



# 20 Prozent des Schul-Essens landet im Müll

**Umwelt.** Klimaschutzministerium und Stadt Wien ziehen in den Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung an Schulen. Bis zu 6700 Tonnen Müll seien vermeidbar. Eine Möglichkeit dagegen wären etwa Buffets statt Essensausgaben.

VON BERNADETTE KRASSAY

Wien. „Zamessen, sonst regnet's morgen“, hat die Oma immer gesagt. Undenkbar für die Kriegsgeneration, Essen wegzwerfen.

In den 186 Ganztageschulen der Stadt Wien landen jedoch 20 Prozent der Lebensmittel, die geliefert werden, im Müll. Das Klimaschutzministerium und die Stadt Wien nutzen deshalb die Aktionstage unter dem Motto „Nix übrig für Verschwendung“ anlässlich des Welttages gegen Lebensmittelverschwendung am 29. September, um auf einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln aufmerksam zu machen.

45.000 Kinder werden in Wien mit einer warmen Mahlzeit pro Tag versorgt – österreichweit sind es bis zu 400.000 warme Mahlzeiten. Mittels Abfall- und Umfeldanalysen der Boku und einem laufenden Großküchen-Abfallmonitoring von „United Against Waste“ werden Ursachen und Lösungs-

sungsmöglichkeiten bei der Abfallvermeidung an Schulen unter die Lupe genommen, um daraus Maßnahmen abzuleiten und für das Thema zu sensibilisieren.

Europäische Studien zeigen zudem laut Gudrun Obersteiner vom Institut für Abfallwirtschaft der Universität für Bodenkultur (Boku), dass es erhebliche Einsparpotenziale bei Lebensmittelabfällen in der Schulpflege gibt – auch in Österreich. „Wir schätzen das Vermeidungspotenzial von Lebensmittelabfällen an österreichischen Schulen von 3500 bis zu 6700 Tonnen pro Jahr ein“, so Obersteiner bei einem Medientermin am Dienstag in einer Ganztagsvolkschule der Stadt Wien.

Lebensmittelverschwendung ist außerdem laut dem Sektionschef des Klimaministeriums, Christian Holzer, ein ökonomisches, ökologisches und letztendlich auch ethisches Problem. „Ökologisch deswegen, weil mit der Produktion von Lebensmitteln



An Wiener Schulen will man bei Kindern Bewusstsein für den Umgang mit Essen schaffen. [Getty Images/Westend61]

ein entsprechender Ressourceneinsatz verbunden ist. Das beginnt beim Wasser, Düngemittel, Flächenverbrauch bis hin zum Energieeinsatz“, so Holzer. Die Produktion von Lebensmitteln, vor allem Fleisch, sei außerdem laut Klimastadtrat Jürgen Czernohorsky (SPÖ) für rund ein Fünftel der Treibhausgasemissionen verantwortlich.

Und ethisch gesehen laut Holzer: „Weil wir natürlich hier in Österreich und in Europa zum Teil im Überfluss leben, auf der anderen Seite aber sehr viele Menschen auf der Welt an Hunger leiden.“

## Abfallvermeidung als Bildungsthema

Abfallvermeidung sei auch ein Bildungsthema. Schon in der Schule sei es wichtig zu lernen, wie mit Lebensmitteln umzugehen ist. „Schule ist nicht nur ein Ort des Lernens und der Wissensvermittlung, sondern hat auch eine Bildungsaufgabe, Ernährungs- und Umweltbewusstsein zu schaffen“, so Vizebürgermeister Christoph Wiederkehr (Neos).

Mögliche Ursachen für Lebensmittelabfall in Schulen sind ähnlich komplex wie das System der Schulpflege selbst. Je nach Schulstandort sind unterschiedliche Personen, meist Freizeitpädagogen, für die wöchentliche Essensbestellung zuständig, die oft auf der individuellen Einschätzung, was den Geschmack der Kinder am ehesten trifft, beruht. Die räumlichen Gegebenheiten – etwa Größe und Lage des Speisesaals – haben Einfluss auf die Essenszeit, welche den Kindern zur Verfügung steht. Auch ob die Kinder selbst an einem Buffet das Essen nehmen oder es vom Ausgabepersonal auf Tablett fertig angerichtet bekommen, haben Einfluss auf die Menge an Essen, das am Ende des Tages im Müll landet. Daher setzt die Stadt Wien derzeit auf Buffets. Die Kinder könnten sich dort selbst das Essen nehmen. Das sei laut Wiederkehr einerseits ein Aspekt der Selbstbestimmtheit der Kinder, wo sie selbst entscheiden können, was und wie viel sie essen und „damit hat man einen besseren Überblick, als wenn jeder etwas auf den Teller bekommt.“