

Pressemitteilung

Wien, 17. Dezember 2018

Schwarzmann: „Bewusst regional einkaufen schützt Klima!“

Zu den Weihnachtsfeiertagen das Essen genießen und Regionales bevorzugen: Je näher produziert, desto besser für Umwelt und Klima!

„Wer seinen Speisezettel den Jahreszeiten anpasst und Frisches aus der Nähe einkauft, trägt zum Klimaschutz bei. Gerade die Feiertage rund um Weihnachten und Neujahr verleiten zu Großeinkäufen, denn Familie und Gäste sollen gut versorgt werden. Wer zu viel einkauft und nach Silvester genießbare Lebensmittel im Müll entsorgt, belastet nicht nur seine Geldbörse sondern auch Umwelt und Klima, denn Lebensmittelverschwendung ist Ressourcenvergeudung. In jedem Stück Brot, Fleisch, Käse, Joghurt stecken viel Arbeit und Energie. Es lohnt sich daher, bewusst saisonal und regional mit Liste einzukaufen und daheim darauf zu achten, dass nichts weggeworfen wird“, appelliert Bundesbäuerin Andrea Schwarzmann, Vorsitzende der ARGE Österreichische Bäuerinnen, anlässlich der Weihnachtsfeiertage an alle Konsumenten zum sorgsamem Umgang mit wertvollen Lebensmitteln.

Sorgsamer Umgang mit kostbaren Lebensmitteln

Österreichs Bäuerinnen haben in den letzten Jahren bereits viele Aktionen im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung gesetzt und werden diesen Weg auch 2019 fortsetzen. Der Handlungsbedarf hinsichtlich Umgang und Wertigkeit von Lebensmitteln ist groß, zumal jeder Österreicher jährlich mindestens 19 Kilogramm essbare Lebensmittel im Wert von rund 300 Euro wegwirft. In Österreich wird somit alljährlich ein Lebensmittel-Müllberg von 157.000 Tonnen angehäuft, der rund eine Milliarde Euro wert ist. Die Kosten für Umwelt und Klima, die jedes essbare Lebensmittel im Müll verursacht, sind da noch nicht inbegriffen, so Schwarzmann.

Ein kurzer Transportweg ist Beitrag zum Klimaschutz

„Österreichs Bäuerinnen und Bauern produzieren in geschlossenen Kreisläufen und schützen so die natürlichen Ressourcen. Vom Kauf regionaler Produkte profitiert die Umwelt, denn kurze Transportwege vermindern den Treibstoffverbrauch und damit den CO2-

Ausstoss. Produkte aus der Region sind frischer als importierte Lebensmittel. Auch Wertschöpfung und Arbeitsplätze bleiben beim Kauf heimischer, saisonaler Lebensmittel in der Region erhalten“, so Schwarzmann.

Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verfallsdatum

Wer bei Aktions- und Lockangeboten kräftig zugegriffen und nach dem Jahreswechsel abgelaufene Lebensmittel daheim hat, sollte die Produkte einer Sinnes-Kontrolle unterziehen, denn das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verfallsdatum: Sehen, riechen und schmecken, lautet die Empfehlung. Sieht das Produkt noch gut aus, riecht es so, wie es riechen soll und schmeckt es gut, kann es grundsätzlich noch gegessen werden. Bei besonders leicht verderblichen Waren wie etwa Fleisch und Fisch ist allerdings unbedingt das aufgedruckte Verbrauchsdatum zu beachten.

Lebensmittelverschwendung vermeiden!

„Lebensmittel sind kostbar und daher ist damit sorgsam umzugehen. Genießbare Lebensmittel müssen auf den Teller kommen und nicht im Abfall landen. Im Umgang mit Lebensmittel sind Österreichs Konsumenten häufig unsicher und werfen nach wie vor zu viele genießbare Produkte einfach weg. Gerade jetzt in der Weihnachtszeit sollte man sich nicht zu Hamsterkäufen verleiten lassen. Mit dem Einkaufszettel in der Hand, bewusst zu saisonalen und regionalen Spezialitäten zu greifen zahlt sich aus, für Mensch, Umwelt und Klima“, betonte Schwarzmann abschließend.

Kontakt LK-Pressestelle: Ludmilla Herzog, MAS Tel 01/53441-8522; e-mail: l.herzog@lk-oe.at

Rückfragehinweis ARGE Österreichische Bäuerinnen in der LK Österreich: DI Michaela Glatzl, M.A. Tel.01/53441-8517; e-mail: m.glatzl@lk-oe.at