster Gastronom seine Gäste





beobachtet: Klassische Tellerreste nach der Mahlzeit können durch kleinere Portionen eingespart werden. Aber jetzt bitte nicht den Gast hungrig nach Hause gehen lassen! Ein gesundes Mittelmaß ist der Schlüssel zum Erfolg.

Originale Lebensmittel gehören einfach nicht in die Tonne! Teile einer größeren Verpackungseinheit oder ganze Stücke eines unverpackten Lebensmittels wie beispielsweise ein ganzer Apfel sollten unbedingt aufgebraucht werden. Hier ist richtige Planung alles: Bewusst einkaufen und nicht zu viel, damit nichts weggeworfen werden muss. „Es ist vollkommen in Ordnung, wenn ich bestimmte Gerichte auf der Karte nicht mehr anbieten kann, wenn ich es dem Gast freundlich erklären kann. Wer beim Einkauf dazu neigt, von allem zu viel zu kaufen, um auf alles vorbereitet zu sein, tut sich auch finanziell gesehen keinen Gefallen“, so Schieferstein über den bewussten Einkauf. Leicht beschädigte Ware wie braune Bananen oder angeschlagene Äpfel können zu Mus oder Saft verarbeitet werden. Vieles lässt sich auch sehr gut einfrieren – schnell reagieren und Geld sparen.

Angebrochene Lebensmittel: Dazu gehören halb volle Packungen, bereits vorbereitete oder angeschnittene Lebensmittel. Vorbereitete, aber nicht verwendete Zucchini-Käse-Röllchen, Nudeln oder Eier werten gut gekühlt am nächsten Tag den Salatteller auf. Aber auch das Verständnis, dass ein Huhn oder ein Schwein nicht nur aus Brust oder Filet bestehen, gehört dazu. Fleischstücke, die bei uns nicht ►



WIRF ES NICHT WEG -
MACH SUPPE DARAUSS.
SCHNEIDABFÄLLE
WIE MÖHRENSCHALEN
EINKOCHEN UND DANACH
ERST ENTSORGEN.

NOSE TO TAIL: DAS
SCHWEIN IST EIN
PARADEBEISPIEL FÜR
DIE BEWUSSTE KÜCHE:
SCHON MAL SCHWEINE-
KOPFPASTETE PROBIERT?

WENN EINMAL ETWAS
ÜBRIG BLEIBT: HARTER
KÄSE MACHT SICH
NOCH GUT IN SUPPEN,
RISOTTO, SPÄTZLE
ODER SAUCEN.

DAS HUHN IST MEHR
ALS ZWEI BRÜSTE:
INNEREIERN, FÜSSE UND
KAMM SIND ZU RECHT
IN MANCHEN LÄNDERN
DELIKATESSEN.

ANGEDÖTSCHTE ÄPFEL
KÖNNEN NOCH ZU MUS
VERARBEITET WERDEN.
DAS GILT AUCH FÜR
ANDERES ÜBERREIFES
OBST UND GEMÜSE.

AROMABOMBE: DAS GRÜN
VON RADIESCHEN ODER
KÖHLRABI EIGNET
SICH GUT ALS
GESCHMACKSKICK
ODER SCHAUM.

verkauft werden, verschifft man meist in Entwicklungsländer, um sie dort billig zu verkaufen, was zusätzlich die heimischen Hersteller in eine Preis-Bredouille bringt.

Während Zubereitungsreste bei der Verwendung von frischen Produkten kaum zu vermeiden sind, können die drei anderen Lebensmittelabfallarten durch sorgfältige Planung, Einkauf, Lagerung, Verarbeitung und Verwendung theoretisch zu einem Großteil vermieden werden. Das Wichtigste ist die Reflexion: Nur wer mitdenkt, kann Potenzial erkennen. Die Studie United Against Waste macht es deutlich: In Großküchen werden riesige Mengen Suppe und Beilagen entweder gar nicht ausgegeben oder kamen zurück. In der Gastronomie sind es überwiegend Salatreste und Fleisch. Das spricht deutlich für zu große Portionen. Dieser Produktbereich hat ein besonders hohes finanzielles und ökologisches Einsparungspotenzial. Im Beherbergungsbereich sind Abfälle von Milchprodukten, Obst und Gemüse sowie Getränke-Retouren ein Thema. Aber jetzt bitte nicht weniger Obst und Gemüse auf die Teller der jungen Herbergsbesucher geben! Schieferstein weiß: „Gerade junge Menschen brauchen einen Zugang zum Thema der nachhaltigen Lebensmittelversorgung. Dazu gehört die Reduzierung des Fleischkonsums genauso wie der bewusste Umgang mit Lebensmitteln – vom Einkauf bis zur Entsorgung!“

Aus Müll Geld machen – das muss man eben von klein auf lernen. Klingeln dann die Münzen, kommt das Bewusstsein für die Notwendigkeit von ganz allein. Hoffentlich.