



16.10.2019 17:19 | BUNDESLÄNDER > STEIERMARK

IM WERT VON MILLIONEN**Wahnsinn! 600.000 Tonnen
Lebensmittel im Müll**

Gaumenglück-Küchenchef Gerald Felber versucht die Verschwendung von Lebensmittel zu vermeiden und hofft aufs Verständnis seiner Kunden. (Bild: Christian Jauschowitz)



Montag, 21. Oktober 2019

WETTER

20°

Wien

[Zum Wetter >>](#)**EINSATZ BEI TANKSTELLE
Streit ums Blinken
verletzt****DUNNE BRAUEN IM TR
Pinzette raus, es da
werden!****„KRONE“-INTERVIEW
Thomas Muster: „D
Dominic“**

STEIERMARK WETT

Graz

Hartberg

Leibnitz

Leoben

Steier schmeißen jährlich Lebensmittel im Wert von 200 Millionen Euro in den Müll. Landes-Initiative soll jetzt speziell bei Großküchen Umdenken anregen.

Artikel teilen



Kommentare



Drucken



Nix übrig für Verschwendung - unter diesem Motto setzen 20 Großküchenstandorte in der Steiermark (150 in ganz Österreich) eine Woche lang ein Zeichen für einen sorgsameren Umgang mit Lebensmitteln. Anlass ist der Welternährungstag am 16. Oktober. Weltweit sind nämlich 820 Millionen Menschen von Hunger bedroht.

Im schlicht und ergreifend perversen Gegensatz dazu landen allein in Österreich 600.000 Tonnen Lebensmittel im Müll, pro Jahr! „Wenn in der südlichen Hemisphäre Millionen Menschen Hunger leiden, wir in der Steiermark aber Lebensmittel im Wert von 200 Millionen Euro pro Jahr wegschmeißen, dann ist es für mich auch eine ethische Frage, sich da endlich zu engagieren“, stellt Nachhaltigkeitslandesrat Johann Seitingner von der ÖVP klar.

Einsparungspotenzial ist enorm

Er begrüßt deshalb die Initiative „United against Waste“, die sich seit zwei Jahren speziell der Lebensmittelverschwendung in Großküchen (Krankenhäuser, Betriebskantinen etc.) widmet. Allein in der Steiermark landen da 8500 Tonnen Lebensmittel im Müll.

Das Land unterstützt die Initiative etwa mit der Finanzierung von Beratungsgesprächen - durch flexiblere Portionsgrößen und regionales Einkaufen lässt sich nicht nur Müll vermeiden, sondern auch Geld sparen. „Pro Krankenhaus liegt das Einsparungspotenzial etwa bei 164.000 Euro jährlich“, rechnet Christian Holzer vom Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus vor.



Setzen sich gegen die Verschwendung von Lebensmittel ein: Christian Holzer (BM Nachhaltigkeit und Tourismus), LH Hermann Schützenhöfer, LR Johann Seitingner, Lorenz Reichel (Gaumenglück).

(Bild: Christian Jauschowitz)

Das Steak liegt nicht nur schwer im Magen

Am besten beginnt man mit der Vermeidung von Lebensmittelabfällen aber natürlich in den eigenen vier Wänden. „Wenn wir nur das einkaufen und essen, was in der Steiermark gerade Saison hat und vor allem heimische Lebensmittel kaufen, leisten wir auch einen großen Beitrag zum Klimaschutz“, ist Landeshauptmann Hermann Schützenhöfer überzeugt. „Das ist für mich ein wichtigerer Beitrag, als über Besteuerungen zu debattieren.“

Wenn man sich vor Augen führt, dass etwa das argentinische Steak CO₂-Emissionen von 1000 Kilo verursacht, ehe es bei uns am Grill vor sich hinbrutzelt - jenes steirischer Bauern aber gerade 170 Kilogramm verursacht, liegt er damit wohl nicht so falsch. Gesetz gegen das Wegschmeißen Ein Gesetz wie in Tschechien, wonach Supermärkte verpflichtet sind, nicht verkaufte Lebensmittel an Hilfsorganisationen zu spenden, ist aus Sicht des zuständigen Landesrats übrigens nicht notwendig.

„Weil das bei uns schon auf freiwilliger Basis sehr gut funktioniert. Außerdem ist in Österreich die Deponierung von Lebensmittel, im Gegensatz zu vielen anderen Ländern, schon längst verboten.“

Foodsharing-Boom in der Steiermark

„Teilen ist gut“ - was Eltern ihren Kindern oft mühsam einzubläuen versuchen, ist die Grundlage von Foodsharing, also dem Teilen von Essen. Seit sechs Jahren gibt es auch in Graz eine rührige Szene, die sich mit Tonnen von weggeworfenen Lebensmitteln eben nicht abfinden will. Im Jänner dieses Jahres wurde nun der Verein „Foodsharing Steiermark“ gegründet.

„Insgesamt haben wir aktuell 800 registrierte Mitglieder - den Großteil davon, nämlich 600, natürlich in Graz“, erklärt Gründungsmitglied Andreas Koseak.



Der Fair-Teiler in der Grazer Reitschulgasse. (Bild: Jauschowitz Christian)

An zwölf „Fair-Teiler“-Stationen kann man in der Landeshauptstadt übrig gebliebene (aber noch genießbare!) Nahrung deponieren und bei Bedarf andere mitnehmen. „Wenn etwa jemand auf Urlaub fährt und draufkommt, dass das Gemüse in zwei Wochen kaputt wird“, gibt Koseak ein Beispiel. Der Verein hat aber auch 90 Kooperationen mit steirischen Gewerbetreibenden - von der Bäckerei über die Jausenstation, dem Bio-Restaurant bis zum Asia-Lokal stellen sich dabei viele in den Dienst der guten Sache. „Die Nachhaltigkeit ist zweifellos unser größter Antrieb“, verrät der Grazer.

Eine Kleinigkeit liegt Koseak übrigens besonders am Herzen: „Mindestens haltbar‘ heißt bitte nicht ‚tödlich ab‘. Das Salz weiß ja nicht, dass es nach Tausenden von Jahren im Berg auf einmal im Sackerl ist und damit ein Ablaufdatum hat. Diese angegebenen Ablaufdaten sind in vielen Fällen wirklich ein absoluter Schwachsinn.“

