

# Nix zu verschwenden

Eine Geldstrafe fürs Nicht-Aufessen im Restaurant, Bier aus altem Brot und ein neues Leben für Gemüse: Ideen, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden, werden immer ausgefallener.

Von Nicole Strozzi

**Innsbruck** – Im China-Restaurant Koi in Wien landen kaum noch Essensreste im Müll. Besitzer Li Guang Sun hat nämlich seine eigene Strategie entwickelt, gegen Lebensmittelverschwendung vorzugehen. Wer nicht aufisst, muss zwei Euro Strafe bezahlen.

„Österreicher sind offen für Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen.“

Christine Ehrenhuber  
(„United Against Waste“)

Das Menü im Koi kostet 9,90 Euro. Jeder, der bei Herrn Sun speist, hat die Möglichkeit, aus etwa 70 Gerichten auszuwählen, indem er die zugehörige Nummer ankreuzt. Waren die Augen größer als der Bauch und gehen z.B. von 20 geordneten Sushi zehn wieder zurück, kommen noch zwei Euro drauf. Seitdem wird kaum noch etwas weggeworfen, heißt es auf Anfrage der TT. Beschwerden gebe es kaum, etwa 99 Prozent der Gäste fänden die Regel in Ordnung.

„Tellerreste machen in der Gastronomie gut ein Drittel der Lebensmittelabfälle aus. In der Gemeinschaftsverpflegung, also in Betriebsküchen oder Gesundheitsbetrieben, sind es sogar 50 Prozent“, erklärt Christine Ehrenhuber, Sprecherin der Initiative „United Against Waste“. Zu große Portionen und „unerwünschte“ Beilagen seien oft eine Ursache dafür, dass Essensreste in der Tonne landen.

„United Against Waste“ setzt sich für die Reduktion von Lebensmittelabfall in der Gastronomie ein und hat dafür eine Umfrage durchgeführt. Fazit: „Grundsätzlich sind die Österreicher offen für Maßnahmen, die zur Reduktion des Lebensmittelabfalls beitragen: So geben 82 Prozent an, ihre Essensreste für den späteren Verzehr mit nach Hause nehmen zu wollen, wenn diese Möglichkeit vom Betrieb aktiv angeboten



Oft sind die Augen größer als der Bauch: Essensreste landen dann oft in der Mülltonne.

Foto: iStock

## Lebensmittelabfallvermeidung in der Gastronomie

**Österreichweit** entstehen jährlich 175.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung. Das entspricht einem Warenwert von ca. 320 Millionen Euro im Jahr, 8000 Euro pro Küchenbetrieb.

und eine angemessene Verpackung zur Verfügung gestellt wird. Darüber hinaus wünschen sich mehr als 60 Prozent der Befragten, dass die Wahlmöglichkeiten hinsichtlich Portionsgrößen, Beilagen- und Menüzusammen-

**Der Verein** „United Against Waste“ hat Empfehlungen für Gastronomiebetriebe entwickelt: 1. Tellerreste analysieren, um Standardportionen gezielt anzupassen. 2. Portionsgrößen für Gäste wählbar machen. 3. Variable Beilagenauswahl. 4.

stellung ausgebaut werden“, so Ehrenhuber. Nicht nur Gastronomen, auch Supermärkte, Bäckereien und Vereine suchen immer öfter kreative Lösungen, um der Lebensmittelverschwendung Einhalt zu gebieten. Ge-

Mitnahmeboxen anbieten

**In Tirol** gibt es ein gefördertes Beratungsangebot für weniger Lebensmittelabfall in Gastro-/Hotel-/Großküchenbetrieben unter <https://united-against-waste.at/kuechenprofit/>

meinsam mit der Unterländer Firma Bierol hat die Bäckerei Therese Mölk beispielsweise „Brotbier“ entwickelt. Beim Wiesenrockfestival in Wattens am 19. und 20. August wird das Craft-Bier, das aus Altbrot hergestellt wird, erstmals der

Öffentlichkeit präsentiert. Neben Brotbier soll auch schon bald Brot-Gin in den Geschäften erhältlich sein. Dabei wird das alte Brot in einem aufwändigen Verfahren verzuckert und vergoren und mit genauer Abtrennung von Vorlauf und Nachlauf gebrannt. „Da einer Studie zufolge in Österreich jedes fünfte Stück Brot im Abfall landet, wollen wir mit solchen Projekten der modernen Wegwerfgesellschaft entgegenwirken“, sagt Sprecherin Stefanie Graber.

Statt Neues zu produzieren, soll Altes verwertet werden. Das ist auch das Motto des Tiroler Vereins „Feld“ rund um die Gründerinnen Claudia Sacher und Luzia Dieringer. Die 15 Vereinsmitglieder erhalten aus Privat- und Gemeinschaftsgärten sowie Landwirtschaften u. a. übrig gebliebenes Obst und Gemüse und verarbeiten dieses zu Marmelade, Chutneys oder Sirup, um es hinterher in sieben Verteilerstellen in Innsbruck an Konsumenten weiterzugeben ([www.feld-verein.at](http://www.feld-verein.at)).

„Wir wollen die Konsumenten zum Nachdenken anregen, was Wertigkeit ist.“

Claudia Sacher  
(Verein Feld)

Dabei werden keine fixen Preise angegeben, sondern nur die Arbeitsschritte, z.B. die Kilometer, die für das Produkt geradelt wurden. Die Konsumenten sollen das bezahlen, was ihnen die Ware wert ist. „Wir wollen so zum Nachdenken anregen, was Wertigkeit ist“, sagt Sacher.

Ein zweites Projekt des Vereins nennt sich „I.G.G.I.T.“ – Innsbrucks gerettetes Gemüse im Topf“. Dabei werden Gemüsereste zu Suppen verarbeitet, die mittags auf Bestellung in einem großen Topf per Rad in Innsbrucker Büros geliefert werden. Gemüse gerettet, Hunger gestillt, Mission erfüllt. Nach einer Sommerpause soll das „I.G.G.I.T.“-Projekt im September in die zweite Runde gehen.