

INFORMATION

zur Pressekonferenz mit

Landesrat Rudi Anschober

und

Univ. Prof. Dr. Michael Rosenberger,
Umweltsprecher der Diözese Linz

am 13. Dezember 2011

zum Thema

**"Lebensmitteleinkauf für den Mistkübel?
Mehr als ein Zehntel des Restmülls sind Lebensmittel –
originalverpackt und Millionen wert!"**

eine Initiative der Kampagne FleischfreiTag



Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
Fax: (+43 732) 77 20-115 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

DVR: 0069264

"Lebensmitteleinkauf für den Mistkübel? Mehr als ein Zehntel des Restmülls sind Lebensmittel – originalverpackt und Millionen wert!"

Jeder oberösterreichische Haushalt entsorgt jährlich im Durchschnitt Lebensmittel und Speisereste im Wert von 277 Euro! "Nimm 3 zahl 2" und wirf eins in den Mistkübel? Laut Studien sind 12,9% des Restmüllaufkommens Lebensmitteln zuzuordnen. Nicht nur abgelaufene Lebensmittel landen im Müll – auch ungeöffnete, original verpackte Produkte. Mit Filmen, Vorträgen und einem Schwerpunkt der Fleischfrei-Tag-Kampagne wird Umweltlandesrat Rudi Anschober in den kommenden Wochen eine Informationsoffensive für klugen Einkauf und weniger Lebensmittel im Müll verwirklichen. Gerade die Weihnachtsfeiertage könnten für uns Konsument/innen ein toller Zeitpunkt für verstärkten klugen Einkauf sein.

Essen ist mehr als nur ein physiologisches menschliches Bedürfnis. Die Aufnahme von Lebensmitteln steht gleichzeitig auch in vielfältigem Zusammenhang mit Geselligkeit, Genuss, Kultur, Religion, Verfügbarkeit, moralischer Verantwortung und anderem. Während in der vorindustrialisierten Zeit hauptsächlich Lebensmittel gegessen wurden, die - bildlich gesprochen - in Sichtweite des Kirchturms saisonal angebaut wurden, stehen uns heute Lebensmittel aus allen Ländern der Welt täglich zur Verfügung.

Ein durchschnittliches Lebensmittel geht durch rund 33 Hände, bevor es im Supermarktregal von Kund/innen begutachtet werden kann, und wird dabei von der landwirtschaftlichen Produktion über die Weiterverarbeitung und den Großhandel bis hin zum Einzelhandel und schlussendlich zu den Konsument/innen transportiert. Manche dieser genießbaren Lebensmittel werden jedoch nicht dem menschlichen Verzehr zugeführt, sondern aus unterschiedlichsten Gründen, z.B. als Überproduktion, Lagerüberschuss, Fehletikettierung oder Retourware, von der Landwirtschaft bis hin zu den Endverbraucher/innen als Abfall entsorgt. Sie wären zwar einwandfrei genießbar, sind jedoch nicht mehr marktgängig, oder werden so lange gelagert, bis sie nicht mehr genießbar sind. Diese Lebensmittel werden nicht

verzehrt, sondern einer Entsorgung durch Verfütterung an Tiere, mechanisch-biologische Behandlung, Kompostierung, Vergärung oder Verbrennung zugeführt. Diese Vorgehensweise stößt nicht nur auf ethische Einwände, sondern wirft auch die Frage auf, welche unnötigen Aufwendungen (materiell, finanziell, Arbeitsaufwand) aufgebracht werden, sowie welche Umweltauswirkungen sich aufgrund dieser entsorgten Lebensmittel ergeben.

Öffentlich zugängliche Daten und Informationen zu Lebensmitteln, die weggeworfen werden, obwohl sie zum Großteil noch genießbar wären, sind international sehr spärlich. Aus den verschiedensten Statistiken, wissenschaftlichen Publikationen und anderen Veröffentlichungen sowie Einzelerhebungen kann jedoch ein Gesamtbild zusammengesetzt werden, welches indiziert, dass auf diesem Gebiet noch deutlicher Handlungsbedarf gegeben ist.

