



Lebensmittelabfälle in Österreich

In Österreich fallen laut einer Studie des Ökologie-Instituts jährlich 760.000 Tonnen Lebensmittelabfälle und -verluste an. Gut die Hälfte davon gilt als potenziell vermeidbar.

Guido Dernbauer, Österreichischer Städtebund

47,5 Millionen steirische Brettljasen landen im Restmüll

In der Steiermark landen laut einer Restmüllanalyse bei Haushalten im Jahr 2012/2013 rund 35.800 Tonnen organische Küchenabfälle im Restmüll. Davon sind ca. 60 Prozent (ca. 21.400 Tonnen) vermeidbare, teilweise noch originalverpackte Lebensmittel.

Mit dieser Menge an vermeidbaren Lebensmittelabfällen im steirischen Restmüll des Jahres 2013 könnte man ca. 47,5 Millionen steirische Brettljasen anrichten. Die Summe der vermeidbaren Lebensmittelabfälle ergibt sich dabei aus der Sortierfraktion „originalverpackte“ und „angebrochene“ Lebensmittel.

Auf die EU bezogen werden im Haushaltsbereich (53 %), gefolgt von der Produktion (19 %) am meisten Lebensmittel entlang der Wertschöpfungskette weggeworfen. Zudem zeigt sich, dass Menschen, die älter als 65 Jahre sind, weniger Lebensmittel wegwerfen.

Das Projekt FoodClim

Karin Schanes von der WU Wien und David Neil Bird von der JOANNEUM RESEARCH Forschungsgesellschaft mbH stellten die Ergebnisse des Projektes „FoodClim“ bei der Sitzung des Umweltausschusses in Graz am 3. Oktober 2017 vor. Das Projekt „FoodClim“, das vom KLIEN gefördert wird, wurde im Jahr 2016 gestartet und soll das Bewusstsein für das Thema schärfen und einen wesentlichen Beitrag zum Rückgang der Lebensmittelverschwendung in Österreich und den damit verbundenen Treibhausgas-Emissionen leisten. Eine wesentliche Methode zur Abschätzung verschiedenster Lösungsansätze ist die Lebenszyklusanalyse. Nicht nur die Verringerung von Nahrungsmittelabfall ist eine Maßnahme zur Reduktion von Emissionen, sondern auch bei der Lebensmittel- und Verpackungsproduktion und Abfallsorgung muss angesetzt werden. Emissionen aus der Abfall- und Wasseraufbereitung machen in Österreich nur 4 Prozent der Verbrauchsemissionen aus. Nahrungsmittelerzeugung



und Landwirtschaft verursachen dagegen ca. 11 Prozent dieser Emissionen. Die Essensproduktion ist u. a. mit dem Energieverbrauch für Anbauen, Ernte, Verarbeitung und Verpackung sowie dem Methan von Wiederkäuern eine Quelle von Treibhausgas-Emissionen. Ein Teil der Essensreste ist allerdings nicht vermeidbar.

Gründe der Lebensmittelverschwendung

Zu den Gründen für die Lebensmittelverschwendung zählen fehlendes Wissen über Haltbarkeit, zu große Verpackungen, fehlendes Problembewusstsein und die Konfusion bezüglich des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD). Es wurde auch festgestellt, dass Personen, die in großen Supermärkten einkaufen, mehr Lebensmittel wegschmeißen.

Politikmaßnahmen müssen über die reine Informationsbereitstellung hinausgehen. Im Projekt wurden verbindliche nationale Handlungsempfehlungen, aber auch lokale Ziele und Maßnahmenpläne erarbeitet. Gut wären klare politische Zuständigkeiten und eine verantwortliche nationale Koordinierungsstelle. Es geht auch um die Kooperation aller beteiligten AkteurInnen entlang der Wertschöpfungskette.

Enorme Bedeutung hat das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD), das von Unternehmen mitunter anscheinend willkürlich angegeben wird. So kann sich bei normaler, industriell hergestellter Butter das MHD um bis zu 45 Tagen unterscheiden. Das Projektteam empfiehlt daher ein einheitliches



Stadträtin Tina Wirnsberger aus Graz und Vorsitzender Vizebgm. a. D. Bernd Sengseis eröffneten die Sitzung des Umweltausschusses.

Verfahren zur Festlegung von MHD bei gleichen Produktgruppen, oder das MHD bei bestimmten Produktgruppen überhaupt wegzulassen.

Kampagnen zur Bewusstseinsbildung

Verschiedene Kampagnen, wie z. B. „Lebensmittel sind kostbar“ oder „8 Lebensmittel, 6 Monate“ sollen auf das Problem aufmerksam machen. Soziale Initiativen wie „Le+O“ oder „Verein Start Up“ verteilen Lebensmittel an bedürftige Menschen. Bei Schul- und Jugendprojekten werden überschüssige Nahrungsmittel einer sinnvollen Verwendung zugeführt (z. B. Obstbörse). Es gibt auch soziale Geschäftsmodelle (z. B. ISS MICH), wo nicht handelstaugliche, aber qualitativ einwandfreie Lebensmittel verkocht und ausgeliefert werden.

In Dänemark, UK oder Deutschland gibt es Food Waste-Supermärkte. Hier werden Lebensmittel mit (fast) abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum, aber auch beschädigte Verpackungen von Lebensmittel verkauft.

Beim Foodsharing stehen in öffentlichen Kühlschränken Lebensmittel zur freien Entnahme bereit, in Wien gibt es bereits 32 solcher öffentlicher Kühlschränke.

Weitere Themen der Sitzung des Umweltausschusses waren unter anderem die Luftreinhaltung in Stuttgart, die Methodik der Gesundheitsfolgenabschätzung oder die innovative Beschaffung im Umweltbereich. ■