



Lebensmittelverschwendung

Textimpuls Lehrperson

Verschwendung von Lebensmitteln - wir haben es in der Hand

Es war einmal eine Zeit, da dachte ich, nur beschädigte, fleckige Lebensmittel werden zu Lebensmittelabfällen. Doch tragischerweise sind ein Großteil der Lebensmittel, die verschwendet werden, wunderschöne, unbeschädigte Lebensmittel, die nur zur falschen Zeit am falschen Ort waren: Wassermelonen, die erst reif wurden, wenn bei uns die Sommerferien vorbei sind, Erdbeeren, die alle zur gleichen Zeit reif werden und es nicht ins Regal schaffen. Himbeeren, die in der großen Packung günstiger waren, als die in der kleinen Packung. Avocados, die das Standardgewicht und die Standardgröße für den Pro-Stück-Verkauf nicht erreicht haben oder die zuhause niemand mehr essen will, nachdem die Gäste nach dem Frühstück gegangen sind.

Lebensmittelverschwendung geht uns alle an

Die größte Herausforderung bei Lebensmittelverschwendung im Haushalt ist, dass wir sie nicht wirklich wahrnehmen. Wir alle denken, der eine Apfel, das halbe Joghurt machen das Kraut nicht fett. „Aber auch Kleinvieh macht Mist.“ Und so wirft jeder Haushalt in Österreich im Durchschnitt 300 € pro Jahr in den Mülleimer. Lebensmittel werden entlang der gesamten Wertschöpfungskette verschwendet und sehr viele davon im Haushalt. Unvorstellbar, wenn man sich überlegt: Beim samstäglichem Familieneinkauf werden drei Einkaufstaschen eingekauft und gleich einer am Parkplatz entsorgt. Diese 95-110 kg pro Person und Jahr landen aber natürlich nicht frisch aus dem Lebensmittelgeschäft im Müll, sondern langsam schleicht das eine Drittel in den Mistkübel. Zum Teil als Teller-speisereste, zum Teil als undefinierte Eisklumpen aus der Gefriertruhe, als in der Schultasche vergessene Jause, originalverpackte Waren, die das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben, und viele weitere Gründe.

Kennst du noch Gründe, warum Lebensmittel weggeschmissen werden?