Die im Haushalt anfallenden Lebensmittelabfälle können grundsätzlich in folgende Gruppen unterteilt werden:

- Zubereitungsreste: nicht essbare Teile von Lebensmitteln wie z.B. Schalen,
- Speisereste (z.B. angebissenes Brot, gekochte Nudeln)
- originale Lebensmittel: ungeöffnete Verpackung mit Inhalt bzw. einzelne ganze Lebensmittel ohne Verpackung
- angebrochene Lebensmittel: nur teilweise verbraucht (z.B. halbe Packung Mehl).

In mehreren Untersuchungen wurde am Institut für Abfallwirtschaft der Universität für Bodenkultur Wien mit Hilfe der Methode der **Restmüllsortieranalysen** versucht, den Anteil an weggeworfenen Lebensmitteln am Restmüll von Haushalten zu erheben, so auch in Oberösterreich.

Für **Österreich** haben diese Erhebungen einen Masseanteil zwischen **6 - 12 % an original verpackten bzw. nur teilweise verbrauchten Lebensmitteln im Restmüll von Haushalten ergeben. Hinzu kommen noch bis zu 6 % an Speiseresten**, die im Restmüll zu finden sind. Die weggeworfene Produktpalette umfasst sowohl billige Massenware als auch hochwertige Bioprodukte, Brot, selbst

gemachte Marmeladen und auch Fertiggerichte. Manche der Produkte hatten zum Zeitpunkt der Untersuchung das Mindesthaltbarkeitsdatum noch gar nicht erreicht.

Restmüll-Sortieranalysen, die in den letzten Jahren beispielsweise auch in Oberösterreich durchgeführt wurden, zeigten, dass sich im Restmüll privater Haushalte **viele Lebensmittel**, die zum Teil noch **originalverpackt oder nur angebrochen** sind, finden. Diese wären **theoretisch leicht vermeidbar**. Dazu kommen noch Speise- und Zubereitungsreste. Speisereste (beim Verzehr übrig gebliebene, angebissene oder gekochte Lebensmittel und Speisen, die sich bereits auf dem Teller befunden haben) wären teilweise vermeidbar. Zubereitungsreste (nicht essbare Bestandteile biogener Abfälle, die bei der Zubereitung von Speisen anfallen, wie Schalen, äußere Blätter, Kerne, Knochen,...) lassen sich kaum vermeiden.

Einfluss auf Lebensmittelmenge im Restmüll

- **Stadt/Land:** In ländlichen Regionen werden deutlich weniger Lebensmittel weggeworfen als in der Stadt.
- **Einfamilienhaus/Mehrfamilienhaus:** Pro Kopf landen in Mehrfamilienhäusern mehr Lebensmittel im Abfall als in Einfamilienhäusern.
- **Alter:** Ältere Menschen werfen weniger weg als jüngere.
- **Beschäftigung:** Mit zunehmendem Beschäftigungsverhältnis werden mehr Lebensmittel weggeworfen.
- **Kein Einfluss hat das Einkommen:** Haushalte mit niedrigerem Einkommen werfen genauso viel weg wie Haushalte mit höherem Einkommen.

Nach **Produktgruppen** hat **Gemüse** mit rund einem Fünftel den höchsten **Masseanteil**, gefolgt von Brot & Gebäck, Süß- & Backwaren, Molkereiprodukten & Käse sowie Fleisch.

