

weekend Genuss in Tirol

REGIONALE VIELFALT



**WERT-
VOLL**

UMDENKEN.

Lebensmittelverschwendung hat ein nie gekanntes Ausmaß erreicht – über ein Drittel aller genießbaren Produkte landet weltweit im Müll. Es ist höchste Zeit umzudenken!





Lebensmittel sind essentiell für unser Überleben – warum messen wir ihnen dann keine höhere Bedeutung bei?

Den Wert schätzen

VERRÜCKTE WELT. Weltweit landet ein Drittel aller Lebensmittel auf dem Müll – sind wir denn noch zu retten? Ein Blick auf Bewusstseinsbildung, Tiroler Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung sowie Tipps zur Vermeidung von Abfällen. *Von Manuela Fritz*

Das immense Ausmaß an Lebensmittelverschwendung können wir uns nicht länger leisten. Nicht aus sozialgesellschaftlichen, nicht aus ökologischen und nicht aus ökonomischen Gründen“ – dieser Appell von Jochen Brühl, Vorsitzender Bundesverband Deutsche Tafeln, bringt es auf den Punkt: Es braucht dringend eine Umkehr im leichtfertigen Umgang mit Lebensmitteln.

Auf einen Blick. Die Zahlen sind erschreckend: Weltweit landet ein Drittel aller produzierten Lebensmittel im Müll, in Europa sind das jährlich rund 88 Millionen Tonnen genießbare Lebensmittel, in Österreich sind es knapp 1 Milli-

on Tonnen im Jahr – davon fallen mit 57,4 Prozent über die Hälfte in heimischen Haushalten an. Claudia Schütz, Marlene-Projektleiterin bei ATM, nennt Zahlen für Tirol: „Aus der Restmüll-Ana-

lyse des Landes Tirol 2018/19 wissen wir, dass rund 13.500 Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen alleine im Restmüll landen – nicht eingerechnet jene Menge, die zudem über andere Entsor-

gungs- und Verwertungswege weggeworfen wird!“

Interreg-Projekt Marlene. Österreichweit und auch in Tirol wurden in den letzten Jahren vermehrt Initiativen

VERMEIDBARE LEBENSMITTELABFÄLLE*

IN ÖSTERREICH LANDE JÄHRLICH KNAPP 1 MIO TONNEN LEBENSMITTEL IM MÜLL
(exkl. vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Landwirtschaft)



* © Land schafft Leben 2020 (LKWs*: bei einer Beladung von 18 Tonnen Lebensmittel pro LKW). Quelle Privat im Haushalt: Schneider et al. (2012) und Obersteiner, G. und Luck, S. (2020). Quelle Außer-Haus-Verzehr: Hard et al. (2016). Quelle Supermarkt: BMNT (2018); Österreichisches Ökologie-Institut (2019). Quelle Produktion: Österreichisches Ökologie-Institut (2017).

EINIGE WICHTIGE INITIATIVEN:

Team Österreich-Tafeln:
Verteilen noch genießbare Lebensmittel an armutsgefährdete Personen,
www.rotekreuz.at

Tiroler Sozialmarkt:
Noch genießbare Produkte werden zu sehr günstigen Preisen verkauft,
www.tiso.at

Verein Feldschafft:
Sammeln und verarbeiten ungenutzte Lebensmittel und bilden weiter,
www.feldschafft.at

App too good to go:
Über die App sehen Nutzer auf einen Blick, welche Mitgliedsbetriebe (Bäckereien, Supermärkte, Restaurants, Hotels, Großhandel) am Ende des Tages Überschusspakete bieten, die man vor Ladenschluss günstiger kaufen kann,
www.toogoodto.go.at

united against waste:
Österreichweite branchenübergreifende Plattform zur Bewusstseinsbildung & Bildung konkreter Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung.
www.united-against-waste.at

Unverschwendet:
Verarbeitet überschüssiges Obst und Gemüse über Leckerereien, Vertrieb über online oder Filialen, auch in Tirol,
www.unverschwendet.at

App Hngry:
Unterstützt beim Einkauf und der Bevorratung von Lebensmitteln,
www.iamhngry.com

Land schafft Leben:
Österreichweite Initiative zur Vermittlung von Hintergrundwissen, Bewusstseinsbildung und Beratung,
www.landschafftleben.at

Marlene:
Das Interreg-Projekt der Regionen Tirol und Bayern setzt **MA**ßnahmen zur **Reduzierung** von **LE**bensmittelabfall durch **NE**tzwerkbildung,
www.marlene.network

und Projekte gegründet, die sich der Themen Lebensmittelverschwendung, deren Vermeidung sowie Bewusstseinsbildung annehmen - so auch das 2019 initiierte EU-Förderprogramm (Interreg Bayern-Österreich) „Marlene“, in Kooperation mit der Abfallwirtschaft Tirol Mitte (ATM) und

den Haushalt, ist eine der wichtigsten Stellschrauben zur Reduzierung von Lebensmittelabfall. Dadurch wird das Denken über den eigenen Bereich hinaus angeregt – mit dem Ziel, neue Kooperationen aufzubauen“, fasst Projektleiterin Schütz zusammen.

