meinbezirk.at

Redaktion **Stephanie Kapferer**Folgen (i)

Gemeinsam Lebensmittelretten mit "MARLENE"

6. November 2020, 10:44 Uhr



Projektleiterin Claudia Schütz, MA und Geschäftsführer Dr. Alfred Egger (beide ATM) mit Mini-Kühlschrank und lehrreich beschrifteten Kartonhockern: Diese können z.B. in Schulen als Lehrmittel verwendet werden Foto: ATM hochgeladen von Stephanie Kapferer



Erhalte Benachrichtigungen für deinen Bezirk!

Benachrichtigungen können jederzeit in den Browser-Einstellungen deaktiviert werden.

INNSBRUCK (sk). Tiroler Organisationen, Netzwerke, Vereine und Unternehmen stemmen sich mit vereinten Kräften gegen Lebensmittelverschwendung. Die Abfallwirtschaft Tirol Mitte GmbH (ATM) forciert im Rahmen des Projekts MARLENE und mit Unterstützung des Landes Tirol die Vernetzung von Initiativen und Aktionen, die sich für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen engagieren.

Nun brachte ein erstes – coronabedingt virtuelles – Netzwerktreffen vielversprechende Lösungsansätze hervor. Mit dabei waren rund fünfzig TeilnehmerInnen aus verarbeitenden Betrieben, Handel, Außer-Haus-Verpflegung, Bildungssektor, Politik und zivilgesellschaftlichen Organisationen. LH-Stv.in Mag.a Ingrid Felipe betont, dass Lebensmittelabfallvermeidung auch in Krisenzeiten ein wichtiges Thema ist:

"Vermeidbare Lebensmittelabfälle einer sinnvollen Verwendung zuzuführen, ist nicht nur ressourcen- und klimaschonend, es ist auch ein Akt der Wertschätzung gegenüber den Nahrungsmitteln sowie der Wertschöpfungskette. Deshalb freue ich mich besonders, dass sich so viele Initiativen und Organisationen aus den unterschiedlichsten gesellschaftlichen Bereichen daran beteiligen und sich mittlerweile auch grenzüberschreitend austauschen. Durch aktives Netzwerken werden Wissen und Erfahrungen weitergegeben und damit ein wichtiger Mehrwert für das gemeinsame Ziel geschaffen."

Dringender Handlungsbedarf

Rund 521.000 Tonnen an Lebensmitteln landen in Österreichs Haushalten jährlich im Abfalleimer statt auf dem Teller. Das entspricht in etwa 60 Kilogramm Essen pro Kopf im Wert von ca. 400 bis 600 Euro pro Haushalt – jedes Jahr. In Tirol sind es 13.500 Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen, die man jährlich allein im Restmüll findet.

"Diese Mengen sind erschreckend. Lebensmittelverschwendung ist sowohl auf sozialer als auch auf ökologischer und wirtschaftlicher Ebene ein großes Problem. Es besteht Handlungsbedarf. Wir wollen Verantwortung übernehmen und gemeinsam mit den relevanten AkteurInnen daran arbeiten, dass weniger Lebensmittel weggeworfen werden", sagt Dr. Alfred Egger, Geschäftsführer der ATM.

Denken über den eigenen Sektor hinaus

Zu diesem Zweck hat die ATM auch Mittel aus dem EU-Förderprogramm Interreg Bayern-Österreich nach Tirol geholt. Mit dem Allgäuer ZAK (Zweckverband für Abfallwirtschaft Kempten) wurde das grenzüberschreitende Projekt MARLENE entwickelt. Der Schwerpunkt liegt darauf, die Menge an Lebensmittelabfall durch Netzwerkarbeit zu verringern.

"Die Vernetzung aller AkteurInnen entlang der Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft bis in den Haushalt ist eine der wichtigsten Stellschrauben zur Reduzierung von Lebensmittelabfall. Dadurch wird das Denken über den eigenen Sektor hinaus angeregt - mit dem Ziel, neue Kooperationen aufzubauen", so ATM-Projektleiterin Claudia Schütz, MA.

Bildungsarbeit und Ausbau von Foodsharing

Neben der Netzwerkarbeit sind Bewusstseinsbildung für Kinder und Erwachsene und Foodsharing weitere Themenfelder, die die ATM im Rahmen des Projekts bearbeitet. Unter anderem sind Unterrichtsmaterialien für Volksschulen in Vorbereitung, damit schon Kinder die Grundlagen eines wertschätzenden Umgangs mit Lebensmitteln altersgerecht erlernen. Außerdem soll Foodsharing in Tirol ausgebaut werden. Bei dieser Form der Lebensmittelrettung holen zertifizierte Mitglieder unverkäufliche, aber noch genießbare Lebensmittel bei Supermärkten ab. Sie bringen diese zu öffentlich zugänglichen Verteilstationen, sogenannten Fairteilern, wo sich jeder etwas abholen kann. Bis Ende 2021 sollen drei Foodsharing-Gruppen im ländlichen Bereich aufgebaut werden. Hier kommt auch wieder der vernetzende Charakter des Projekts zum Tragen: Bestehende Gruppen im Allgäu und in Tirol haben sich über das MARLENE-Projekt bereits mehrfach virtuell ausgetauscht. Geschäftsführer DI Andreas Breuer, MSc und Projektleiter Wolfgang Kolenda vom ZAK sind überzeugt:

"Wenn wir Lebensmittelabfall reduzieren wollen, braucht es Netzwerkarbeit. Wir wollen einen Raum schaffen, in dem viele kleinere Maßnahmen zu einem starken Gesamtpaket gegen Lebensmittelverschwendung anwachsen können."

Du möchtest regelmäßig Infos über das, was in deiner Region passiert? Dann melde dich für den meinbezirk.at-Newsletter an.

GLEICH ANMELDEN ☑

Kommentare





Training
Fit in den Winter mit
Gerald Kammerlander –
Teil 2









Informiert in den Tag starten!

Mit dem Bezirksblätter "Update am Morgen".

JETZT LESEN 🕁

6 von 6