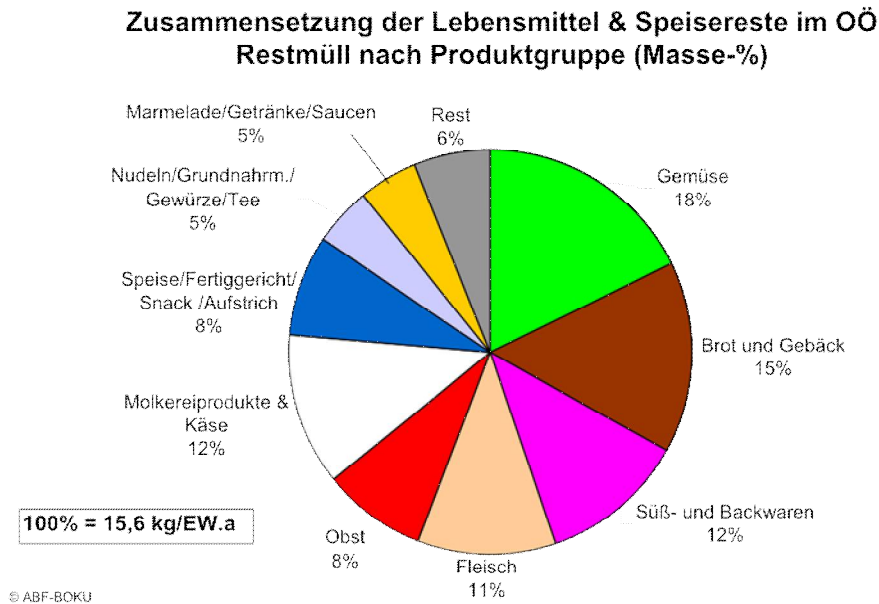


Abb. 2: Zusammensetzung der Lebensmittel & Speisereste in OÖ nach Produktgruppen

Hochgerechnet auf Oberösterreich entspricht die Menge der entsorgten Lebensmittel und Speisereste einem **Geldwert von 116 Euro pro Einwohner** bzw. **277 Euro pro durchschnittlichem Haushalt und Jahr**. Für die Stadt ergibt sich mit 191 Euro / EW.a bzw. 423 Euro / HH.a ein deutlich höherer Wert als für Landgemeinden mit 78 Euro / EW.a bzw. 207 Euro / HH.a.

Grundsätzlich ist aus den vorhandenen Daten nicht abzuleiten, dass als unmittelbare Auswirkung der derzeitigen wirtschaftlichen Lage weniger Lebensmittel und Speisereste im Müll landen. Es ist anzunehmen, dass die weggeworfene Menge in der Praxis dzt. in etwa gleich hoch ist. In der Literatur finden sich sogar Belege, wonach in wirtschaftlich schwierigen Zeiten in Verbindung mit Lebensmittelknappheit durch "Hamsterkäufe" sogar ein Anstieg der Lebensmittelmenge im Müll zu verzeichnen ist.

Die Situation in Oberösterreichs Lebensmittelhandel

Immer bunter wird das Angebot, Obst und Gemüse aus aller Herren Länder wird zum Kauf angeboten. Die bunte Farbenpracht beim Betreten eines Lebensmittelgeschäft ist ein wahrer Hingucker: Äpfel aus Neuseeland, die billiger sind als der Steirische Bio-Apfel; Mangos, Papaya und vieles mehr. Konsument/innen wird alles geboten! Angebot und Nachfrage – ein Henne – Ei Problem? Die bunte Vielfalt im Geschäft macht es uns oft nicht leicht, sich für ein Produkt zu entscheiden.

Beim Kauf von Lebensmittel sollten Konsument/innen nicht nur auf die Haltbarkeit oder den Preis achten! Das Herkunftsland sagt oft viel mehr, lange Transportwege, ewig lange Lagerzeiten im Vorhinein. Frisches, regionales Obst und Gemüse ist sicher die Beste Wahl, oft auch die preislich Günstigere – und vor allem die Gesundere!

Viele Lebensmittel, die Konsument/innen nicht rechtzeitig nachfragen, landen auch seitens des Handels letztendlich im Müll. Die Haltbarkeit eines Produktes wird nach Lebensmittelkennzeichnungsverordnung mit folgenden Bezeichnungen definiert:

- 1. Mindesthaltbarkeitsdatum:** beschreibt den Zeitpunkt, bis zu dem die Ware ihre spezifischen Eigenschaften behält.
- 2. Verbrauchsdatum:** Bei sehr leicht verderblichen Waren wie Fleisch, die nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen könnten, ist anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums das **Verbrauchsdatum** mit dem zwingenden Wortlaut: „**verbrauchen bis ...**“, ergänzt um das Datum selbst anzugeben.

