

Welternährungstag: was landet in der Tonne?

Di, 15.10.2019 - 11:23

Verbraucherzentrale ruft zu Teilnahme an Aktion „Tagebuch der Lebensmittelabfälle“ auf

Ein Drittel aller für den menschlichen Konsum erzeugten Lebensmittel geht weltweit jedes Jahr verloren oder wird verschwendet: rund 1,3 Milliarden Tonnen sind das laut Schätzungen der FAO. Mit dem „Tagebuch der Lebensmittelabfälle“ erhebt die Verbraucherzentrale Südtirol gemeinsam mit Eurac Research, wie viele Lebensmittel in den Südtiroler Haushalten entsorgt werden.

Der Welternährungstag rückt die Themen Hunger, Ernährungssicherheit und Lebensmittelverschwendung in den Fokus. „Wie ernähren wir die Welt bei täglich 821 Millionen hungernden Menschen? Wir könnten es jetzt schon – wenn wir nicht so sorglos mit unseren Ressourcen umgehen würden. Heute ist also eine gute Gelegenheit, um zu überlegen, was man selbst im Alltag tun kann,“ so der Geschäftsführer der Verbraucherzentrale Südtirol (VZS), Walther Andreas. In „schöner“ Regelmäßigkeit wird am 16. Oktober auf das enorme Ausmaß der Lebensmittelverschwendung und auf die unglaubliche Zahl von 1,3 Milliarden Tonnen hingewiesen. In den reicheren Ländern gehen rund 40 Prozent der verschwendeten Lebensmittel (die Abfälle aus Landwirtschaft und Fischerei sind dabei nicht berücksichtigt) auf das Konto der Haushalte. Dabei darf nicht übersehen werden, dass Lebensmittelverschwendung ihren Ursprung in unserem industriellen Lebensmittelsystem hat, welches billig und auf Masse produziert und noch dazu große Mengen an genießbaren Produkten aufgrund von optischen „Mängeln“ von der Vermarktung ausschließt. Verschwendung wird damit sozusagen als Nebenwirkung in Kauf genommen.

Einladung zum Tagebuchführen

Wie viele Lebensmittel in den Südtiroler Haushalten als Abfälle enden, das möchte die Verbraucherzentrale Südtirol in Zusammenarbeit mit dem Institut für Regionalentwicklung von Eurac Research herausfinden und hat zu diesem Zweck die Aktion „Tagebuch der Lebensmittelabfälle“

initiiert. Alle privaten Haushalte in Südtirol werden eingeladen, eine Woche lang Tagebuch über die entsorgten Lebensmittel zu führen und zu notieren, welche Lebensmittel in welcher Menge und aus welchem Grund entsorgt werden. Bis spätestens 26. November 2019 müssen die ausgefüllten Fragebögen an die Verbraucherzentrale Südtirol übermittelt werden, damit sie – selbstverständlich in anonymisierter Form – ausgewertet werden können. Der Fragebogen samt Tipps wird mit dem aktuellen Verbrauchertelegramm verteilt und steht auch auf der Internetseite der Verbraucherzentrale zum Herunterladen und Ausdrucken sowie als Excel-Tabelle zur Verfügung. „Wir hoffen, dass sich viele Haushalte beteiligen“, wünscht sich Silke Raffener, die Projektverantwortliche der VZS. „Zum Einen, damit wir verlässliche Daten erhalten, zum Anderen aber auch, weil allein schon durch die Aufzeichnung mehr Bewusstsein geschaffen wird.“

Ein Gutteil der Lebensmittelabfälle wäre vermeidbar

Der Blick über die Landesgrenzen zeigt: mindestens 55 Kilogramm Lebensmittel werden in den privaten Haushalten in Deutschland pro Person und Jahr weggeworfen – so die Ergebnisse einer Studie der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) aus 2017. Einer der Gründe dafür ist der vorzeitige Verderb – beispielsweise weil mehr eingekauft wurde, als tatsächlich benötigt wird. Auch werden Lebensmittel weggeworfen, weil sie nicht mehr richtig frisch sind oder nicht mehr appetitlich aussehen. Speise- und Tellerreste landen im Müll und nicht zuletzt Produkte, deren Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten wurde. Entsprechend werden die Hälfte bis zwei Drittel der Lebensmittelabfälle als vermeidbar eingestuft. Das bedeutet, sie sind oder waren essbar und gesundheitlich einwandfrei, wurden aber wegen Verderbs, Verfalls, Qualitätsmängeln oder aus anderen Gründen nicht verzehrt, sondern entsorgt.

Ein Beitrag zu Klimaschutz und Ressourcenschonung

3,3 Milliarden Tonnen Treibhausgase (CO₂-Äquivalente) im Jahr und damit – nach China und den USA – der dritte Platz im Ranking der größten Treibhausgasproduzenten: so viel trägt laut FAO die weltweite Lebensmittelverschwendung zum Klimawandel bei. Eine Verringerung der Lebensmittelabfälle ist daher aktiver Klimaschutz und schont die natürlichen Ressourcen. Schließlich werden auch für Lebensmittel, die nicht auf dem Teller, sondern in der Tonne landen, Wasser, Boden und Energie benötigt. 1.600 Liter Wasser werden beispielsweise für ein Kilo Brot benötigt, über 15.000 Liter Wasser sind es für ein Kilo Rindfleisch.

Weitere Initiativen sind geplant

Die Aktion „Tagebuch der Lebensmittelabfälle“ wird im Rahmen des Projekts „Una Buona Occasione – Eine gute Gelegenheit“ zur Verringerung der Lebensmittelabfälle durchgeführt. Die Verbraucherzentrale Südtirol arbeitet dafür mit den Regionen Piemont und Aostatal zusammen, das Projekt wird über die Autonome Region Trentino-Südtirol durch das Land finanziell gefördert. Neben

den Haushalten sind die Südtiroler Oberschulen, Berufsschulen und Fachschulen eine weitere Zielgruppe. Für sie werden im laufenden Schuljahr die beiden Unterrichtsmodule „Lebensmittelverschwendung: was geht mich das an?“ und „Lebensmittelverschwendung: was tun?“ kostenlos angeboten. In den nächsten Monaten werden zudem Resteverwertungsrezepte gesammelt und veröffentlicht sowie eine eigene App mit Tipps für die korrekte Lagerung von Lebensmitteln erstellt.

„Lebensmittel bedarfsgerecht und anhand einer Einkaufsliste einkaufen, dabei die nicht benötigten Aktionsangebote ignorieren und zu Hause die eingekauften Produkte sachgerecht und mit System in Kühl-, Gefrierschrank und Vorratskammer einräumen: damit lassen sich Lebensmittelüberschüsse, die dann später vielleicht entsorgt werden, von vornherein vermeiden“, so die Tipps der Verbraucherzentrale Südtirol.

Links hinzufügen (Themen)

Tagebuch der Lebensmittelabfälle