



Redaktion

**Ricarda Stengg**

☆ [zu Favoriten](#) ⓘ

Nix übrig für Verschwendung

## Auch krummes Gemüse schmeckt lecker

29. September 2021, 13:09 Uhr



Dr. Alfred Egger, Geschäftsführer, ATM Abfallwirtschaft Tirol-Mitte & Obmann Tiroler Abfallwirtschaftsverein, LH-Stv.in Mag. Ingrid Felipe, Landesrätin für Umwelt- und Klimaschutz sowie Abfallwirtschaft und Philipp Stohner, Präsident Tiroler Kochverband & Leiter der Lehrküche & GenussLabor am WIFI Tirol Foto: Franz Oss hochgeladen von Ricarda Stengg

**INNSBRUCK. 72 Kilogramm vermeidbaren Lebensmittelabfall entsorgt eine vierköpfige Familie in Tirol durchschnittlich pro Jahr im Restmüll – Abfälle in Kompost oder Biotonne sind da noch gar nicht mitgerechnet.**



Aber auch in der Landwirtschaft, in der Verarbeitung und Produktion, im Lebensmitteleinzelhandel und in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung entstehen große Mengen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen. Schätzungen des Klimaschutzministeriums zufolge sind es österreichweit etwa 800.000 Tonnen. Anlässlich des heutigen Welttags gegen Lebensmittelverschwendung setzen Tiroler Initiativen unter dem Motto **„Nix übrig für Verschwendung“ in der Gastronomie und „Gemeinsam Lebensmittel retten“** zahlreiche Aktionen im Sinne der Abfallvermeidung und für mehr Bewusstseinsbildung um.

„Lebensmittel gehören nicht in den Müll. Als Tiroler Landesregierung unterstützen wir daher Initiativen und Kampagnen, die genießbare Lebensmittel vor einem Ende in der Abfalltonne bewahren“

, sagt **LH- Stellvertreterin Ingrid Felipe** anlässlich des heuer zum zweiten Mal stattfindenden Welttags gegen Lebensmittelverschwendung. **Von 27. September bis 3. Oktober 2021** finden zu diesem Anlass in Tirol zahlreiche Aktionen gegen die Verschwendung und für die Rettung von Lebensmitteln statt.



LH-Stv.in Mag. Ingrid Felipe, Landesrätin für Umwelt- und Klimaschutz sowie Abfallwirtschaft Foto: Ricarda Stengg  
hochgeladen von Ricarda Stengg

## Bewusstseinsbildung für Gäste und Mitarbeiter

In der Gastronomie, Hotellerie und in Großküchen (etwa in Betriebskantinen oder Krankenhäusern und Pflegeheimen) setzen Küchenbetreiber gemeinsam mit der **Initiative United Against Waste** auf das Motto „**Nix übrig für Verschwendung**“.

Gäste und Mitarbeiter werden mit plakativen Botschaften darüber informiert, wie sie selbst dazu beitragen können, dass weniger weggeworfen werden muss. So hilft es etwa, wenn man auch beim auswärts Essen auf das eigene Bauchgefühl hört und sich ab und zu für eine kleinere Portion oder den Verzicht auf Suppe und Beilagensalat entscheidet. Auch bitten teilnehmende Küchenbetriebe um Verständnis, wenn gegen Küchenschluss nicht mehr alle Speisen verfügbar sind – denn zu große Puffer in der Essensplanung bedeuten am Ende des Tages auch mehr Abfall. Mit der **Genuss Box** können außerdem in über 140 Tiroler Betrieben Reste von Speisen aus Restaurants, Großküchen und Veranstaltungen mit nach Hause genommen und so Lebensmittelabfall vermieden werden.



Sackerl mit krummen Gemüse, das genauso gut schmeckt wie „hübsches“! Foto: Ricarda Stengg  
hochgeladen von Ricarda Stengg

## „Weniger wegschmeißen & Klima retten“

„Lebensmittelabfallvermeidung ist auch ein Beitrag zum Klimaschutz, denn wenn noch genießbare Speisen im Abfall landen, werden die Ressourcen, die für deren Herstellung benötigt wurden – Wasser, Ackerfläche, Energie, Arbeitskraft – unnötig verschwendet. Jedes Kilogramm weniger Lebensmittelabfall bedeutet durchschnittlich eine Einsparung von 1,87 kg an CO<sub>2</sub>-Emissionen“

, so **LH- Stellvertreterin Felipe**. „Gemeinsam Lebensmittel retten“ heißt es in dieser Woche daher auch in vielen Gemeinden und Städten in Tirol und im Allgäu. Die **Abfallwirtschaft Tirol Mitte (ATM)** ist seit September 2019 Leadpartner des **EU-geförderten Projektes MARLENE** (Interreg Österreich-Bayern). Gemeinsam mit dem Zweckverband für Abfallwirtschaft Kempten (ZAK) werden grenzüberschreitend bewusstseinsbildende Maßnahmen, Aus- und Weiterbildungsprogramme sowie grenzüberschreitende Pilotmaßnahmen rund um das Thema Vermeidung von Lebensmittelabfällen in den beiden Projektregionen entwickelt und umgesetzt.



