

# Lebensmittelverschwendung: Für die Mültonne gekauft

Das tägliche Leben wird immer teurer. Aber es gibt Möglichkeiten einzusparen – denn jeder von uns wirft pro Jahr im Durchschnitt 60 Kilogramm Lebensmittel weg!

**E**lektroauto statt Diesel-SUV? Solarpaneele statt Gasheizung? Urlaub in Österreich statt Ferntreise? In vielen Bereichen unseres Lebens drehen sich mittlerweile alles um die Frage, wie wir diese klimafreundlicher gestalten können. Vielen von uns ist es ein großes Anliegen, unseren Planeten nicht mehr bedenkenlos auszubeuten. Dabei vergessen wir jedoch gerne auf die alltäglichen Dinge, wie zum Beispiel unser Essen. Während wir nämlich von Elektroautos und Solarenergie sprechen, wirft die Menschheit jedes Jahr so viel Essen weg, dass alle bis zum 26. Mai produzierten Lebensmittel rechnerisch gesehen im Müll landen. Und mit diesen nicht nur eine Menge Geld, sondern auch enorm viele Ressourcen. Und weil es gerade ums Essen geht, passt der Ausspruch „Lassen Sie sich das auf der Zunge zergehen“ ganz besonders gut!

Bis zu zehn Prozent der weltweit produzierten Treibhausgasemissionen entstehen nur für Lebensmittel, die weggeworfen werden. Entlang der Wertschöpfungskette, also von der Landwirtschaft über die Verarbeitung des Lebensmittels und den Transport bis in den Einkaufswagen, werden große Mengen an Ressourcen verbraucht. Und das alles nur dafür, dass das Lebensmittel am Ende des Tages noch nicht einmal gegessen, sondern bedenkenlos weggeworfen wird. Etwa 900.000 Tonnen Lebensmittel ist dieses Schicksal in Österreich jedes Jahr beschied. Um diese Menge zu transportieren, braucht man rund 50.000 Lkw! Aneinander gereiht würden diese einen Stau von Wien bis Zürich bilden.

## 360 Euro wirft jeder von uns bedenkenlos weg

Lebensmittelverschwendung passiert bereits bei der Ernte, bei der Verarbeitung, im Supermarkt und überall dort, wo Lebensmittel im Spiel sind. Aber wussten Sie, dass der größte Verschwender wir selbst sind, die privaten Haushalte? 800 Euro wandern pro Haushalt



Foto: Peter Dzalely

## 360 Euro wirft jeder von uns pro Jahr in den Mist

jährlich in den Müll, pro Person sind das 360 Euro. Mit ein Grund dafür, dass in den eigenen vier Wänden später noch bedenkenlos den so viele Lebensmittel weggeworfen werden, ist das mangelnde Wissen über deren Haltbarkeit. Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) etwa gibt nicht den Zeitpunkt an, ab dem ein Lebensmittel nicht mehr genießbar ist. Der Hersteller garantiert damit nur, dass es bei ordnungsgemäßer Lagerung mindestens bis zu diesem Zeitpunkt alle vorgegebenen Eigenschaften behält. Genießbar sind die meisten Lebensmittel über das MHD hinaus. So kann Frischmilch in der Regel auch zwei Tage nach dem MHD noch

getrunken werden, Hartkäse und gekochte Eier sind sogar bis zu 21 Tage genießbar – natürlich nur wenn das Lebensmittel keine Auffälligkeiten, etwa einen schlechten Geruch, aufweist. Hier verlässt man sich am besten auf seine Sinne. Dem Klima etwas Gutes zu tun ist also oft einfacher, als man vielleicht denkt. Wer seinen Einkauf gut plant, genau schaut, ob ein Lebensmittel wirklich verdorben ist, und generell sorgsam mit seinem Essen umgeht, trägt dazu bei, dass weniger umsonst produziert wird. Und sorgt über das MHD hinaus. So kann Frischmilch in der Regel auch zwei Tage nach dem MHD noch

Maggie Entenfeller

## KOMMENTAR

### Unser Essen wertschätzen anstatt zu verschwenden

Es ist wirklich unfassbar: 30 bis 40 Prozent der weltweit produzierten Lebensmittel werden nicht gegessen, sondern weggeworfen. Für mich zeigt das vor allem eines: Lebensmittel haben keinen hohen Stellenwert. In den eigenen vier Wänden verschwenden wir sechsmal so viel wie Supermärkte und Großhandel. Wir werfen 360 Euro pro Jahr in den Müll und echauffieren uns gleichzeitig über steigende Lebensmittelpreise, die wir ganz einfach kompensieren könnten, würden wir weniger wegwerfen. Noch absurder wird es, wenn man sich unser Konsumverhalten in Hinblick auf andere Dinge ansieht: Alle zwei Jahre ein neues Smartphone? Kein Problem. Eine teure Reise? Urlaub muss schon sein. Die Liste ließe sich endlos fortführen, klar ist aber: Das, was unserem Körper jeden Tag Energie zum Le-

ben gibt und auch großen Einfluss auf unsere Gesundheit hat – nämlich unsere Lebensmittel – kommt auf der Prioritätenliste ziemlich weit unten. Als Bauer, also Produzent dieser Lebensmittel, aber auch als Vater macht mich diese Entwicklung sehr nachdenklich.

In Anbetracht dessen wundert es kaum, dass so viele Lebensmittel einfach weggeworfen werden. Die gute Nachricht aber ist: Das muss nicht sein. Als Konsumentinnen und Konsumenten können wir aktiv etwas gegen Lebensmittelverschwendung tun, indem wir uns wieder mehr mit unserem Essen auseinandersetzen. Und es vor allem wieder mehr zu schätzen lernen. Denn was einem etwas wert ist, das wirft man nicht einfach leichtsinnig in den Müll.

Foto: Land Schrift Leben



HANNES ROYER vom www.landschriftleben.at

## VIELE LEBENSMITTEL WÄREN NOCH GUT

... nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums.

<b>KURZE HALTBARKEIT</b> Brot und Kleingebäck Frischmilch	+2 Tage +2 Tage
<b>BESCHRÄNKTE HALTBARKEIT</b> Hartkäse Eier (vollständig durcherhitzt)	+21 Tage +21 Tage
<b>LANGE HALTBARKEIT</b> Pflanzliche Öle/Fette	+28 Tage
<b>SEHR LANGE HALTBARKEIT</b> Zucker, Salz Mehl Konserven	+1 Jahr +1 Jahr +1 Jahr

Quelle: Wiener Tafel



9% SUPERMARKT UND GROSSHANDEL



14% VERARBEITUNG



19% AUSSER-HAUS-VERZEHR

## VERANTWORTUNG BEGINNT DAHEIM

Wer die meisten Lebensmittel wegschmeißt



58% PRIVATE HAUSHALTE

900.000 TONNEN Lebensmittel landen pro Jahr in Österreichs Müll

Krone KREATIV Foto: Land Schrift Leben Foto: stock.adobe.com

## FAST 1 MIO. TONNEN LEBENSMITTEL LANDE JEDES JAHR IM MÜLL

DAS SIND 50.000 LKW BELADEN MIT ABFÄLLEN

Hintereinander wäre das ein 750-km-Stau von Wien bis nach Zürich.



Wien, St. Pölten, Linz, Salzburg, München, St. Gallen, Zürich