



Was bei uns an Essbarem im Müll landet ist unfassbar. Private Haushalte und die Gastronomie/Großküchen müssen endlich umdenken

Was an Lebensmittel im Müll landet, ist nicht mehr fassbar und kostet Unsummen

# Wir schmeißen Millionen weg!

Manchmal würde man sich wünschen, wir hätten alle noch Großeltern, deren Wort Gesetz war, und die streng gesagt haben: „Lebensmittel schmeißt man nicht weg!“ Denn was bei uns im Müll landet, ist fast pervers: Essen im Wert von 380 Millionen Euro im Jahr – allein aus der Gastronomie! Der Landesrat steuert dagegen an.

150 Millionen Euro sind es aus steirischen Haushalten im Jahr, österreichweit 380 Millionen, die in der Gastronomie an genießbarem Essen weggeworfen werden. Die Zahlen erschlagen einen, Landesrat Hans Seitinger beschreibt es zusätzlich bildhaft: „Aus dem, was bei uns im Restmüll landet, könnte man 48 Millionen Brettjause machen.“

Für eine Studie hat die Plattform „United Against Waste“ österreichweit 29 Küchenbetriebe auf ihr Servier- und Wegwerfverhalten hin untersucht. Fazit: Zwischen 5 und unfassbaren 45 Prozent der zubereiteten Lebensmittel werden nicht gegessen, sondern weggehaut.

Zuschauen will der Landesrat da nicht. Mit Veranstaltungen gemeinsam mit der Wirtschaftskammer und Infobroschüren will man

Aufklärung betreiben, denn: „Möglichkeiten gibt es genug.“ Etwa die Wahl von größeren oder kleineren Portionen in Gasthäusern, flexible Bestückung von Buffets, Weiterverwenden – oder Spenden – von nicht genutztem Essen. Selbst in Großkantinen oder in Krankenhäusern lässt Seitinger generelle „Ja, aber“-Einwände sicher nicht gelten: „Wir sind technisch längst in der Lage, Essen individuell für Patienten zu gestalten.“ Nur ein Beispiel: Man könne bei der Befragung nach der Wahl der Speisen auch nach der gewünschten Portionsgröße fragen...

Per Gesetz will Seitinger bloß nichts verordnet sehen. „Es geht um Bewusstseinsbildung.“ Und der Wirt sollte eigentlich ja auch nicht Feind seines eigenen Geldes sein...  
Christa Blümel