Lebensmittelhändler/innen sind somit verpflichtet, alle Waren nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums oder Verbrauchsdatums aus dem Regal zu nehmen. Konkrete Zahlen, wie viele Lebensmittel aufgrund des Ablaufdatums im Müll landen, sind öffentlich nicht zugänglich.

Nach Aussagen einer führenden oberösterreichischen Handelskette wird jedoch grundsätzlich im Lebensmittelhandel weit weniger weggeworfen als vermutet. Die Lebensmittel sind aufgrund verbesserter Technologien in der Erzeugung oftmals länger haltbar (Extended Shelf Life, beispielsweise bei Milch) und können so besser disponiert werden. Zudem hat der Lebensmittelhandel in den letzten Jahren Systeme eingeführt, die auch dazu beitragen, dass bei Ladenschluss weniger übrig bleibt, z.B. Backstationen: Gebäck wird nur mehr nach Bedarf aufgebacken.

Die meisten Lebensmittel bleiben Samstagabends übrig, vor allem im Milchprodukte- und Feinkostbereich, hier sind es Produkte, die übers Wochenende nicht mehr haltbar wären. Produkte die nicht rechtzeitig an die Konsument/innen gebracht werden können, gehen vielfach an SOMA-Märkte oder ähnliche Organisationen. Ein besonderer Problembereich seitens des Lebensmittelhandels ist sicher das Obst und Gemüse: Dieses leidet zusätzlich, weil manche Menschen nicht mit den Augen die Produkte aussuchen, sondern es angreifen, quetschen und in den Kisten wühlen. Hinzu kommt, dass diese Frischware besonders empfindlich ist und wenn ein Produkt in einer Verpackung fault, schimmelt oder nur zerquetscht ist, dies gleich eine größere Einheit in Mitleidenschaft zieht. Auch in diesem Sortiment versucht der Handel den Preis rechtzeitig zu senken, damit es zu möglichst wenig Verderb kommt.

Maßnahmen zur Verringerung und Vermeidung von weggeworfenen Lebensmitteln

Nachdem der Kauf von Lebensmitteln zu einem Großteil gewohnheitsmäßig durchgeführt wird und zusätzlich die Verwendung von Lebensmitteln im Haushalt zahlreichen inneren und äußeren Einflüssen unterliegt, sind erfolgreiche Maßnahmen zur Vermeidung von weggeworfenen Lebensmitteln nicht so einfach von der Theorie in die Praxis umzusetzen. Ein erster Schritt ist, dass Gewohnheiten den handelnden Personen bewusst gemacht werden. Dadurch soll verhindert werden, dass durch situative Einflüsse, wie z.B. Hungergefühl des Einkaufenden oder Sonderangebote, mehr oder andere Lebensmittel gekauft werden als eigentlich benötigt. Zur Änderung von Gewohnheiten ist die Verwendung von Einkaufslisten oder die vorherige Planung des Speiseplans für einen bestimmten

Zeitraum hilfreich, hilft nicht nur beim umweltbewussten Einkauf, sondern spart auch Geld!

"Wer kennt das nicht: Eigentlich wollte man nur schnell einen Liter Milch holen und am Ende schleppt man einen ganzen Einkaufskorb nach Hause. Nicht nur Angebote, Werbung und Einsatz modernster Kaufraumgestaltung führen dazu mehr zu kaufen als benötigt, sondern auch klassische "Einkaufsfehler" wie hungrig einkaufen gehen oder mangelnde Planung des Einkaufs." weiß Umwelt-Landesrat Rudi Anschober.

Vermeidung ist die beste Option zur Reduktion der Menge an Lebensmitteln und Speiseresten. Daher: Einkauf planen und Einkaufsblock nicht vergessen. Spontankäufe und nicht geplante "Angebotskäufe" landen eher im Müll als regulär und geplant eingekaufte Ware. Bewusst und mit Hirn kaufen ist darum wichtig für die Umwelt, aber auch für das eigene Haushaltsbudget.

