



FOTO: HIGHWISTARZ - FOTOLIA

Zu schade für den **MÜLL**

Würden Sie jeden Tag einen Euro einfach so wegwerfen? Wohl eher nicht. Trotzdem landen in Österreich pro Haushalt jedes Jahr Lebensmittel im Wert von rund 300 Euro im Müll. Aber auch anderswo gehen Unmengen an Nahrungsmitteln unnötigerweise verloren.

■ TEXT: MAG. BRIGITTE HAIDEN

Niemand gibt gerne zu, Lebensmittel wegzwerfen. Manchmal ist es unvermeidlich, da tatsächlich etwas schlecht werden kann. Leider entsorgen die Österreicher aber Unmengen an Lebensmitteln, die noch völlig in Ordnung sind oder bei entsprechender Lagerung und rechtzeitiger Verwendung gar nicht verdorben wären. Diese Problematik betrifft nicht nur Privathaushalte, sondern alle Bereiche, in denen Lebensmittel hergestellt, verarbeitet oder verkauft werden. Sprich: die gesamte Produktionskette.

EIN DRITTEL WIRD VERSCHWENDET

Der achtlose Umgang mit Lebensmitteln ist neben einer immensen Ressourcenverschwendung auch eine moralische Verfehlung. Denn Hunger und Unterernährung sind global gesehen noch immer unser größtes (lösbares) Problem. Und auch in reichen Ländern wie Österreich ist für

immer mehr Menschen das tägliche Brot nicht selbstverständlich.

Laut Schätzungen der UN-Organisation für Ernährung und Landwirtschaft (FAO) schafft es ein Drittel aller weltweit produzierten Nahrung nicht auf die Teller der Menschen. Eine Menge, die ausreichen würde, um den gegenwärtigen Welthunger sogar zweimal zu beseitigen. Allein in der EU gehen pro Einwohner jährlich geschätzte 300 kg Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette verloren. Der dadurch entstehende wirtschaftliche Schaden ist beträchtlich. Nicht zuletzt trägt diese massive Verschwendung auch zur Klimaerwärmung bei. Nicht konsumierte Nahrungsmittel sind nach den USA und China der drittgrößte Kohlendioxidverursacher. Interessanterweise ist der Verlust an Nahrungsmitteln in ärmeren Ländern ähnlich hoch wie in reicheren Gegenden der Erde. Der einzige Unterschied besteht in

den jeweiligen Ursachen: Während es in gut entwickelten Nationen schlicht und ergreifend am generellen Überfluss liegt, scheitert es in wirtschaftlich schwachen Gebieten an den beschränkten Möglichkeiten in der Produktion. Seien es die mangelnden technischen Ausstattungen in der Landwirtschaft oder fehlende Transportmöglichkeiten und ungeeignete Lagerungen.

„VERLIERER“: OBST, GEMÜSE, BROT

Ein Forschungsteam der Wiener Universität für Bodenkultur wollte es genau wissen und wühlte sich durch so manche Mülltonne. Mit dem Ergebnis, dass 15 Prozent des österreichischen Restmülls aus durchaus vermeidbaren Lebensmittelabfällen bestehen. Das entspricht rund 20 kg zum Verzehr geeigneter Lebensmittel pro Person und Jahr. Oder anders dargestellt: Sechs Prozent der gekauften Lebensmittel landen im Müll. Vieles

sogar originalverpackt und unverdorben Obst, Gemüse und Brot machen dabei den größten Anteil aus.

Zusätzlich wird auch sehr vieles per Biotonne, Kanal und Eigenkompostierung entsorgt. Genaue Zahlen gibt es hierzu noch nicht. Experten gehen aber von ähnlichen großen Mengen aus.

BEWUSSTER UMGANG

Einkaufen

Angesichts dieser gewaltigen Mengen liegt es sehr an uns, mit Lebensmitteln bewusster umzugehen. Oft kaufen wir ohne Plan und Ziel ein. Gekauft wird, was gefällt und was billig ist. Supermärkte locken stets mit günstigen Angeboten, die uns leicht zu Impulskäufen verführen. Auch hungrig einkaufen zu gehen, ist keine gute Idee. Wir nehmen dann automatisch mehr als notwendig. Vieles an Essen und Getränken landet daher oft unüberlegt in unserem Einkaufswagen und wird später oft gar nicht konsumiert.

Auf jeden Fall ist es von Vorteil, vor dem wöchentlichen Großeinkauf die eigenen Vorräte zu kontrollieren und immer auch eine Einkaufsliste zu schreiben. Ebenso verhindert eine Menüplanung für mehrere Tage wahlloses Einkaufen.