Wussten Sie, dass in Tirol rund

13.500 TONNEN

AN VERMEIDBAREN LEBENSMITTELABFÄLLEN

alleine im Restmüll landen? Nicht eingerechnet ist dabei, welche Mengen darüber hinaus über andere Entsorgungs-/Verwertungswege weggeworfen werden.

dem Zweckverband für Abfallwirtschaft Kempten (ZAK). Netzwerken über verschiedene Sektoren hinweg, über den Tellerrand schauen und Bewusstseinsbildung schon bei Kindern sind zentrale Themen: „Die Vernetzung aller Akteure entlang der Wertschöpfungskette, von der Landwirtschaft bis in

Aktionen. Konkrete Aktionen des Projekts Marlene sind z. B. das Entwickeln von Unterrichtsmaterialien für Schulen, vergangenes Frühjahr wurde eine Kartoffelspende an die Tafeln des Roten Kreuzes organisiert, in Kooperation mit Urlaub am Bauernhof werden Gäste mit einfachen Tipps auf Lebensmittelab- ➤



Tirol im Geiste.

Mauthfeld 2 6380 St. Johann in Tirol
+43 (0)5352 65500 www.aggstein.co.at

Aggstein

GENUSS IN TIROL

fall-Vermeidung aufmerksam gemacht und ein Foodsharing-Projekt wurde in Jenbach initiiert. Bei Letzterem werden noch genießbare Lebensmittel in teilnehmenden Supermärkten abgeholt und in öffentlich zugänglichen Verteilstationen, den sogenannten Fairteilern, zur freien Entnahme gesammelt. Weitere Standorte sind in Planung.

Internationaler Tag. Ein weiterer Einsatzbereich von

Marlene ist die Aktionswoche im Rahmen des 2. Internationalen Tages gegen Lebensmittelverschwendung, der am 29. September begangen wird (siehe Info-Kasten S. 43). Dieser wurde bei der 74. Generalversammlung der Vereinten Nationen im Dezember 2019 ins Leben gerufen – jedes Jahr soll nun Ende September durch verschiedene Aktionen rund um den Globus auf die Problematik aufmerksam ge-

macht werden. Infos auf www.united-against-waste.at

Die feld:schafft. Etwas gegen die Thematik Müll, im speziellen gegen Lebensmittelabfälle zu unternehmen, war auch die Intention der Tiroler Genossenschaft feld:schafft, die den 2014 gegründeten feld-Verein unternehmerisch ergänzt: „Nach dem Motto: ‚Gemeinsam lassen sich große Ziele wirkungsvoll umsetzen‘ verfolgen wir das Kernthema,

ein alltagsnahes Konzept zur Nutzung von ungenutzten Ressourcen für alle zu liefern“, erzählt Gründungsmitglied Claudia Sacher.

Alles verwerten. Neben Bewusstseinsbildung nimmt sich die feld:schafft aus der Norm gefallener Lebensmittel an und verarbeitet diese zu fertigen Gerichten: „Unter dem Namen I.G.G.I.T., Innsbrucks gerettetes Gemüse im Topf, verarbeiten wir z. B. optisch

SHORT TALK

Angelika Kirchmaier
Dietologin & Autorin



Die Sinne einsetzen

Was hat Sie dazu bewogen, das Buch „Nicht alles ist Mist“ zu schreiben?

Allem voran wollte ich ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung setzen – jedes dritte Lebensmittel landet im Abfall, während knapp eine Milliarde Menschen hungert! Weiters gebe ich Tipps zur Lebensmittelverwertung, zu optimalem Einkauf und idealer Lagerung. Und ich wollte den Konsumenten endlich die Angst vor abgelaufener Ware nehmen.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist Studien zufolge Schuld an zehn Prozent aller weltweiten Abfälle noch genießbarer Lebensmittel. Wie sieht es nun wirklich mit dem MHD aus?

Es gibt klare Regeln: „Mindestens haltbar bis“ bedeutet, dass ich mich nicht vergiften kann, selbst wenn ich das Lebensmittel versehentlich in

verdorbenem Zustand esse. Hier gilt es, die Sinne einzusetzen – riechen, schauen, kosten, fühlen. Lässt sich kein Verderb feststellen, kann das Produkt ruhig verzehrt werden. „Zu verbrauchen bis“ hingegen mahnt zur Vorsicht: Es besteht die Gefahr, dass dieses Produkt wenn es abgelaufen ist, ungenießbar ist – im schlimmsten Fall kann man sich eine schwere Lebensmittelvergiftung holen. Dies trifft aber nur auf wenige Lebensmittel zu, z. B. auf Faschiertes, Innereien, frisches Fleisch und frischen Fisch.