Getrennte Sammlung ist die zweitbeste Option. Nicht die gesamte Fraktion der Lebensmittel und Speisereste ist für die Biotonne bzw. Kompostierung geeignet (z.B. Getränke, Saucen, anhaftende Lebensmittelverpackungen). Je nachdem, ob Fleisch als für Biotonne bzw. Kompostierung geeignet oder als nicht geeignet angesehen wird, wären 90 % bzw. 75% der Lebensmittel und Speisereste im Restmüll kompostierbar.

Durch konsequente Vermeidung von Lebensmitteln und Speiseresten sowie durch die getrennte Sammlung von kompostierbaren Zubereitungsresten und sonstigen Bioabfällen (Gartenabfälle, Zimmerpflanzen, etc.) ließe sich der **Restmüll um rund ein Viertel bzw. 30 kg / EW.a reduzieren**

Lebensmittel sind wertvoll und sollten als das behandelt werden, was schon ihr Name ausdrückt: Mittel zum Leben. Was wir essen, beeinflusst unmittelbar unser Wohlbefinden und unsere Gesundheit. Gerade bei dem, was wir täglich zu uns nehmen, sollte die Devise "Qualität vor Quantität" heißen. Wer regionale Produkte kauft, schont das Klima und hilft den Jobs vor der Haustüre. Ausserdem können jede Menge Transportkilometer eingespart und unverfälschter Geschmack und

oberösterreichische Qualität genossen werden. Landesrat Rudi Anschober empfiehlt daher: *"Lieber weniger kaufen, dafür qualitativ hochwertigere, biologische, regionale und saisonale Produkte, die dann dafür auch wirklich verbraucht und nicht weggeworfen werden.. Das hilft nicht nur der Umwelt, sondern dient auch noch der eigenen Gesundheit und dem eigenen Geldbörserl."*

Und genau darum geht es auch in der aktuellen Kampagne FleischfreiTag von Landesrat Rudi Anschober: um bewusst gesunden Genuss! Lebensmittel im Müll ist jedoch nur ein Thema, im Jahr 2012 startet Landesrat Rudi Anschober mit einer Informationsoffensive in Oberösterreich: mit Filmen, Vorträgen und spannenden Podiumsdiskussionen. Gestartet wird im Jänner 2012 mit dem aktuellen Kinofilm "Taste the Waste" in Oberösterreichs Programmkinos, bei dem unter anderem auch Regisseur Valentin Thurn mit dabei sein wird. Informationen und die genauen Termine findet man in Kürze auf der FleischfreiTag Infoplattform: www.fleischfrei-tag.at

Anschober abschließend: *"Ich wünsche Ihnen genussvolle Weihnachten und einen guten Start ins neue Jahr. Alle, die sich für 2012 vorgenommen haben bewusst gesünder zu leben, möchte ich dazu motivieren ihr fleischfreies "Ich tu mir etwas Gutes Menü" auf der FleischfreiTag Infoplattform hochzuladen. Unter allen Menüs verlosen wir ein exklusives Schaukochen für Sie und ihre Freundinnen und Freunde."*

LebensMittel im Müll - eine Verschwendung, die aus Sicht des Theologen Univ. Prof. Michael Rosenberger moralisch nicht vertretbar ist, denn Lebensmittel sind anders, als andere Dinge des täglichen Lebens!

