



UMWELT

BOKU analysiert Essensabfall an Schulen

Am 29. Oktober ist internationaler Tag gegen Lebensmittelverschwendung. Um die an den Wiener Schulen zu verringern, untersucht die Universität für Bodenkultur (BOKU) jetzt den Lebensmittelabfall. Die Stadt setzt zudem auf Buffetwägen.

27. September 2022, 11:19 Uhr (Update: 27. September 2022, 17:05 Uhr)

Teilen

„Nix übrig für Verschwendung“ lautet das Motto für die Aktion zum bewussten Umgang mit Lebensmitteln an Wiener Schulen. Um den Lebensmittelabfall dort stark zu reduzieren, führt die Universität für Bodenkultur (BOKU) ab sofort Abfallanalysen an insgesamt 179 öffentlichen Bildungseinrichtungen durch. „Wo wir das erste Mal die Möglichkeit haben, uns genauer anzuschauen, wie viel Lebensmittelabfälle fallen tatsächlich in der Schulverköstigung beim Catering an“, erklärt Gudrun Obersteiner von der BOKU. Die Abfalluntersuchungen laufen rund ein Jahr.

Wien setzt auf Buffetwägen

Dadurch sollen die richtigen Mengen gefunden und Abfall vermieden werden. Rund 45.000 Mahlzeiten werden täglich in den öffentlichen Schulen ausgegeben. „Wir wählen hier vor allem das Modell des Buffetwagens, wo sich die Kinder selber das Essen nehmen können, selber entscheiden können und damit bleiben auch weniger Reste übrig“, sagt Bildungsstadtrat Christoph Wiederkehr (NEOS). An 150 Standorten hat sich mittlerweile das Modell des Buffetwagens durchgesetzt.



Wiener Schulen: Buffet statt Bedienung

Video aus rechtlichen Gründen nicht mehr verfügbar.

Dabei steht „das Thema Lebensmittelverschwendung, aber auch die Frage, wo kommt das Essen her, was kann ich mit unterschiedlichen Lebensmitteln selber zubereiten, im Vordergrund“, erklärt Klimastadtrat Jürgen Czernohorsky (SPÖ). Den Kindern soll das Essen vor allem schmecken, aber auch guttun. Die richtige Nährstoffzusammensetzung ist entscheidend. Das Hilfsrezept der Köche: unbeliebte Lebensmittel werden in gern gegessene Speisen untergemischt. Auch im Unterricht wird dem Nachwuchs in dieser Zeit Wissen über den richtigen Lebensmittelumgang vermittelt.

Plan gegen Essensverschwendung österreichweit

„Österreich hat sich dazu verpflichtet, die Lebensmittelabfälle pro Kopf bis 2030 zu halbieren und entlang der Produktions- und Lieferkette zu reduzieren“, so WWF-Experte Dominik Heizmann und Theo Koch, Manager von „Too Good To Go“. Rund 40 Prozent der weltweit produzierten Lebensmittel werden laut WWF verschwendet, in Österreich sind es über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg jährlich zumindest eine Million Tonnen.

Das habe verheerende Folgen für Umwelt, Gesellschaft und Klima: Rund zehn Prozent des globalen Treibhausgas-Ausstoßes sind auf diese Verschwendung zurückzuführen. „Das dürfen wir uns sowohl aus ethischer Sicht, als auch angesichts der Klima-, Energie- und Lebensmittelkrise nicht länger leisten“, warnte Heizmann.

Auch wenn die österreichische Bundesregierung bereits 2020 im Regierungsprogramm Maßnahmen gegen die Verschwendung angekündigt hat, fehlen dem WWF zufolge die nötigen Schritte noch weitgehend. Um das Ziel einer Halbierung der Lebensmittelabfälle in acht Jahren zu erreichen, reichen freiwillige Maßnahmen demnach nicht aus. „Es braucht jetzt wirksame Gesetze, um die unnötige Verschwendung zu stoppen“, so Heizmann. Als Vorbilder könnten hier etwa Frankreich und Italien dienen.

Lebensmittel weiter geben, statt weg werfen

WWF und „Too Good To Go“ forderten einen Fünf-Punkte-Plan gegen Lebensmittelverschwendung, der unter anderem die Datenlage in allen Bereichen verbessern und öffentliche Berichtspflicht für große Unternehmen im Lebensmittelsektor verankern sollte. Zudem benötige es einen Beschluss von rechtlich verbindlichen Reduktionszielen für alle Sektoren der Wertschöpfungskette sowie die Festlegung einer klaren Hierarchie für den Umgang mit Lebensmittelüberschüssen: Weitergabe und Weiterverarbeitung sollten vor der Entsorgung kommen.

red, wien.ORF.at/Agenturen

Links:

- [WWF Österreich](#)
- [Too Good To Go](#)

Aktuell in wien ORF.at



Zurück zur Startseite