Wichtige Tipps zur Aufbewahrung & Lagerung?

Tiefkühlware sollte man eng aneinander schichten – sie hält sich damit gegenseitig kalt und schützt auch z. B. bei Stromausfall. Den Kühlschrank sollte man nicht zu voll füllen, Luft muss zirkulieren können. Und beachten Sie die Temperaturzonen: oben und in der Tür ist es wärmer als unten auf der

Trennplatte – leicht Verderbliches sollte also eher unten, in der kalten Zone aufbewahrt werden. Fettreiche Produkte wie Nüsse sind in Glas oder Keramik länger haltbar als in Plastik.

Und ein Einkaufstipp?

Beurteilen Sie Obst und Gemüse nicht nach ihrer Optik – denn Schönheit hat ihren Preis und geht nicht automatisch mit Gesundheit einher. Naturbelassene Produkte sehen meist auch wirklich natürlich aus.



„Nicht alles ist Mist“:
erschienen 2018,
Tyrolia-Verlag.
www.angelika-kirchmaier.at

unverkäufliches Gemüse zu Eintöpfen, die wir jeden Dienstag auf Vorbestellung ins Büro oder nach Hause liefern. Weiters bieten wir ein Catering für bis zu 100 Personen und produzieren in Kooperation mit der Lebenshilfe Tirol eine haltbare Suppenwürz-Paste – alles vorrangig aus ungenutzten Lebensmitteln“, erklärt Sacher. Zum Eintopf wird Brot vom Vortag von der Bäckerei Moschen gereicht, es wird vollkommen auf unnötige Verpackung verzichtet und geliefert wird mit dem Fahrrad.

Weltacker. Dem nicht genug, will die feld:schafft im Rahmen der Bewusstseinsbildung ein innovatives Projekt nach Tirol holen: den Weltacker. „Teilt man die weltweite

Ackerfläche auf die Anzahl der Menschen auf, stehen jedem 2.000 Quadratmeter zu. Auf einer solchen Fläche möchten wir nun alles anbauen, was der Mensch zum Leben braucht, von Gemüse über Weizen bis hin zu >>



AKTIONSWOCHE 27.9. – 3.10.

Im Rahmen des 2. Internationalen Welttages gegen Lebensmittelverschwendung finden österreichweit Aktionen statt.

Zu diesem Anlass initiiert das Projekt Marlene vom 27. September bis 3. Oktober eine Aktionswoche, in der Lebensmittel-Retten im Fokus steht. Alle Tiroler werden aufgerufen, unterschiedlichste Methoden zur Lebensmittelrettung umzusetzen, von der Knödelparty mit Freunden, bei der altes Brot verwertet wird, bis zu Dorf- oder Stadtpicknicks mit geretteten Lebensmitteln. Hauptsächlich, Lebensmittel werden gerettet und weiterverwertet. Alle Aktionen können zur Inspiration oder Teilnahme auf der Website der Aktionswoche hochgeladen werden:

www.marlene.network/aktionswoche. Alle Termine in der Aktionswoche sind hier ersichtlich: www.atm-online.at/termine/alle-terme

ATM-Projektleiterin Claudia Schütz mit einem kindgerechten „Kühlschrankspiel“ im Rahmen des Projektes Marlene.



Gaumenfreuden für die Schulzeit!

Vielfältige & ofenfrische Auswahl bei Baguette.

GENUSS IN TIROL

Baumwolle für T-Shirts, Sonnenblumen für Speiseöl oder Raps für Biodiesel. Damit soll die Endlichkeit der Fläche aufgezeigt und mehr Verständnis für den Boden als wertvolle und schätzenswerte Basis geschaffen werden. Dies soll die Auseinandersetzung mit unserer Nutzung dieser Fläche anstoßen, denn es ist für alle genug vorhanden“, so Sacher. Erfreulich: In Innsbruck steht bereits ein Acker in Aussicht.

Wie ist das möglich? Wie aber konnte es überhaupt so weit kommen, dass in Wohlstandsländern Lebensmitteln ein derart geringer Stellenwert zugeschrieben wird? Claudia Schütz von ATM wagt einen Erklärungsversuch: „Unser Ernährungssystem basiert auf der Logik von Angebot und Nachfrage. Alle Sektoren der Wertschöpfungskette arbeiten daher nach dem Prinzip der

Überproduktion, um mögliche Engpässe im Angebot zu vermeiden. Gleichzeitig erwarten die Konsumenten, dass ihnen jederzeit alle Lebensmittel zur Verfügung stehen.“ Nicht zuletzt verleitet das Überangebot die Konsumenten dazu, nur zu optisch perfekten, noch lange haltbaren und ausnahmslos frischen Produkten zu greifen. Was mit dem Rest passiert, zählt oft leider nicht.