Aus Sicht von Univ. Prof. Dr. Michael Rosenberger, Umweltsprecher der Diözese Linz, handeln die Menschen in Bezug auf Lebensmittel nicht nur unbewusst, sondern manche sogar verschwenderisch. *"Der Vorgang der Ernährung weckt im Menschen tiefe religiöse Grunderfahrungen. Wir sind abhängig von etwas, was wir nicht selbst sind und auch nicht selbst haben. Unsere Existenz hängt von Dingen ab, die wir nicht selber produzieren, sondern die wachsen. Wir leben von anderem*

Leben (organischen Substanzen) und selbst als Vegetarier/innen vom Tod anderer Lebewesen.", so Rosenberger

Aus diesem Grund haben die meisten Religionen viele starke Bezüge zur Lebensmittelgewinnung, zum Verzehr und zum gemeinsamen Mahlhalten. Insbesondere das Christentum hat einige Grundhaltungen entwickelt, die die Einstellung gläubiger Menschen zu Lebensmitteln bis tief in das Gefühlsleben (Schamempfinden) hinein prägen. Zu ihnen gehört die Regel: (Genießbare) Lebensmittel sollen nicht weggeworfen werden.

Dabei stellt Rosenberger aus theologischer Sicht vier Grundhaltungen zum Lebensmittel her:

- Demut - diese meint nicht Unterwürfigkeit, bedingungsloses Zurückstellen eigener Interessen usw. – das war eine schlimme Fehlinterpretation der ersten Hälfte des 20. Jh. Demut, lateinisch humilitas, meint das Wissen, aus humus, also aus Erde zu sein und zur Erde zurückzukehren. Sie bedeutet das Ja zum eigenen zerbrechlichen Dasein mit all seinen Abhängigkeiten einschließlich des ständigen Nahrungsbedürfnisses. Wer weiß, dass er ständig essen muss, wird bescheiden und demütig und wird sich nicht über die Schöpfung erheben, die die Lebensmittel für uns hervorbringt.
- Dankbarkeit - genügend Nahrung zur Verfügung zu haben ist kein eigener Verdienst, sondern ein Geschenk. Wenn genügend auf den Feldern wächst, ist das ein guter Grund zu danken. Es gehört zu den gesunden Empfindungen der Menschen in Österreich, dass sie am Erntedankfest in großer Zahl zum Gottesdienst kommen. An Erntedank wie auch im Tischgebet danken wir für das Geschenk der Lebensmittel. Mit einem Geschenk geht man aber behutsam und sorgsam um. Wer ein Geschenk mutwillig zerstört oder achtlos wegwirft, verletzt damit den Schenkenden.
- Ehrfurcht - die religiöse Grundhaltung schlechthin ist die Ehrfurcht. Sie ruft uns auf, uns im Umgang mit allen Dingen so zu verhalten wie im Umgang mit den Gegenständen des Gottesdienstes – weil alles heilig ist! Das gilt besonders für den Bereich der Ernährung: Der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln ist Zeichen unserer Ehrfurcht vor dem uns nährenden Lebenshaus der Erde;

vor den Mitgeschöpfen, die uns nähren; vor denen, die uns die Lebensmittel zubereiten; und vor dem Lebensmittel selbst.

- Geschwisterlichkeit - eine der drei zentralen biblischen Visionen vom erlösten Leben lautet: Alle werden satt! Die Evangelien erzählen, dass in der Gegenwart Jesu tatsächlich alle satt wurden. Aber sie berichten auch, dass das nur durch die Bereitschaft aller möglich wurde, miteinander zu teilen. Unter dieser Bedingung bleibt sogar ein Überfluss übrig (zwölf Körbe Brot bei 6.000 Menschen – also ein Korb auf 500). Doch selbst der wird nicht weggeworfen! Auf der Erde gibt es genügend Lebensmittel für alle sieben Mrd. Menschen. Doch viel wird weggeworfen und viel wird nicht gerecht geteilt.

"Lebensmittel sind anders als andere Dinge des täglichen Lebens. Sie gehen uns unter die Haut – sie nähren uns und sichern unser Leben – sie können nicht gemacht werden, sondern wachsen – sie müssen geteilt werden. Es ist gut, wenn sich alle Beteiligten der Lebensmittelkette daran erinnern: Landwirtschaft – Lebensmittelverarbeitung – Lebensmittelhandel – Verbraucher/innen. Auf allen vier Ebenen müssen die Ursachen der Verschwendung analysiert und benannt werden und wirksame Maßnahmen zu ihrer Beseitigung ergriffen werden.", appelliert Rosenberger.