

32 Prozent der Lebensmittel landen im Müll ► Die Initiative

# „Der dümmste Koch ist

Berge an Lebensmitteln landen bei uns jedes Jahr im Müll – alleine in der Gastronomie könnte ein Warenwert von 380 Millionen Euro eingespart werden. Die Lebensmittelindustrie produziert 32 Prozent ihrer Waren für diesen gigantischen Müllberg. Die Wegwerf-Gesellschaft war wichtigstes Thema bei „Alles für den Gast“.

„United against waste“ nennt sich die Vereinigung engagierter Köchinnen und Köche, die es seit 2014 gibt und die Dienstag auf der Messe „Alles für den Gast“

Lösungen, Analysen und praxistaugliche Ansätze präsentierte, wie man den unglaublichen Müllberg reduzieren kann. Auch Vier-Hauben-Koch Rudolf Obauer

er aus Werfen engagiert sich hier, hat in seinem Werfener Lokal dieses Problem allerdings nicht: „Bei uns fängt die Kreativität beim Kochen mit der vollständigen Verarbeitung an. Der dümmste Koch ist derjenige, der Sachen wegwirft. Doch es ist ein Problem, das alle betrifft, weil fast ein Drittel der produzierten Nahrungsmittel im Müll landen.“

## Konsument zahlt auch weggeworfene Produkte

Die Ursachen dafür, so Rudolf Obauer, sind vielfältig: „In jedem Supermarkt

VON WOLFGANG WEBER

sind die Regale knallvoll, auch wenn der Ort noch so klein ist. So wird vieles weggeworfen, wenn das Ablaufdatum erreicht ist. Diese weggeworfenen Produkte und ihre Entsorgung zahlt der Konsument letztlich mit. Es müsste eine weitaus bessere Bedarfserhebung geben, bevor man entscheidet, wie groß ein Supermarkt wirklich gebaut wird.“

## 5,2 Tonnen landen pro Gastro-Betrieb im Müll

5,2 Tonnen an Lebensmitteln im Wert von 9.600 Euro werden statistisch gesehen jedes Jahr bei jedem Hotel, Gastronomiebetrieb oder



Nichts wegwerfen! Überlegtes und kreatives Kochen hilft dabei

# „United against waste“ will Konsumenten und die Gastronomie wachrütteln: **derjenige, der Sachen wegwirft“**

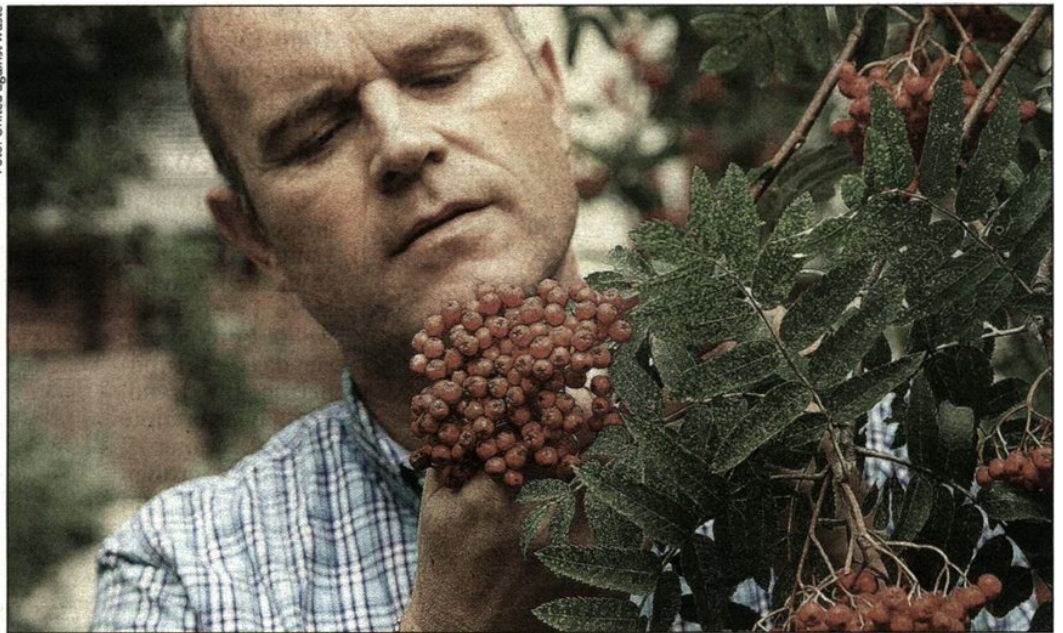
Kantine entsorgt: Nicht aufgegessene Schnitzel, unangetastete Beilagen oder Buffetreste – viele Abfälle und die damit verbundenen Kosten und Umweltprobleme wären vermeidbar – auch durch bessere Kalkulation.

Foto: United against waste

## **Viel Müll, weil jeder stets alle Produkte haben will**

„Wir müssen uns alle bei der Nase nehmen“, so Rudolf Obauer: „Die Gesellschaft will alles und alles immer haben. Hier ist es wichtig, regionale Produkte einzusetzen statt exotischer Importe.“ Die Experten von „United against waste“ halten Vorträge in ganz Österreich: Infos: [www.united-against-waste.at](http://www.united-against-waste.at).

salzburg@kronenzeitung.at



Was vor der Haustüre wächst: Regionale Qualität statt Waren, die vor der Verarbeitung Welt gereist sind! Auch Vier-Haufen-Koch Rudolf Obauer ist „United against waste“-