

ORF.at



Foto: APA/dpa-Zentralbild

Foto: APA/dpa-Zentralbild

UMWELT

Kampf gegen Lebensmittelverschwendung

18 Kilogramm an vermeidbaren Lebensmittelabfällen wirft jede Tirolerin und jeder Tiroler jährlich in den Müll. Die Initiative „United against waste“ kämpft gegen die Lebensmittelverschwendung und zeigt Initiativen dagegen auf.

29.09.2021 12.56

Eine vierköpfige Familie entsorgt durchschnittlich 72 Kilogramm vermeidbaren Lebensmittelabfall pro Jahr im Restmüll - Abfälle in Kompost oder Biotonne sind da noch gar nicht mitgerechnet, machten Sprecher der Initiative anlässlich des Welttags gegen Lebensmittelverschwendung am Mittwoch aufmerksam.

Mittlerweile habe sich einige Initiativen, damit Reste und abgelaufenes, aber noch einwandfreies Essen im Magen statt im Müll landet, bewährt. Diese Initiativen heißen etwa „Too good to go“, „Nix übrig für Verschwendung“, „Gemeinsam Lebensmittel retten“ oder „Genuss Box“.

Mehr Bewusstseinsbildung nötig

Es brauche aber in allen Bereichen noch mehr Bewusstseinsbildung - in der Gastronomie, in Privathaushalten und im Handel. Es habe sich viel getan, doch noch nicht genug, denn allein im Bereich der Großküchen würde eine so große Menge an verwendbaren Lebensmittel weggeworfen, mit der man die Einwohner der Stadt Kufstein ernähren könne, informierte die für Klima und Umwelt zuständige Landesrätin Ingrid Felipe (Grüne).



Foto: Public Domain

In Großküchen werden viele, noch verwertbare Lebensmittel weggeworfen

Jedes Kilogramm weniger an Lebensmittelabfall bedeute durchschnittlich eine Einsparung von 1,87 kg an CO₂-Emissionen, so Felipe. Noch bis Sonntag finden zu diesem Anlass in Tirol zahlreiche Aktionen gegen die Verschwendung und für die Rettung von Lebensmitteln statt.

Privathaushalte als Spitzenreiter bei Verschwendung

Laut EU-Statistik sind nach wie vor Privathaushalte mit 53 Prozent die Spitzenreiter bei der Verschwendung. In Privathaushalten werde zu viel eingekauft, das später verdirbt, brachte es Philipp Stohner auf den Punkt. Der Präsident des Tiroler Kochverbandes leitet auch Workshops und Aus- und Weiterbildungskurse für Lehrlinge und Küchenmeister am WIFI Tirol.

Selbst bei Fachleuten sorgt er mit seinen Tipps für effiziente Lebensmittelverarbeitung regelmäßig für Aha-Effekte. Beim Karfiol werden meistens die grünen Blätter weggeworfen, wenn man die Blätter jedoch auskochen, habe man die beste Karfiolsuppe, die es gebe, nannte Stohner ein Beispiel.



Foto: ORF

Der grüne Teil des Karfiols kann zu einer Suppe verkocht werden

13.500 Tonnen vermeidbarer Lebensmittelabfall

Abgesehen davon fördert Verschwendung die Überproduktion in der Lebensmittelindustrie und produziert Unmengen vermeidbaren Müll.

Wie Alfred Egger, Geschäftsführer der Abfallwirtschaft Tirol-Mitte (ATM), informierte, landen rund 13.500 Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen im Müll. Das mache pro Person und Jahr rund 300 Euro aus.

red, tirol.ORF.at

link:

- „[United against waste](https://www.united-against-waste.at)“ (<https://www.united-against-waste.at>)