Auch das Klima leidet. Nicht vernachlässigen darf man auch die Klimabelastung, die mit Lebensmittelverschwendung einhergeht. Denn für die Herstellung und den Transport der nicht verzehrten Lebensmittel werden unnötig Energie, Wasser und Flächen sowie Dünge- und Pflanzenschutzmittel eingesetzt. „Bereits jetzt sind die Lebensmittelabfälle der EU

Sammeln und verwerten lautet das Motto – feld:schafft-Vorstand in der vereinseigenen Küche: Claudia Sacher, Philipp Kossel, Luzia Dieringer, Maria Rosa Paulmichl (v. li.) und Silvia Plangger (Hocke).



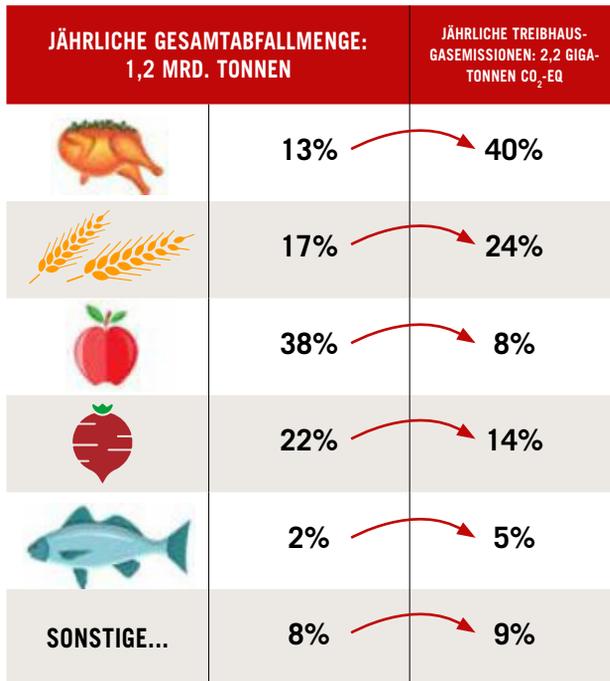
für vier Prozent der Treibhausgasemissionen verantwortlich, global sogar für acht Prozent“, unterstreicht Schütz die Belastung mit Zahlen.

Idealzustand? Schließlich die Frage: Könnten wir an einem Idealzustand basteln, wie sähe dieser aus? Claudia Schütz sinniert: „In meiner perfekten Welt wird eine natur- und umweltverbundene Wertschätzung von Lebensmitteln gelebt. Das bedeutet einen nachhaltigen und ökologischen Umgang mit Wasser- und Bodenressourcen in der Landwirtschaft, Schwerpunkte auf regionale und saisonale Produkte in Verarbeitung und Vertrieb sowie Mut zu krummem, natürlich gewachsenem Gemüse und der Lücke im Regal.“ Auch die feld:schafft-Gründerin Claudia Sacher wagt sich ans Träumen: „Wir verfolgen die Vision, dass jeder Mensch über mehr Lebensmittelwissen verfügt – was die Qualität von Lebensmitteln wirklich aus-

macht, wie sie produziert werden, wie lange sie wirklich haltbar sind. Auch sollten die Ernten vollständig genutzt und verarbeitet, die Preise real und ehrlicher gestaltet und die Schuld an allem nicht immer bei anderen gesucht werden!“

Fazit. Es ist also höchste Zeit, dass sich jeder von uns mehr Gedanken macht über Essens- und Einkaufsgewohnheiten, über das Verwerten der Lebensmittel, die noch im Kühlschrank sind, und über vermeintlich nötige Bedürfnisse (Erdbeeren im Winter?). Übrigens: Wussten Sie, dass zehn Prozent aller Lebensmittelabfälle auf Missverständnisse rund um das Mindesthaltbarkeitsdatum zurückzuführen sind? Autorin Angelika Kirchmaier (S. 42) beschäftigt sich damit u. a. in ihrem Buch „Nicht alles ist Mist“. Den Hausverstand benutzen ist also allemal ein guter Anfang zum bewussteren Umgang mit unseren Lebensmitteln. ★

KLIMABELASTUNG**



Lebensmittelverschwendung hat direkte Auswirkung auf die Klimabelastung: Fleisch z. B. macht 13 Prozent der gesamten Lebensmittelabfallmenge aus und verursacht dadurch 40 Prozent aller durch Lebensmittelverschwendung verursachten Treibhausgasemissionen.

**Quelle: WWF-UK (2021): „Driven to waste: The Global Impact of Food Loss on Farms“.