Transport & Lagerung

Entscheidend ist nicht zuletzt der richtige Umgang mit Lebensmitteln. So sollte die Kühlkette immer eingehalten werden und natürlich die entsprechenden Lagerbedingungen. Viele der Packungen gehören nach dem Öffnen in den Kühlschrank, und offene Lebensmittel sollten immer gut verpackt oder abgedeckt aufbewahrt werden, um Austrocknen und Schimmelbildung zu verhindern.

Haltbarkeit

Es ist ratsam, auch das Mindesthaltbarkeitsdatum im Auge zu behalten. Allerdings: Ist eine Ware mal abgelaufen, muss sie trotzdem nicht gleich verdorben sein und weggeworfen werden. Denn, wie der Name schon sagt, handelt es sich hierbei nur um eine Mindestangabe für Qualität und Haltbarkeit seitens des Herstellers. In den meisten Fällen sind Lebensmittel deutlich länger haltbar. Durch einfaches Schauen, Riechen und Schmecken lässt sich die Frische eines Produkts meist feststellen. Trockenprodukte wie Mehl, Nudeln, Tee und Müsli, aber auch Marmeladen verderben ohne-

hin kaum. Und auch Joghurt, Käse, Wurst und Aufstriche halten sich im Normalfall länger als angegeben. Vorausgesetzt, das Lebensmittel ist noch vollständig verpackt und wurde richtig gelagert.

Produkte mit erreichtem Verbrauchsdatum hingegen sollten nicht mehr verwendet werden. Das betrifft vor allem Frischfleisch, Fisch und ähnliche Produkte, die leicht verderblich sind.

Lebensmittelabfälle sollten übrigens immer in die Biotonne oder – falls möglich – selbst kompostiert werden. In Müllverbrennungsanlagen vermindern sie nämlich die thermische Ausbeute, während auf Deponien klimaschädliches Methan gebildet wird. Und auch Kläranlagen sind über diese Art von Nahrungsresten nicht „erfreut“.

DER „PERFEKTIONSWAHN“

Die Landwirtschaft ist das erste Glied in der langen Kette der Lebensmittelvergeudung. Was nicht den strengen Normen des Markts entspricht, muss am Acker bleiben und wird so bestenfalls Dünger für die nächste Saison. Dieses Schicksal ereilt z. B. jeden zweiten Erdapfel – weil

er zu groß, zu klein oder zu wenig rund gewachsen ist.

Als Kontrapunkt zur derart fragwürdigen Normierung begegnet man in Supermärkten immer öfter echten Feldrebelln, wie Zweibeinkarotten oder Herzerdäpfeln. Solche „Wunderlinge“ werden günstiger als ihre perfekt geformten Modelkollegen angeboten und stehen ihnen in Geschmack und Qualität um nichts nach.

In der Lebensmittelverarbeitung setzt sich das Spiel der hohen Ansprüche fort: Minimale Produktionsfehler, schief geklebte Etikettierungen oder saisonale Überproduktionen machen aus Nahrungsmitteln im Handumdrehen Abfall. Nicht zuletzt ein sehr gutes Geschäft für spezialisierte Entsorgerfirmen, die diesen Ausschuss im großen Stil für die Biogasgewinnung oder als Tierfutter verwerten.

WEGWERFPRODUKTE IM HANDEL

Der Lebensmittelhandel ist ein weiterer Schauplatz der Vergeudung. Rund 100.000 Tonnen verlassen jedes Jahr Österreichs Supermärkte nicht im Einkaufs-, sondern im Müllwagen. Das liegt vor allem an der Erwartung des Kunden, auch noch →

„ Sechs Prozent der gekauften Lebensmittel landen im Müll. Vieles sogar originalverpackt und unverdorben. Obst, Gemüse und Brot machen dabei den größten Anteil aus. “



FOTO: © SAWOBELEYSSE - FOTOLIA



„ Ein wahrlich apokalyptisches Bild unserer Wohlstandsgesellschaft liefert eine Großbäckerei in Deutschland: Sie heizt ihre Öfen mit unverkauftem Brot. “

kurz vor Ladenschluss übervolle Regale vorzufinden. Besonders tagesfrische Ware wird so leicht zum Wegwerfprodukt, wie z. B. Brot und Gebäck. Was gerade noch als frisch angeboten wurde, findet sich 30 Minuten später, nach Sperrstunde, im Abfall wieder. Auf diese Weise wird z. B. in Wien täglich jene Menge Brot vernichtet, mit der ganz Graz versorgt werden könnte. Ein wahrlich apokalyptisches Bild unserer Wohlstandsgesellschaft liefert eine Großbäckerei in Deutschland: Sie heizt ihre Öfen mit unverkauftem Brot. Aber auch eine angeschlagene Orange im Ein-Kilo-Netz bedeutet für die restlichen intakten Früchten bereits das Aus, da ein Aussortieren nicht vorgesehen ist. Und weil einen Tag nach Ostern kein Mensch mehr Schokohasen kauft, landen auch solche Saisonwaren nur allzu oft in der Tonne.

