



➤ Heute ist erster Welttag gegen Verschwendung ➤ Steiermark hängt Woche für

# Kampf der Vergeudung von

Unglaubliche 19.000 Tonnen Lebensmittel landen jedes Jahr im steirischen Restmüll! Nicht nur, dass noch genießbares Essen dort schlicht nichts verloren hat, kostet dessen Entsorgung auch noch

etwa 200 Millionen Euro jährlich. Auch aus heimischen Großküchen stammt jede Menge Müll. „Vereint gegen Abfall“ (United against Waste) sagt man der Vergeudung nun verstärkt den Kampf an.

„Eine Milliarde Menschen auf der Welt leidet bitteren Hunger. Und wir werfen weltweit so viel weg, dass man 3,5 Milliarden Menschen ernähren könnte!“ – Man merkt richtig, wie das Thema den steirischen Lebensressort-Landesrat Johann Seitinger (ÖVP) angesichts solcher Zahlen bewegt. Und dass sie ihm Antrieb sind, auch angesichts der Aktionswoche „richtige Schritte zu setzen“.

Zwei Schwerpunkte werden gesetzt. Zum einen nimmt man Großküchen ins Visier. In Spitälern wird nämlich ein Drittel von allem Zubereiteten weggeworfen. In Pflegeheimen sind es immer noch 26 Prozent, bei Betriebslokalen im Schnitt 13, wie Franz Tragner von „United against Waste“ (die auch Betriebe umfassend beraten) vorrechnet.

## So verschwenden wir Lebensmittel

Jährlich landen **19 Millionen Kilo** Lebensmittel im Restmüll  
(entspricht dem gesamten LM-Verbrauch von Leoben)

**200 Millionen Euro** jährlich kostet die Entsorgung in der Steiermark

**35.600 Tonnen** Brot und Gebäck sind österreichweit Retourware vom Handel

**28.666 Tonnen** an organischen Abfällen landen in der Steiermark jährlich im Restmüll

**18.875 Tonnen** davon wären vermeidbar

In der Außer-Haus-Verpflegung fallen in Österreich jährlich

**175.000 Tonnen**

Vermeidbare Lebensmittelabfälle an

Im Lebensmitteleinzelhandel fallen in Österreich **74.100** Tonnen nicht mehr marktgängige Lebensmittel an, davon gehen **12.250** Tonnen noch genussfähige Lebensmittel an diverse Hilfsorganisationen, (wie Vinzi Werke, Tafeldienste)



Krone KREATIV | Foto: stock.adobe.com/WinWin, abramsdesign, Eugene Sergeev

## Beratung und Bewusstseinsbildung an Mehr Wertschätzung muss wieder herwertvollen Lebensmitteln!

Die Logistik dahinter mit den vielen wechselnden Patienten, verschiedenen Stationen sowie den Dutzenden Wahlmöglichkeiten ist komplex. „3000 Portionen werden allein bei uns am Tag zubereitet“, weiß Thomas Mayer, Leiter der Zentralküche des LKH Graz II. „Mir ist Abfallvermeidung auch ein großes Anliegen, wir sind ständig auf der Suche, an welchen Rädchen wir noch drehen können“.

Vieles wurde schon bewirkt, das sieht man allein am Beispiel Salat: „Der ist früher automatisch zu jedem Essen dazugegeben worden. Wenn ihn jemand nicht mochte, musste er natürlich entsorgt werden. Heute kann er nur extra bestellt werden, was eine Abfallverminderung von 40 Prozent ausmacht.“ Oder: In enger Zusammenarbeit mit Diätologen wird vermehrt an Portionsgrößen und den Zusammenstellungen getüftelt.

### Was im Müll landet würde Leoben versorgen

Zweiter Ansatz: Vermeiden im privaten Bereich. Empfohlen wird u. a.: bewusst einkaufen, nur auf den Teller legen, was man wirklich isst, richtige Lagerung von Lebensmitteln, nicht automatisch mit dem Ablaufdatum entsorgen, sondern auf Genusstauglichkeit



Foto: www.picturedesk.com/Harald Jahn / picturedesk.com

prüfen. Was bei uns im Müll landet, würde laut Johann Seitinger ein Jahr lang ganz Leoben versorgen!

Und vielleicht kann man öfter an die Worte unserer Vorfahren denken, die ihren Nachkommen mit „Essen schmeißt man nie weg“ noch Respekt vor Lebensmittel beigebracht haben. Zu einer Zeit, als das LKH auch noch Schweine halten durfte, die die Restl munter verputzt haben . . . Christa Blümel



☹ Traurig: Bei einem solchen Anblick kann einem nur übel werden.

☺ „United against Waste“, also gemeinsam gegen Abfall, muss Motto sein.

Foto: Furgle



*Seit es bei uns für Patienten die Möglichkeit gibt, Salat extra zu bestellen und sie ihn nicht gleich automatisch dazu bekommen, ist der Abfall in diesem Segment um gleich 40 Prozent zurückgegangen! So drehen wir an allen möglichen Schrauben und Rädchen, um Lebensmittel nicht zu vergeuden.*

Walter Mayer, Leiter der Zentralküche im LKH Graz II, wo täglich 3000 Mahlzeiten gekocht werden