

Vom Kühlschrank in den Müll

Haushalte sind die größten Verschwender von Lebensmitteln. Das geht ins Geld.



BILD: SH/STOCKADOBEE.COM-CRAVENA

ANDREAS TRÖSCHER

WIEN. Brot wird schimmelig, Milch ranzig, Gemüse welk, Obst wurmstichig, Fleisch grau. Das kann schon mal vorkommen. Fakt ist aber, Österreichs Haushalte werfen – im Vergleich zu Handel, Gastronomie oder Produktion – mit Abstand am meisten Lebensmittel weg. Darunter auch durchaus genießbare. Stichwort: Mindesthaltbarkeitsdatum. Was „drüber“ ist, landet meist im Müll. Die entscheidenden Fragen sind also: Wie viel davon wäre vermeidbar gewesen? Und wie kann man Einzelpersonen dazu motivieren, etwas achtsamer mit dem Inhalt ihrer Kühlschränke umzugehen?

Die Zahlen sind ebenso erschreckend wie längst bekannt: Insgesamt 1,2 Millionen Tonnen Lebensmittel werden hierzulande pro Jahr weggeworfen. Offiziellen Angaben zufolge stammen 58 Prozent davon aus privaten Haushalten. Zum Vergleich: Gastronomie und Großküchen kommen auf 19 Prozent, der Handel auf neun Prozent. Weiterer rund zehn Prozent (121.000 Tonnen) an vermeidbaren Essensabfällen steuert die Lebens-

mittelproduktion (inklusive Landwirtschaft) bei – davon sind allein 40 Prozent Brot und Gebäck.

Doch in all diesen Bereichen hat sich in den vergangenen Jahren einiges getan, die Sensibilisierung hat Wirkung gezeigt. Im privaten Bereich bewegt sich wenig bis gar nichts. Grob gerechnet landen pro Kopf 67 Kilogramm Nahrungsmittel in privaten Mistkübeln.

Das muss aber nicht sein. Die Organisation „Land schafft Leben“ hat berechnet, dass in einem durchschnittlichen Haushalt, der mit 2,2

800 Euro pro Jahr und Haushalt verschwendet

Personen angegeben wird, Nahrungsmittel im Wert von 800 Euro in der Mülltonne landen. Bei einer Annahme, dass der Mittelwert bei Einkäufen bei 400 Euro im Monat liegt, heißt das: Jeder Haushalt könnte sich zwei Monateinkäufe ersparen – in Zeiten, in denen gerade im Lebensmittelbereich die Teuerung gnadenlos zuschlägt, ein reizvoller Aspekt.

Einer spannenden Idee widmen sich jüngst drei Berufsschülerinnen (16, 18 und 20 Jahre alt) des Bundesrechenzentrums (BRZ) in

Wien. Im Rahmen eines Wettbewerbs für weibliche Lehrlinge programmierten sie eine Handy-App, mit der sich Lebensmittelverschwendung reduzieren lässt. Sie trägt den Namen „EatMe“, was einer Mischung aus Aufforderung und Hilfeschrei entspricht. „Es ist noch kein fertiges Produkt, es befindet sich quasi in der ersten Testphase“, erklärte BRZ-Sprecher Alexander Aigner im SN-Gespräch. Das soll heißen: Man kann sich die App noch nicht auf sein Smartphone installieren. Funktionieren soll die Anwendung recht simpel und folgendermaßen: Lebensmittel können in eine Liste eingetragen oder abfotografiert werden, dazu gibt es Verlinkungen zu Rezepten, die man aus jenen Dingen zaubern kann, die aktuell im Haushalt gelagert sind. Von Bedeutung sei hier viel mehr der psychologische Effekt, sagt Aigner: „Dass man sich mit dem, was im Kühlschrank ist, beschäftigt. Dass man weiß, was man hat.“ Allein das könne schon dazu beitragen, Lebensmittel nicht aus Versehen bzw. Übersehen verderben zu lassen. Angesprochen wird hiermit auch die spielerische Komponente. Alles auf einen Zettel zu schreiben und Listen zu erstellen, mag heutzutage langweilig erscheinen. Fotos

mit persönlichem Bezug – auch wenn es „nur“ das eigene Essen im Kühlschrank ist – prägen sich da schon leichter ein. Und sollte es diesbezüglich einen Suchtfaktor geben: Die Umwelt, das Klima und nicht zuletzt das Geldbörsel würden sich darüber freuen.

Im Handel, der Gastronomie und in der Produktion hat sich in den vergangenen Jahre einiges zum Besseren gewendet. Hinzu kommt, dass seit der im Vorjahr verabschiedeten Novelle des Abfallwirtschaftsgesetzes Händler ein Mal im Quartal verpflichtend melden müssen, wie viele Lebensmittel sie weggeworfen haben und wie viel gespendet wurde. Betroffen sind Geschäftsgrößen ab einer Verkaufsfläche von 400 Quadratmetern bzw. fünf Filialen, was laut Handelskammer bundesweit rund 900 Betrieben entspricht.

Allein 20.000 Tonnen werden mittlerweile pro Jahr weitergegeben – an Tafeln und andere gemeinnützige Organisationen. Weitere 10.000 Tonnen von nicht mehr verkäuflichen Lebensmitteln werden zu Futtermittel verarbeitet. Hinzu kommen steuerliche Erleichterungen für die Spender sowie die Einrichtung einer digitalen Drehscheibe, wo sich Angebot und Nachfrage möglichst vernetzen können.