

# Lebensmittelverschwendung

## Wenn das Essen noch vollkommen genießbar, aber trotzdem in der Mülltonne entsorgt wird!

Wer Lebensmittel wegwirft, verschwendet wertvolle Ressourcen, die für die Erzeugung aufgewendet werden müssen, wie Wasser, Boden, menschliche Arbeitskraft, Energie und Rohstoffe und belastet so Umwelt und Klima.

Der richtige Umgang mit Lebensmitteln fängt schon vor dem Verkauf an die Konsument/en/innen an. Auch bei der Produktion und im Handel sollte der Lebensmittelverschwendung Beachtung geschenkt werden. Außerdem sollten die Konsument/en/innen nicht verführt werden, zu viel zu kaufen: Lockangebote oder Großpackungen verleiten die Menschen oft mehr einzukaufen, als sie tatsächlich brauchen.

### Lebensmittelverschwendung im Haushalt – Was der/die Einzelne tun kann

Ca. 20% der weggeworfenen Lebensmittel landen nur deshalb im Abfall, weil die Etikettierung missverstanden wird. Das Mindesthaltbarkeits-Datum ist kein Ablaufdatum!

Viele noch nicht geöffnete Produkte schmecken gut und können bedenkenlos verzehrt werden, auch wenn das Mindesthaltbarkeits-Datum bereits überschritten wurde. Nutzen Sie Ihre Sinnesorgane um die Lebensmittel zuerst zu überprüfen. Werfen Sie sie nur weg, wenn sie wirklich verdorben sind. So

wird auch die Geldbörse geschont. Manche Produkte sind vielleicht zum Rohgenuss nicht

mehr so gut geeignet, können aber noch problemlos verkocht werden.



Genießbare Lebensmittel im Abfallbehälter



Speisereste: Vom Teller direkt in den Abfallbehälter

### Richtiges Einkaufen

- Vermeiden Sie Impulskäufe.
- Schreiben Sie einen Einkaufszettel. Damit

ist festgehalten, was tatsächlich gebraucht wird.

### Richtiges Lagern

- Verbrauchen Sie geöffnete Produkte immer rasch auf und decken Sie diese ab, damit sie besser haltbar sind.
- Eine gute Möglichkeit, Lebensmittel – auch Obst und Gemüse – frisch zu halten ist, sie einzufrieren.

### Richtiges Konsumieren

- Kochen Sie die richtige Menge und überlegen Sie sich einige sich ergänzende Rezepte.
- Zu viel Gekochtes oder Reste die beim Zubereiten übrig bleiben, können gekühlt aufbewahrt oder eingefroren werden.

Lebensmittelabfälle verursachen nicht nur hohe Entsorgungskosten, sie sind vor allem ein ethisch-soziales und ökologisches Problem.

### LEBENSMITTEL GEHÖREN AUF DEN TELLER UND NICHT IN DIE MÜLLTonne!

Die Tatsache, dass die in Österreich jährlich weggeworfene Menge an Lebensmittel ausreichen würde, um eine halbe Million Menschen für ein Jahr zu ernähren, unterstreicht den Handlungsbedarf.



### Was sind Lebensmittelabfälle?

Die im Haushalt anfallenden Lebensmittelabfälle können nach ihrem Vermeidungspotenzial in folgende Gruppen unterteilt werden:

- Zubereitungsreste: sind großteils nicht essbare Bestandteile der Lebensmittel. Beispiele sind Eierschalen, Kaffeesud, Schalen und Knochen
- Speisereste: klassische Tellerreste nach der Mahlzeit
- originale Lebensmittel: Teil einer größeren Verpackungseinheit oder ganzes Stück eines unverpackten Lebensmittels, zum Beispiel ein ganzer Apfel
- angebrochene Lebensmittel: halbvolle Packungen, angeschnittene Lebensmittel

Während Zubereitungsreste bei der Verwendung von frischen Produkten kaum zu vermeiden sind, könnten die drei anderen Lebensmittelabfallarten durch sorgfältige Planung, Einkauf, Lagerung, Verarbeitung und Verwendung zu einem Großteil vermieden werden.

### Wussten Sie, dass...

- ...in Wien täglich jene Menge an Brot als Retourware vernichtet wird, mit der ganz Graz versorgt werden könnte?
- ...in Österreich jährlich 157.000 Tonnen verpackter und unverpackter Lebensmittel und Speisereste im Restmüll landen?
- ...wir mit dieser Menge einen Gegenwert von ca. € 300,- pro Haushalt wegwurfen?

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage unter: [www.awv-graz-umgebung.at](http://www.awv-graz-umgebung.at) Gerne beantworten wir Ihre Fragen auch telefonisch! Sie erreichen uns unter der Nummer: **0316 680040**

Die Abfallberaterinnen und Abfallberater des Abfallwirtschaftsverbandes Graz-Umgebung

Mag. Christiana Meßner, AWV GU