

➤ Österreich: 760.000 Tonnen pro Jahr entsorgt ➤ Bundesregierung gefordert:

Zu viele Lebensmittel im Müll

MIST In Österreich landen pro Jahr 760.000 Tonnen Nahrung im Müll, weltweit gar 1,3 Milliarden Tonnen – was einem Drittel aller jährlich produzierten Lebensmittel entspricht. Bei uns wären im Handel über die Gastronomie bis hin zu privaten Haushalten Hunderttausende Tonnen an Abfällen vermeidbar. Große Caterer haben eine Uni-Studie in Auftrag gegeben.

Diese Zahl rüttelt auf: Jeder Wiener wirft pro Jahr etwa 40 Kilogramm Lebensmittel in die Tonne. Laut WWF wäre das bei der Hälfte gar nicht notwendig, zehn Prozent der Speisen sind sogar originalverpackt und nicht oder nur teilweise schlecht. Gründe sind unter anderem eine falsche Planung der Einkäufe, aber auch eine Missinterpretation des Ablaufdatums. Wie berichtet, führen norwegische Molkereien derzeit mit „Mindestens haltbar bis, aber nicht schlecht nach“ ein neues Haltbarkeitsdatum ein. Umweltministerin Köstinger (ÖVP) forciert ein ähnliches Konzept.

Einen konkreten Plan, um die Verschwendung bis zum Jahr 2030 zu halbieren, fordert der WWF von der Bundesregierung. Genau das will auch die Initiative „United Against Waste“. Das Netzwerk aus Wirtschaft, Bund, Ländern und Wissenschaft untersuchte gemeinsam mit der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU), wie Caterer, Hotels, Krankenhäuser oder Kantinen der Verschwendung Einhalt gebieten können.

Denn auch hier werden pro Jahr österreichweit etwa 175.000 Tonnen genießbare Speisen entsorgt. Ein Umdenken der Betriebe soll ab dem Frühjahr flächendeckend zu einer Reduzierung der Küchenabfälle führen. Näheres zur Uni-Studie lesen Sie in unserer Morgen-„Krone“. Stefan Steinkogler

Brot und Backwaren werden von Händlern tonnenweise weggeworfen. ☹



Fotos: ORF/Firstlook, Gerhard Bartel



Wenn sich alle Beteiligten an der Nase nehmen würden, wären Tausende Tonnen Einsparung keine Vision, sondern Realität.

DI Gudrun Obersteiner, Universität für Bodenkultur Wien.

☺ **Viele Initiativen haben sich zum Ziel gesetzt, Lebensmittel im Müll zu vermeiden.**