

48 Millionen

21.000 Tonnen Essen werfen die Steirer jedes Jahr weg. Noch mehr befördern Großküchen in den Müll – dabei wäre ein Gutteil vermeidbar.

GÜNTER PILCH

Wie viel sind 21.000 Tonnen Lebensmittel? So viel, dass sich daraus rein rechnerisch 48 Millionen Brettljäusen herstellen lassen würden. Und so viel, wie in den steirischen Haushalten jedes Jahr im Restmüll landet. „Die Steirer werfen also jährlich so viel Essen weg, dass man damit jeden Österreicher sechs Mal auf eine Brettljause einladen könnte“, sagt Landesrat Hans Seitinger.

Eine gewaltige Menge Nahrung und dennoch nur der kleinere Teil aller weggeworfenen Lebensmittel. Denn am meisten Essen wird nicht in den Privathaushalten entsorgt, sondern in der Gastronomie, der Hotellerie und in den Großküchen. Das belegt eine Studie der Plattform „United Against Waste“. Laut den Autoren wären österreichweit zumindest 185 Millionen Kilogramm davon vermeidbar. Mit diesen Zahlen im Gepäck will Seitinger gemeinsam mit den Experten der Initiative die steirischen Gastro-Verantwortlichen dazu animieren, ein größeres Augenmerk auf das Essen im Müll zu legen.

Für die Studie hat „United Against Waste“, eine Initiative



Gastro-, Hotel- und Großküchen sollen weniger Lebensmittel in den Müll befördern: Hans Seitinger

FUCHS, APA/HOCHMUTH



aus Lebensmittelkonzernen, Umweltorganisationen, Bundesländern und anderen Partnern, österreichweit 29 Großbetriebe unter die Lupe genommen, darunter auch steirische Thermen. Die Ergebnisse sind zum Teil erschütternd: Je nach Betrieb werden zwischen 5 und 45 (!) Prozent der eingekauften Lebensmittel am Ende nicht verspeist, sondern in den Müll geworfen. Bundesweit 185 Millionen Kilogramm davon wären laut Studie vermeidbar –

Brettljausen im Müll


380

Millionen Euro beträgt der Wert jener Lebensmittel, die in Österreichs Gastro-, Hotel- und Großküchen jedes Jahr im Müll landen, deren Entsorgung aber vermeidbar wäre. Pro Betrieb sind das 5,2 Tonnen Essen im Wert von 9600 Euro.

24,6

Milliarden Liter Wasser (ohne Regenwasser) sind zur Produktion jener Lebensmittel nötig, die in den Großküchen in den Müll wandern. Das entspricht dem jährlichen Verbrauch von 500.000 Österreichern.

immerhin Lebensmittel im Wert von 380 Millionen Euro. Durchschnittlich fallen pro Betrieb 5,2 Tonnen Lebensmittel im Wert von 9600 Euro in die Mülltonne.

Die meisten Lebensmittelabfälle entstehen in der Zubereitung, durch die Reste auf den Tellern und durch Überproduktion. Weniger ins Gewicht fallen dagegen Lagerverluste. Mit Infoveranstaltungen sollen die steirischen Betriebe jetzt für das Thema sensibilisiert werden. „Wenn die Thematik angenommen wird, wäre angedacht, mit den Informationen in die Bezirke zu gehen, gemeinsam mit der Wirtschaftskammer“, sagt Seitinger.

Einsparen ließe sich beim Lebensmittelabfall oft mit einfachen Mitteln, sagt Ewald-Marco Münzer, mit dem Betrieb Münzer Bioindustrie Partner von „United Against Waste“. „Die Tellerreste kann man etwa minimieren, indem man die Reste analysiert und die Portionsgrößen anpasst. Auch das aktive Anbieten von Mitnahmeboxen zahlt sich aus.“ Die Plattform berät bei Bedarf die Betriebe bei der Umsetzung.