

Für die Mülltonne viel zu schade!

Weggeworfene Lebensmittel sind unter anderem als Abfall ein Ausgangsprodukt für die Kompost- und Biogasproduktion. Aber sollten wir Lebensmittel nicht essen anstatt zu entsorgen?

Allein in Österreich landen jährlich geschätzte 70.000 Tonnen Genuss tauglicher Lebensmittel im Müll – nicht weil sie verdorben sind, sondern weil unsere Wohlstandsgesellschaft Überschüsse produziert. Während die Müllberge wachsen und die Umwelt belasten, sind immer mehr Menschen von Armut betroffen und finden mit ihrem Einkommen kein Auskommen mehr. Rund ein Viertel des Abfalls in österreichischen Biotonnen setzt sich aus einwandfreien Nahrungsmitteln in Originalverpackung zusammen. Diese erschreckende Bilanz macht deutlich, wie ineffizient wertvolle Rohstoffe verwendet werden.

Warum landen Lebensmittel im Abfall und was kann man dagegen tun?

Fehlende Übersicht über Vorräte: Studien haben ergeben, dass fehlende Übersicht über die Vorräte zuhause Grund Nummer eins ist. Viele Leute gehen einkaufen, ohne vorher abgeklärt zu haben, was und wie viel sie eigentlich noch an Lebensmitteln zu Hause haben. Bestes Mittel dagegen ist die Vorbereitung! Das heißt vor dem Einkauf Vorräte checken, Einkaufsliste schreiben!

Fehlendes Wissen und Fehlinformation: Fast genauso wichtig sind Einstellung und mangelndes Wissen vieler Haushalte. Umfragen haben ergeben, dass viele Haushalte nicht genau wissen, was „mindestens haltbar“ eigentlich bedeutet und glauben, dass Lebensmittel nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums automatisch weggeworfen werden sollten. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist nach der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (BGBI. 1993/72 idgF) "der Zeitpunkt, bis zu dem die Ware ihre spezifischen Eigenschaften behält". Das bedeutet, dass die Ware auch nach diesem Zeitpunkt noch genießbar sein kann, solange das Produkt nicht geöffnet wurde.

Einstellung: Eine Frage der Einstellung ist es hingegen, wenn Haushalte Lebensmittel wegwerfen, weil sie nicht mehr ganz so frisch sind wie am ersten Tag oder weil man nicht mehrmals dasselbe essen will. Für bestimmte Speisen oder Anlässe werden außerdem oft Saucen, Kräuter, Gewürze etc. gekauft (z.B. Grillsaison). Bleibt was übrig, landet es allzu oft im Müll. Es gibt viele Wege, überschüssige Lebensmittel vor dem Verderben zu „retten“ wie zum Beispiel einfrieren oder verschenken. Eine weitere Möglichkeit wäre ein „Restlessen“ zu dem man auch Freunde und Bekannte einladen könnte.

Wer noch mehr für die Umwelt tun will, kann außerdem auch noch Abfall beim Einkaufen vermeiden, in dem er/sie zum Beispiel eine Mehrwegtrage tasche verwendet und Getränke in Mehrwegflaschen kauft.

Für weitere Informationen stehen Ihnen die AbfallberaterInnen des Abfallwirtschaftsverbandes Graz-Umgebung unter der Telefonnummer 0316/680040 oder www.abfallwirtschaft.steiermark.at/graz-umgebung sowie Ihre Gemeinde sehr gerne zur Verfügung!

Wussten Sie....

...dass **142.000 SteirerInnen** armutsgefährdet sind? Das sind 12% der steirischen Bevölkerung

...das **Birnen, Nüsse und Äpfel** zu den besten „Gehirnnahrungsmitteln“ gehören? Sie fördern durch enthaltene Spurenelemente die Konzentrationsfähigkeit und halten munter. <http://www.gesund.co.at/>

...dass für ein Kilogramm Honig 60000 Flüge von Bienen nötig sind?

...wie ihr **ökologischer Footprint** in Sachen Ernährung aussieht? Hier der Link zur Berechnung der Auswirkung Ihrer Ernährungsgewohnheiten auf die Umwelt: <http://www.mein-fussabdruck.at/>