

Essen essen, Klima retten

Zu Weihnachten landen ganz besonders viele Lebensmittel im Müll. Und damit auch die Ressourcen, die für diese Lebensmittel aufgewendet werden. Das können wir aber einfach ändern.



Brot ist jenes Lebensmittel, das am häufigsten im Müll landet. Dabei kann man aus altem Brot noch viel machen - zum Beispiel Semmelknödel. Foto: Land schafft Leben

Stellen Sie sich vor, sie backen drei Laibe Brot. Und dann nehmen sie einen davon und schmeißen ihn in den Mistkübel. Wieso sollten Sie? Leider ist das die Realität unserer Lebensmittel. Ein Drittel der weltweit produzierten Lebensmittel wird nämlich weggeworfen, der Großteil davon im Privathaushalt. Hier erreicht die Verschwendung bald wieder ihren traurigen Höhepunkt, denn während der Weihnachtsfeiertage wird ganz besonders viel Essen weggeworfen. Das hat etwas mit fehlendem Wissen und schlechter Planung, aber vor allem auch mit der mangelnden Wertschätzung unserer Lebensmittel zu tun.

Das Beispiel Brot ist ein dankbares, um letztere zu veranschaulichen. Einkaufen, kneten, rasten lassen, vielleicht sogar einen Sauerteig ansetzen: Ganz abgesehen von der Herstellung der Zutaten braucht es viel Zeit und Muße, einen Laib zu backen. Wer es schon einmal gemacht hat, weiß das – und würde niemals auf die Idee kommen, diesen einfach wegzuschmeißen. Bei gekauftem Brot sieht das ganz anders aus. Tatsächlich sind Brot und Gebäck nämlich jene Lebensmittel, die am allerhäufigsten im Müll landen.

Was sind uns Lebensmittel wert?

Sobald wir also selbst nicht mehr an der Herstellung unserer Lebensmittel beteiligt sind und diese vielleicht auch noch zu einem billigen Preis kaufen können, haben sie für uns kaum noch einen Wert. Schon für 15 Cent bekommt man die von uns heiß geliebte Semmel – 15 Cent, deren Vergeudung den meisten nicht wehtun.

Doch auch die 15-Cent-Semmel muss geknetet, geformt und gebacken werden. Das Getreide dafür muss angebaut, gemahlen und transportiert, die fertigen Semmeln verpackt und eingeschichtet werden. All diese Schritte entlang der Wertschöpfungskette verbrauchen abgesehen von der Arbeitsleistung, die dahinter steht, auch enorm viel Energie und Ressourcen. Das führt dazu, dass zwischen acht und zehn Prozent der globalen Treibhausgasemissionen durch Lebensmittel entstehen, die noch nicht einmal gegessen werden. Kurz gesagt, entstehen zwischen acht und zehn Prozent der Treibhausgase also völlig umsonst.

Gute Planung und Hausverstand

Das ist eine an sich schlechte, aber gleichzeitig auch gute Nachricht. Denn weniger Lebensmittel zu verschwenden ist eine leichte Übung, die viel für's Klima tut. Schon beim Einkauf kann man damit beginnen, indem man sich überlegt, ob man das jeweilige Lebensmittel wirklich braucht und auch verbraucht, bevor es verdirbt. Der Großeinkauf vor Weihnachten eignet sich dafür sogar besonders gut: Wenn die Feiertage mit Weihnachtsfeiern und Familienessen kulinarisch durchgeplant sind, lässt sich gut einschätzen, welche Lebensmittel tatsächlich benötigt werden.

Die Weihnachtszeit ist ein schöner Anlass, sich den Wert unserer Lebensmittel wieder bewusst zu machen. Indem wir das tun und unser Essen einfach essen, anstatt es wegzuschmeißen, können wir sogar Treibhausgasemissionen reduzieren. Und nicht nur das, wir können sogar bis zu 800 Euro sparen, die jeder österreichische Haushalt in Form von Lebensmitteln jährlich in den Müll wirft. Nur das zu kaufen, was ich wirklich verbrauche, ermöglicht mir ohne Mehrkosten hochwertigere Lebensmittel zu konsumieren. Klingt einfach – ist es auch.

Brot ist jenes Lebensmittel, das am häufigsten im Müll landet. Dabei kann man aus altem Brot noch viel machen - zum Beispiel Semmelknödel. Foto: Land schafft Leben

Quelle	meinbezirk.at
Typ	News Site
Land	AT
Sprache	Deutsch
Adresse	https://www.meinbezirk.at/lungau/c-regionauten-community/e...