Dieser sicherlich vermeidbare Missstand wird von sogenannten Dumpsterern (engl. „dump“, auf den Müll werfen) aktionistisch genutzt, indem sie aus den Containern der Supermärkte weggeworfene, aber noch einwandfrei genießbare Lebensmittel retten. Und das ist meist gar nicht wenig. Profis unter den „Mülltauchern“ betreten Geschäfte kaum mehr regulär und sehen es als ihr persönliches Statement gegen die allgemein akzeptierte Verschwendung wertvoller Nahrung.

Juristisch einwandfrei hingegen ist die Weitergabe überschüssiger Ware an karitative Einrichtungen, Tafeln und Sozialmärkte, wie es immer mehr Handelsketten

praktizieren. Dieses Konzept etabliert sich mit der Unterstützung unzähliger Freiwilliger, die sich um die Abholung und Verteilung kümmern, zunehmend in ganz Österreich. Die dabei transferierten Mengen sind beeindruckend: Allein der Verein „Wiener Tafel“ rettet zugunsten Bedürftiger jeden Tag bis zu drei Tonnen wahre „Überlebensmittel“.

„BITTE EINPACKEN ZUM MITNEHMEN!“

Auch in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung wird viel zu viel weggeworfen. Die Gründe sind oft augenscheinlich: Portionen sind häufig zu groß, um auf einmal ganz aufgegessen zu werden. Kranken oder älteren Menschen fehlt es nicht selten an Appetit, um ein komplettes Menü zu schaffen. Viele der Buffets sind so übervoll, dass eine ganze Gemeinde davon essen könnte. Ein typisches Gasthaus wirft durchschnittlich im Jahr rund 8.000 Euro in Form von einwandfreien Lebensmitteln und Speisen weg.

Die Initiative „United against Waste“ (engl.: gemeinsam gegen Verschwendung) setzt genau hier an. Köchinnen und Köche lernen in Schulungen effizient mit Nahrungsmitteln

umzugehen. Auch die kluge Planung von Menüs und last but not least eine kreative Resteküche sind Inhalt dieser Trainings, die langfristig helfen sollen, dass weniger übrigbleibt. Schließlich kehrt man auch wieder zum althergebrachten „Bitte einpacken“ zurück. Was lange Zeit verpönt war, wird wieder salonfähig.

TEILEN STATT WEGWERFEN

Gegen die Verschwendung kostbarer Lebensmittel gibt es viele weitere Ideen: Sei es eine App mit Vorschlägen zur Restverwertung, ein Gratisnachschatz statt übergroßer Portionen bzw. speziell kreierte Mitnahmeboxen in der Gastronomie oder sogenannte Food-Sharing-Projekte (engl.: Essen teilen). Hier können Privatpersonen übrig gebliebene Lebensmittel und Speisen über eine Internetplattform mit anderen einfach teilen. Man gibt an, wo und was übrig ist, und kurz später wird das Zuviel freudig abgeholt. In Wien sind so an die 1.600 Food-Sharer aktiv.

In eine ähnliche Richtung geht der Verein FAIR-Teiler in Wien und Graz. Hier werden an öffentlich zugänglichen Orten (Geschäfte oder Amtshäuser) überschüssige Lebensmittel zur kostenlosen Entnahme angeboten. Diese wurden zuvor von Produzenten, Händlern und Restaurants abgeholt. Ehrenamtliche kümmern sich um die Sortierung, Hygiene und Fairness bei der Verteilung. In eineinhalb Jahren wurden so allein in Wien mehr als 50 Tonnen Lebensmittel gerettet. Solche und ähnliche Best-Practice-Beispiele haben vor allem eines zum Ziel: Lebensmittel wieder mehr wertzuschätzen. ♦



Ein Drittel der weltweit produzierten Nahrung schafft es nicht auf die Teller der Menschen. Eine Menge, die ausreichen würde, um den gegenwärtigen Welthunger sogar zweimal zu beseitigen.