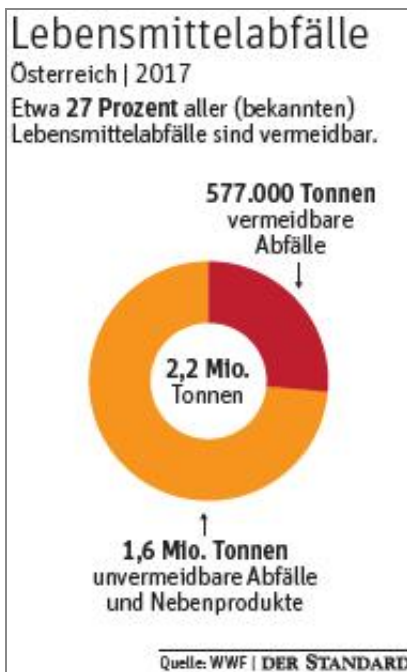


Mit Kreativität den Teller statt den Mistkübel füllen

Der 2. Mai ist der Tag gegen Lebensmittelverschwendung – in Österreichs Haushalten gibt es Nachholbedarf



Wien – Alle Lebensmittel, die bislang in diesem Jahr produziert wurden, landen im Abfall. Mit diesem plakativen Vergleich verdeutlicht der WWF, wie viel Nahrung ungenutzt entsorgt wird. Denn etwa ein Drittel aller produzierten Lebensmittel geht entlang der Wertschöpfungskette verloren. Global gesehen entspricht das circa 1,3 Milliarden Tonnen. Auch in Österreich fallen laut einer kürzlich aktualisierten Studie des WWF zur Lebensmittelverschwendung jährlich rund 577.000 Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen an.

Die tatsächlichen Lebensmittelabfälle dürften in Österreich jedoch noch weit höher sein, informiert Julia Haslinger, die sich bei der Umweltschutzorganisation mit nachhaltiger Ernährung beschäftigt. Denn für die Bereiche Landwirtschaft und Großhandel liegen keine gesicherten Zahlen und Studien vor.

Was jedoch gesichert ist: Großes Potenzial liegt bei den Privathaushalten. Die meisten noch genießbaren Lebensmittel werden laut der vorliegenden Daten mit 206.000 Tonnen direkt aus Kühlschrank, Vorratskammer oder vom Teller

in den Müll geworfen.

Die Gründe liegen bei fehlender Planung der Mahlzeiten, Impulseinkäufen, verschwenderischem Kochen oder falscher Lagerung. Auch aufgrund von Fehlinterpretationen des Mindesthaltbarkeitsdatums kommt es zu enormen Verschwendungen.

Kreativität gefragt

Oft landen Essensreste im Abfall, obwohl mit ein wenig Kreativität noch Gerichte möglich wären. Wer keine Lust hat, hungrig auch noch kreativ zu sein, dem könnte zum Beispiel die Plattform „Restegourmet“ helfen: Dort kann man in der Suchleiste die Lebensmittel eingeben, die sich zu Hause noch finden lassen – dafür gibt es Rezeptangebote.

„Eine Freundin kam aus dem Urlaub in einer recht abgelegenen Region zurück. Sie erzählte uns, dass es öfters das Problem gab, dass im Kühlschrank nur noch wenige Zutaten vorhanden waren“, erzählt Mitbegründer Johannes Schwenk. Die Freundin berichtete, dass sie sich eine Internetseite mit Rezeptvorschlägen zu ihren Zutaten gewünscht hätte. Eine Gruppe an anwesenden Programmieren entwickelte in einer anschließenden Diskussion noch am selben Abend ein erstes Konzept für die Plattform. 2012 ging „Restegourmet“ online. „Nachhaltigkeit war von Anfang an ein wichtiges Thema bei der Entwicklung“, sagt Schwenk.

Nach den Privathaushalten gilt es auch in der Außer-Haus-Verpflegung, also bei Betriebskantinen, Restaurants und Caterern, nachzubessern. Rund 175.000 Tonnen an Lebensmitteln landen dort pro Jahr im Müll.

In der Produktion fallen 121.800 Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen an. Fast ein Drittel davon ist dem Handel zuzurechnen, da es sich dabei um Retourware handelt, die nicht verkauft und an die Produktion zurückgestellt wird. Der Einzelhandel selbst belegt mit 74.100 Tonnen den vierten Platz.

Klarer EU-Aktionsplan fehlt

Von der Bundesregierung fordert der WWF Österreich einen konkreten Aktionsplan, um die Zahl der vermeidbaren Lebensmittelabfälle bis 2030 zu halbieren. Grundlegend sei bei der Umsetzung eine einzige zuständige Koordinierungsstelle anstatt der bisherigen Aufteilung des Bereichs auf mehrere Ministerien.

Zum Kampf gegen Lebensmittelverschwendung hieß es vonseiten der

Europäischen Union im April, dass die Umsetzung aller Bemühungen seit 2014 geprüft werden soll. Großer Schwachpunkt aller bisherigen EU-Initiativen ist jedoch die fehlende Rückmeldung der EU-Staaten an die EU-Kommission.
(july)

➤ <https://restegourmet.de>