

Eine Frage der Ethik, aber nicht nur

Thu, 02/04/2021 - 10:30

Nationaler Tag gegen Lebensmittelverschwendung

Der 5. Februar, der Nationale Tag zur Vermeidung der Lebensmittelverschwendung (*Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare*) steht in Italien ganz im Zeichen der Sensibilisierung: denn jedes Jahr landen Berge an Nahrungsmitteln in der Tonne statt auf unseren Tellern. In Südtirol tragen die Initiativen der Verbraucherzentrale zur Bewusstseinsbildung bei.

Lebensmittelverschwendung beginnt auf dem Feld und endet in den (Bio-)Mülltonnen des Handels, der Gastronomie, der Gemeinschaftsverpflegung und der Konsumenten und Konsumentinnen. Entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette werden Nahrungsmittel verschwendet oder gehen verloren. Weltweit summieren sich diese Verluste auf schätzungsweise 1,3 Milliarden Tonnen pro Jahr – das entspricht einem Drittel aller für den menschlichen Konsum erzeugten Nahrungsmittel. Die Ursachen dafür sind vielfältig: Überproduktion, fehlende Lagerkapazitäten und vorzeitiger Verderb spielen ebenso eine Rolle wie absurde „Qualitäts“vorgaben im Handel und generell eine mangelnde Wertschätzung Lebensmitteln gegenüber.

„Viele Menschen sind sich dessen bewusst, dass die Verschwendung von Nahrungsmitteln angesichts des Hungers in der Welt ein ethisches Problem ist. Doch auch die Umweltfolgen der Verschwendung sind enorm“, unterstreicht Silke Raffener, die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. Denn für die Produktion von Lebensmitteln werden Ressourcen verbraucht sowie Treibhausgase erzeugt. Landen Äpfel, Brot, Käse und Co in der Tonne statt in unseren Mägen, dann wurden Boden, Wasser und Energie vergebens verbraucht bzw. beansprucht und Emissionen unnötig verursacht. Würde man die weltweite Lebensmittelverschwendung wie ein Land betrachten, dann wäre sie im Ranking der Staaten, die die größten Mengen an Treibhausgasen ausstoßen, an dritter Stelle – hinter China und den USA.

Entschlossenes Handeln ist also das Gebot der Stunde. Die Agenda 2030 der Vereinten Nationen legt

als eines der globalen Ziele für nachhaltige Entwicklung fest, dass die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf der Ebene des Einzelhandels und der Verbraucher und Verbraucherinnen bis 2030 halbiert werden soll und die Nahrungsmittelverluste entlang der Produktions- und Lieferkette verringert werden sollen (Ziel 12.3 der 17 SDGs – *Sustainable Development Goals*).

In Südtirol zielen die Initiativen der Verbraucherzentrale auf die Verringerung der Lebensmittelabfälle in den privaten Haushalten ab.

Ein Helferlein gegen Lebensmittelverschwendung: die UBO-App

Wie lange hält sich Panettone, der die Weihnachtszeit „überlebt“ hat? Die App „Eine gute Gelegenheit – Una Buona Occasione“ informiert darüber, wie, wo und wie lange Lebensmittel aufbewahrt werden können, und enthält zahlreiche Resteverwertungs-Rezepte, darunter viele von Slow Food. Damit gelingt es Verbrauchern und Verbraucherinnen leichter, den Einkauf zu planen, eine Einkaufsliste zu erstellen und bedarfsgerecht einzukaufen, Lebensmittel sachgerecht zu lagern und rechtzeitig zu verbrauchen sowie überschüssige Lebensmittel und Speisereste zu verwerten. Entwickelt wurde die mobile Anwendung im Rahmen eines gemeinsamen Projekts der Regionen Piemont und Aostatal in Zusammenarbeit mit der VZS. Die App ist auf Deutsch und Italienisch über App Store und Google Play kostenlos verfügbar.

An den Schulen wird eine „Geschichte über Lebensmittelabfälle“ erzählt

„Wir zerstören unser Land, um Lebensmittel anzubauen, die niemand isst“, so bringt der englische Autor und Aktivist Tristram Stuart das Problem auf den Punkt. Stuart kommt neben anderen Personen im kanadischen Dokumentarfilm „Just Eat It – A Food Waste Story“ zu Wort. Der Film ist das Herzstück des Unterrichtsangebots zu Lebensmittelverschwendung der Verbraucherzentrale Südtirol für die Schulen der Oberstufe. Ausgangspunkt des Films ist das Experiment des Regisseurs und seiner Partnerin, sich sechs Monate lang (fast) ausschließlich von Lebensmitteln zu ernähren, die beinahe oder bereits abgelaufen sind und bereits entsorgt wurden oder für die Entsorgung bestimmt sind. Viel Stoff also für spannende Diskussionen in den Klassen. Aus Sicht der Verbraucherzentrale eignet sich das Unterrichtsangebot bestens für den Einsatz im Rahmen des fächerübergreifenden Lernbereichs Gesellschaftliche Bildung.

Lebensmittel sind zu wertvoll für die Tonne!

Zur Vermeidung von Lebensmittelüberschüssen, die dann später vielleicht entsorgt werden, empfiehlt die Verbraucherzentrale Südtirol, Lebensmittel bedarfsgerecht und anhand einer Einkaufsliste einzukaufen, dabei nicht benötigte Aktionsangebote zu ignorieren, zu Hause die eingekauften Produkte sachgerecht und mit System in Kühl-, Gefrierschrank und Vorratskammer einzuräumen und vor allem alle Produkte rechtzeitig zu essen bzw. zu trinken.

Interessierte können am 5. Februar 2021 ab 11:30 Uhr anlässlich des Nationalen Tags gegen Lebensmittelverschwendung die Online-Tagung der italienischen Kampagne „Spreco Zero“ über folgenden Link mitverfolgen: <https://www.youtube.com/watch?v=HB4na-wDIkk> (in italienischer Sprache).

Die ausführlichen Tipps der Verbraucherzentrale Südtirol zur Vermeidung von überschüssigen Lebensmitteln finden Sie hier:

[tipps-vzs.pdf222.29 KB](#)