

Lebensmittel im Abfall

Alarmierende Studie der BOKU Wien

FrISCHE Eier, exotISCHE Früchte oder original-verpacktes Fleisch, das alles landet massenweise im Restmüll. Bis zu zehn Prozent der Lebensmittel werden scheinbar nur gekauft, um kurz im Kühlschrank zwischengelagert und dann weggeworfen zu werden. Das hat eine Abfall-Studie der Wiener Universität für Bodenkultur (Boku) ergeben.



Laut Restmüllanalyse des Bezirkes Feldbach vom Jahr 2008 sind auch bei uns ca. 13% des Restabfalls Biomüll.

Ein durchschnittliches Lebensmittel geht durch 33 Hände, bevor es im Supermarkt landet. Für Erzeugung und Transport werden viele Ressourcen benötigt und eine Menge CO² verursacht.

Rechnet man alle Lebensmittel, die über die Restmülltonne in einem Jahr entsorgt werden, in CO² Äquivalente um, entspricht dies dem Ausstoß von 200.000 PKW.

Lebensmittel sind wertvolle Güter, deren Wert nur teilweise durch den Preis wiedergegeben wird. Das Wegwerfen und Verschwenden von Lebensmitteln bedeutet Diebstahl an unseren Kindern, die mit den Auswirkungen einer zerstörten Umwelt leben müssen! Darum ist ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln besonders wichtig. Dieser fängt bereits beim richtigen, bedarfsgerechten und abfall-vermeidenden Einkaufen an.

Einkaufsfallen:

In unseren Supermärkten finden sich Berge von Lebensmitteln, das verleitet dazu, zuzugreifen und nicht mehr auf den Preis zu achten.

Dem Kunden wird eingeredet, dass er sogar einen Gewinn erzielt, wenn er sich für ein bestimmtes Produkt entscheidet. Der Preis wird meist verschwiegen. Stattdessen locken Werbesprüche wie „Sparen Sie 10 Euro“!

Ob es sich dabei tatsächlich um ein Schnäppchen handelt, ist fraglich. Unwissende werden so dazu verleitet, überteuerte Ware zu kaufen.

Groß- und Mehrfachpackungen sind nicht in jedem Fall günstiger. Der Grundpreis ist oft nur klein vermerkt und der Vergleich erfordert Aufwand.

Verleitung zum Impulskauf



Impulskäufe, also Käufe, die vorher nicht geplant waren und meist auch nicht wirklich gebraucht werden, machen zwischen 30% und 65% der Einkäufe aus und sind für den Einzelhandel von großer Bedeutung. Typisch für spontane Kaufentscheidungen ist, dass sie meist unbewusst ablaufen. Solche Botschaften sind zum Beispiel der Geruch nach frischem Kaffee oder das Bild einer glücklichen Familie auf der Verpackung.

Meist sind Verkaufsregale immer gut gefüllt. Leere Regale bedeuten Umsatzeinbußen und auch verärgerte KundInnen, da die gewohnte Marke oder Ware nicht mehr vorrätig ist. Was soll aber mit den nicht verkauften Backwaren geschehen?

Bewusst einkaufen-aber wie?



- Einkauf sorgfältig planen und Einkaufszettel schreiben.
- Prospekte bereits zu Hause nach Sonderangeboten durchstöbern und überlegen, ob es wirklich benötigt wird.
- Grundpreise miteinander vergleichen! Nicht immer ist die Großpackung auch die günstigere.
- Nicht hungrig einkaufen gehen!
- Preis ist nicht das einzige Kriterium! Achten Sie auf Labels wie z.B. das Bio-Label!
- Beim Warten vor der Kasse besonders konsequent sein und den Verlockungen der Süßwaren widerstehen.
- Mit den Kindern rechtzeitig über Strategien der Supermärkte reden und ihnen erklären, dass die Süßigkeiten im Kassensbereich tabu sind.

Das Team der Umweltberatung