

LEBENSMITTELMÜLL

Um den essbaren Lebensmittel Müll zu verringern, sind wir alle gefordert

BEZIRK. Erschreckende Zahlen präsentierte kürzlich „United against waste“ zum Thema Abfall. Gleichzeitig motivierten die Vortragenden alle Anwesenden, um genau hinzuschauen, was in ihrer Mülltonne landet.

von DANIELA SCHMIERER

Rund ein Drittel der produzierten Lebensmittel weltweit kommen in den Müll. In Österreich sind es rund 40 Kilogramm angebrochene und original verpackte Speisen, die laut Umweltministerium pro Kopf weggeschmissen werden. Der nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln ist ein Thema, bei dem wir uns alle an der Nase nehmen müssen: jeder Private sowie der Handel und all jene, die sie zu fertigen Speisen verarbeiten, sprich Köche.

Großküchen: Verschwendung den Kampf ansagen

Für Küchenverantwortliche in der Gastronomie, Hotellerie oder in Großküchen ist der effiziente Umgang mit Lebensmitteln nicht



Kistenweise landen noch essbare oder gar frische Lebensmittel im Müll.

nur eine Frage der Berufsethik, sondern auch der Kosten. Die Initiative „United against waste“ hat gemeinsam mit der Fachhochschule Wels eine Studie durchgeführt, um herauszufinden, wo gespart werden kann. Dazu wurden 29 Betriebe (Großküchen, Beherbergungsbetriebe und Gastrobetriebe) unter die Lupe genommen, beziehungsweise die Abfälle penibelst auseinandergenommen. Die ermittelten Abfallmengen wurden danach in Relation zu den ausgegebenen Essensmengen (kg) ge-

setzt – ohne Zubereitungsreste, diese werden als nicht vermeidbar eingestuft. Das Ergebnis: Bis zu 45 Prozent des ausgegebenen Essens landen im Müll – oft unberührt. Auffällig ist, dass weniger die Gastronomie, sondern mehr die Großküchen mit überfüllten Mülltonnen kämpfen. „Hot Spots“ sind Tellerreste und nicht ausgegebene Speisen. Buffets schmeißen vermehrt Obst/Gemüse weg und Gastronomen könnten sich in vielen Fällen den Beilagensalat sparen. ■

i TIPPS FÜR DIE PRAXIS

Mit diesen einfachen Maßnahmen können Private und/oder Großküchen Lebensmittel Müll einsparen

- „Mindestens haltbar bis“ heißt, dass es auch ein paar Tage nach diesem Datum noch genießbar ist. Achtung jedoch bei Fleisch!
- zu viel Kochen vermeiden; wer frühzeitig die benötigten Mengen ermittelt, spart sich Überproduktion. Für Großküchen wird eine Vorbestellung am Vortag empfohlen bzw. ist oft ein Gespräch mit dem Kunden sinnvoll.
- Lagercheck: First in, first out – regelmäßig den Vorrat überprüfen hilft Lebensmittel mit beschränkter Haltbarkeit rechtzeitig zu verbrauchen.
- beim Buffet auf essbare Dekoration verzichten
- Wahlmöglichkeiten bieten: Speisenbestellung mit Checkliste oder variable Beilagensauswahl
- Anpassung der Portionsgrößen, lieber kostenlosen Nachschlag anbieten speziell bei Fleisch (=Kostenfaktor)