Dr. Alfred Egger, Geschäftsführer, ATM Abfallwirtschaft Tirol-Mitte & Obmann Tiroler Abfallwirtschaftsverein, LH-Stv.in Mag. Ingrid Felipe, Landesrätin für Umwelt- und Klimaschutz sowie Abfallwirtschaft und Philipp Stohner, Präsident Tiroler Kochverband & Leiter der Lehrküche & GenussLabor am WIFI Tirol Foto: United Against Waste - Franz Oss hochgeladen von Ricarda Stengg

## „Jeder Einzelne kann helfen“

„Mit Verteil-Aktionen von gerettetem Obst und Gemüse, Food-Sharing-Aktionen, gemeinsamem Kochen und interaktiven Info-Ständen nützen wir die Aktionswoche, um auf das Problem der Lebensmittelverschwendung und dessen negative Auswirkungen auf Klima und Umwelt aufmerksam zu machen. Mit dem Projekt MARLENE wollen wir aber auch zeigen, dass schon jeder Einzelne durch kleine Verhaltensänderungen etwa beim Einkaufsverhalten oder Kühlschrankmanagement einen wichtigen Beitrag zur Abfallvermeidung beitragen kann“

, so **Dr. Alfred Egger, ATM-Geschäftsführer und Obmann des Tiroler Abfallwirtschaftsvereins.**

(Bewusstseins-)bildung für den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln steht auch auf der Agenda der Lehrküche des WIFI Tirol. Die **WIFI GenussWerkstatt** bietet Möglichkeiten zur Aus- und Fortbildung vom Lehrling bis hin zum Meisterkoch.



Dr. Alfred Egger, Geschäftsführer, ATM Abfallwirtschaft Tirol-Mitte & Obmann Tiroler Abfallwirtschaftsverein Foto: Ricarda Stengg hochgeladen von Ricarda Stengg

## Nachhaltigkeit im Trend

„Nachhaltigkeit liegt auch in der Profi-Küche im Trend. Herkömmliche Lieferwege und Produktionsweisen der Waren sowie deren Verarbeitung in der Küche müssen überdacht werden. Lebensmittelabfallvermeidung ist in einer Küche auch ein wichtiger Kostenfaktor! In unseren Ausbildungsangeboten setzen wir daher auch auf die Vermittlung einer guten Einkaufsplanung, das effiziente und wirtschaftliche Arbeiten in der Küche, das richtige Portionieren und ganzheitliche Verwertung von Produkten sowie auf Themen wie Regionalität und Saisonalität beim Einkauf“

, berichtet **Philipp Stohner, Fachbereichsleiter des Küchenzentrums am WIFI Tirol und Präsident des Tiroler Kochverbands.**



Philipp Stohner, Präsident Tiroler Kochverband & Leiter der Lehrküche & GenussLabor am WIFI Tirol Foto: Ricarda Stengg hochgeladen von Ricarda Stengg

## Ausbildungsangebot gegen Food Waste

Gemeinsam mit dem **Projekt MARLENE** und **United Against Waste** arbeitet das **Team der WIFI GenussWerkstatt** auch an einem Ausbildungsangebot, das sich speziell dem Thema Lebensmittelabfallvermeidung in der Gastronomie und Hotellerie widmet.

„Die Sensibilisierung und Schulung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Tiroler Gastronomie und Hotellerie zu Möglichkeiten der Abfallvermeidung ist eine wichtige Ergänzung zu bestehenden Angeboten, wie etwa einer durch das Land Tirol geförderten Abfallanalyse und Beratung im Betrieb. Die Reduktion von Lebensmittelabfall birgt ein großes finanzielles Einsparpotential für den einzelnen Betrieb. Ich sehe im Engagement für mehr Nachhaltigkeit und Klimafreundlichkeit aber auch eine Chance für den Tiroler Tourismus als Ganzes“

, so **LH-Stellvertreterin Ingrid Felipe**.



**Sackerl mit krummen Gemüse, das genauso gut schmeckt wie „hübsches“!** Foto: Ricarda Stengg hochgeladen von Ricarda Stengg

## Über United Against Waste

United Against Waste ist eine Initiative zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung und wird von einem breiten Partnernetzwerk aus Wirtschaft, Bund, Ländern, NGOs und Wissenschaft getragen. Seit mehreren Jahren wirkt United Against Waste auf unterschiedlichen Ebenen – seit 2014 in der Gastronomie und Hotellerie mit dem Beratungsprogramm „Küchenprofi[t]“ und seit 2017 auch im Bereich Großküchen/Gemeinschaftsverpflegung mit dem Monitoring- und Managementsystem „Moneytor“. Die Durchführung der Aktionswoche „Nix übrig für Verschwendung“ wird vom Bundesministerium für Klimaschutz, der Stadt Wien, den Ländern Oberösterreich, Niederösterreich, Steiermark und Tirol finanziell unterstützt.

## Über MARLENE

In dem Projekt MARLENE dreht sich alles um die Vermeidung von Lebensmittelabfall. MARLENE ist die Abkürzung für Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfall durch Netzwerkbildung. Mit MARLENE setzen die Abfallwirtschaft Tirol Mitte (ATM) und der Zweckverband für Abfallwirtschaft Kempten (ZAK) grenzüberschreitend bewusstseinsbildende Maßnahmen, Aus- und Weiterbildungsprogramme sowie grenzüberschreitende Pilotmaßnahmen rund um das Thema Vermeidung von Lebensmittelabfällen in den beiden Projektregionen um.

## WIFI Meisterküche – Kochkurse und Kochschule

Die WIFI GenussWerkstatt bietet Möglichkeiten zur Aus- und Fortbildung vom Lehrling bis hin zum Meisterkoch. In der Tiroler GenussAkademie finden auch Hobbyköche die ideale Verbindung aus Information und Genuss.



WIFI Meisterküche

Foto: Ricarda Stengg

hochgeladen von Ricarda Stengg



Foto: Ricarda Stengg

hochgeladen von Ricarda Stengg

**[Weitere Nachrichten aus Innsbruck finden Sie hier!](#)**