

# Nachhaltigkeit auf dem Teller

**Klimafreundlich und nachhaltig essen: wenig verschwenden sowie Regionalität und Saisonalität mitbedenken.**

SALZBURG. Drei einfache Wege, um Gutes für Umwelt, Geldbörse und Landwirtschaft zu tun, nachhaltig essen – wie kann das gehen? Mit drei einfachen Mitteln

## SALZBURG IS(S)T BESSER

lässt sich ein Beitrag zum Thema Nachhaltigkeit auch im eigenen kleinen Umfeld leisten: wenig verschwenden sowie Regionalität und Saisonalität mitbedenken.

### Lebensmittel landen im Müll

Jährlich landen laut dem Verein „Land schafft Leben“ in Österreich rund eine Million Tonnen Lebens-



**Maria Fanning vom Verein „Land schafft Leben“.** Foto: Land schafft Leben

mittel im Müll. In Lkw geladen und aneinandergereiht ergäbe das einen Stau von Wien bis nach Zürich. Natürlich verbraucht auch die Produktion dieser Lebensmittel Ressourcen. Auf deren Weg von der Landwirtschaft bis in den Supermarkt würden – so „Land schafft Leben“ – sogar bis zu zehn Prozent der global produzierten Treibhausgase entstehen. Und für fast zwei Drittel dieser Müllmenge seien private Haushalte verantwortlich. „Das mag auf den ersten Blick erschrecken, bedeutet aber

gleichzeitig, dass wir alle dagegen vorgehen können“, sagt Maria Fanning, Gründerin des Vereins „Land schafft Leben“. „Niemand kauft vorsätzlich Lebensmittel, um sie später einfach nur wegzuworfen.“

### Oft fehlt nur das Wissen

Essensverschwendung sei in vielen Fällen fehlendem Wissen geschuldet – etwa über die Haltbarkeit von Lebensmitteln oder die korrekte Lagerung. „Das kann man aber ganz einfach lernen, indem man sich wieder ein bisschen mehr mit seinem Essen auseinandersetzt“, so die Lungauerin. Angefangen bei der Planung des Einkaufs über die richtige Lagerung bis hin zur Verwertung von Resten ließe sich hier im Kleinen nämlich ganz Großes bewirken. Damit schone man nicht nur die eigene Geldbörse, sondern tue auch etwas für die Nachhaltigkeit. Mit mehr Wissen wäre einem

laut „Land schafft Leben“ etwa bewusst, dass Lebensmittel auch über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus noch genießbar sein können. „Die eigenen Sinne können einem dabei gut helfen: Ein abgelaufenes Joghurt etwa zuerst anschauen, an ihm riechen und am Ende den Geschmackstest machen“, meint Maria Fanning. So könne man das eine oder andere Lebensmittel vor der Tonne bewahren.

### Was verfügbar und reif ist

Beim Lebensmitteleinkauf komme man in Hinblick auf die Nachhaltigkeit mit zwei einfachen Fragen sehr weit: Kommt das

Lebensmittel aus Österreich, beziehungsweise vielleicht sogar meiner Region? Und: Hat es jetzt gerade Saison? Indem man im Supermarkt kurz innehält und öfter zu regionalen, saisonalen Produkten greift, tue man dem Klima etwas Gutes. Welch große Rolle das für das Klima spielt, ließe sich am Beispiel der Tomate gut beobachten. Ein Kilogramm Tomaten, das in der Region und während der Saison angebaut wird, verursacht laut „Land schafft Leben“ durchschnittlich rund 300 Gramm CO<sub>2</sub>. Wird dieselbe Menge in der Region, aber außerhalb der Saison im beheizten Glashaus angebaut, sei es bereits 5,5 Kilogramm.

## SCHWERPUNKT LEBENSMITTEL

**i Mehr zum Thema „Lebensmittel“ und Informationen des Vereins „Land schafft Leben“ finden Sie online auf unserer Themenseite – einfach QR-Code scannen.**

