

PRESSEINFORMATION

INNSBRUCK, 25.06.2024

Lebensmittel sind KOSTbar!

Österreichweit entstehen pro Jahr rund 1,2 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle. Ein großer Teil davon wäre vermeidbar und bei richtiger Verwendung könnte fast eine Million Menschen durch das, was hierzulande im Müll landet, für ein Jahr ernährt werden. Mit ein paar Tipps lassen sich Lebensmittelabfälle leicht vermeiden.

Lebensmittelverschwendung findet bereits lange vor dem Moment statt, wenn wir vormals Essbares aus dem Kühlschrank oder dem Vorratskammerl in den Müll werfen. „Grundsätzlich startet die Lebensmittelverschwendung bereits beim Einkaufen selbst“, weiß Johanna Nagiller vom Klimabündnis Tirol und ergänzt: „Am besten kauft man mit einem Einkaufszettel ein und macht sich schon zuvor Gedanken darüber, wie viele Personen versorgt werden müssen, was man bereits zu Hause hat, wo man die Lebensmittel lagert und vor allem, wie oft man in den nächsten Tagen überhaupt zuhause isst.“

Den größten Anteil an weggeworfenen Lebensmitteln machen Brot, Süß- und Backwaren neben Obst und Gemüse aus. „In der Menge billiger“ ist in Wahrheit nur das, was tatsächlich gebraucht wird, das gilt vor allem für Lebensmittel, die unverpackt und frisch angeboten werden. Kundenwünsche nach einem breiten und optisch ansprechenden Angebot bis Ladenschluss sorgen auch in Tirol noch immer dafür, dass besonders bei Backwaren Anbietern etliches frisch im Müll landet.

In der Gastronomie achten immer mehr Restaurantbetreiber darauf, die Portionen so zu gestalten, dass auch alles aufgegessen werden kann. Was im Magen keinen Platz mehr findet, das darf auch mitgenommen werden. Wer sich dessen bewusst ist, dass immer etwas am Teller übrig bleibt, der nimmt am besten bereits eine passende „Jausenbox“ von zu Hause mit. Das spart nicht nur Lebensmittelabfälle, sondern auch Verpackungsmüll und damit bares Geld.

Den eigenen Sinnen vertrauen, anstatt einwandfreie Lebensmittel in den Müll zu werfen – das gilt besonders beim Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Was viele nicht wissen, ist, dass Lebensmittel, deren MHD bereits überschritten ist, auch weiterhin im Handel verkauft werden dürfen. Händler müssen lediglich sicherstellen, dass die Waren noch genießbar sind, um die Lebensmittel vor dem Weg in die Tonne zu schützen, werden sie oft mit Preisnachlass verkauft. Auch im eigenen Haushalt ist das überschrittene MHD kein Grund, einwandfreie Lebensmittel in den Müll zu werfen. Was ungenießbar ist, das schmeckt und riecht ungenießbar. Bei Eiern reicht

ein Test im Wasserglas. Solange das Ei nicht schwimmt, ist es zum Kochen bestens geeignet, auch wenn das aufgedruckte Datum bereits überschritten wurde.

Wer darauf achten will, das Lebensmittel wie Marmelade oder Joghurt lange halten, der sollte sicherstellen, dass beim zwischendurch Verzehr keine Verunreinigungen entstehen, die die Haltbarkeit von angebrochenen Lebensmitteln massiv verringern. Genauso aufmerksam sollte beim Kochen selbst vorgegangen werden. Sich dem Kochen und Essen vollkommen zu widmen ist nicht nur gut für die Gesundheit – es brennt zudem nichts an und auch damit kann Lebensmittelverschwendung verringert werden.

(Evtl. wenn in der Gemeinde vorhanden): Lebensmittel, die nicht rechtzeitig gegessen werden können, oder auch auf Grund eines Urlaubs vor dem Verderben nicht mehr verzehrt werden, können bei einem Fairteiler (Adresse in der Gemeinde) abgegeben werden und finden so einen neuen Besitzer, anstatt den Weg in den Bio- oder Restmülleimer.

Fotos: In Österreich landen tonnenweise Lebensmittel im Müll © Ariestudio

Pressekontakt: Michael Steger | 0512 583558 18 | michael.steger@klimabuendnis.at