

Pressemitteilung

Wien, 28.04.2020

Boku-Studie: 1 Mio. t Lebensmittel landen jährlich im Müll

Schwarzmann: Dialog mit den Konsumenten stärken

Wien, 28. April 2020 (aiz.info). - Laut neuesten Schätzungen landen in Österreich pro Jahr rund 1 Mio. t genießbarer Lebensmittel im Müll - das ist weit mehr als bisher angenommen. Knapp die Hälfte der Verschwendung entsteht mit 521.000 t direkt zu Hause, wie eine aktuelle Studie des Instituts für Abfallwirtschaft der Universität für Bodenkultur Wien (Boku) in Zusammenarbeit mit der Umweltschutzorganisation WWF Österreich zeigt. "Bis zu 133 kg an genussfähigen Lebensmitteln und damit zwischen 250 und 800 Euro landen jährlich pro Haushalt im Müll. Dabei werden erstmals neben dem Restmüll auch Schätzungen anderer Entsorgungswege wie Biomüll, Kompost, Kanal und Verfütterung an Tiere miteinbezogen", so Gudrun Obersteiner vom Institut für Abfallwirtschaft an der Boku.

Noch genussfähiges Brot und Gebäck (28%) sowie Obst und Gemüse (27%) landen besonders häufig im Mist; an zweiter und dritter Stelle folgen Milchprodukte und Eier (12%) sowie Fleisch und Fisch (11%). "Haushalte sind in Österreich ähnlich wie in Deutschland für rund 50% aller Lebensmittelabfälle verantwortlich. An der Boku versucht man seit Jahren zu analysieren, warum Menschen Lebensmittel wegwerfen und was die größten Hinderungsgründe sind, Lebensmittel rechtzeitig zu essen oder zu verwerten."

Schwarzmann: Verantwortung übernehmen

Österreichische Bäuerinnen sind authentische Botschafterinnen für heimische Lebensmittel und sprechen sich laufend bei diversen öffentlichen Veranstaltungen und Aktionen wie etwa in Schulen oder Kursen der Erwachsenenbildung gegen die Verschwendung von Nahrungsmitteln aus. "Österreichs Bäuerinnen und Bauern wissen, wie viel Mühe, Einsatz und Arbeit in jedem Liter Milch und in jedem Kilogramm Fleisch und Gemüse stecken. Ein bewusster und verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln ist höchst notwendig. Fangen wir heute schon damit an und nicht erst morgen oder übermorgen. Jeder Einzelne von uns kann Verantwortung dafür übernehmen und etwas tun. Es fängt beim Lebensmitteleinkauf an, geht weiter mit einem bewussten Essverhalten

bis hin zur genaueren Betrachtung der Gewohnheiten bei der Lebensmittelentsorgung. Wegwerfen ist keine Lösung. Es verursacht weitreichende ökologische, gesellschaftliche sowie ökonomische Folgekosten und ist ethisch nicht vertretbar. Unser Ziel ist es, im Dialog mit den Konsumenten das Bewusstsein für den Wert heimischer Lebensmittel zu verbessern und auf diese Weise dem Wegwerftrend entgegenzuwirken", betont Andrea Schwarzmann, Bundesbäuerin und Vorsitzende der Arbeitsgemeinschaft Österreichische Bäuerinnen. Ideen für schmackhafte Gerichte aus frischen Zutaten oder Resten des Vortages liefert das Rezeptservice www.regionale-rezepte.at der Landwirtschaftskammern in Zusammenarbeit mit den Seminarbäuerinnen. Hier wird die Zubereitung einfacher, leicht nachzukochender Gerichte inklusive Fotos von Bäuerinnen veröffentlicht.

Umfrage zeigt Ursachen der Verschwendung

Die Boku-Studie hat auch die Gründe für die enorme Verschwendung im Haushalt untersucht: Der Faktor Zeitmangel spielt dabei eine entscheidende Rolle; für 50% der über 3.700 befragten Personen ist das der Hauptgrund für Lebensmittelverschwendung. Dahinter folgen Probleme wie der falsche Lagerplatz, fehlende Koch-Ideen und ein zu hoher Aufwand bei der Verarbeitung. Boku-Expertin Obersteiner erläutert, dass im Rahmen von Umfragen herausgefunden wurde, dass 18% der Teilnehmer angaben, regelmäßig bis zu 10% ihres Einkaufs an Lebensmitteln zu entsorgen. Bei weiteren 5% waren es sogar zwischen 20 und 30%.

Die vollständige Studie ist online unter www.wwf.at/lebensmittelverschwendung-im-haushalt abrufbar.

Kontakt:

Kontakt ARGE Österreichische Bäuerinnen:

DI Michaela Glatzl, MA, 0676/83441-8517, e-mail: m.glatzl@lk-oe.at,

www.baeuerinnen.at