Über die Lebensmittelverschwendung und ihre Vermeidung

Die Menge an Brot, die täglich in Wien weggeworfen wird, könnte ganz Graz ernähren. Diese reißerische Formulierung ist leider alles andere als eine zugespitzte Darstellung, sondern entspricht der Wahrheit – einer faktenbasierten Wahrheit. Doch nicht nur in Österreich, auch weltweit nimmt die Anzahl an Lebensmittelprodukten, die schlussendlich im Müll landet, erschreckende Ausmaße an. Folgende Graphik zeigt den Anteil der Abfälle an der globalen Gesamtproduktion pro Jahr an (in %):

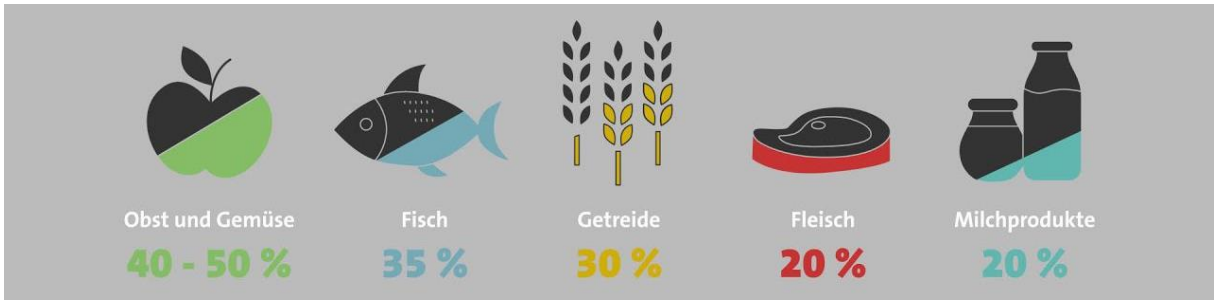


Abbildung 1: *NHM Wien - Sonderausstellung "Ablaufdatum"*

Hinter dem Aspekt der Verschwendung verbirgt sich jedoch ein weitaus differenzierteres Bild. Die Europäische Kommission machte **u.a.** folgende Gründe für den Lebensmittelverlust und die -verschwendung verantwortlich:

- Gezielte Lebensmittelüberproduktion
- Marketingstrategien (Mengenrabatte, etc.)
- Geringe Wertschätzung der Lebensmittel selbst
- Mangelnde Planung bei Einkauf und Zubereitung
- Verwirrung bei den Begriffen „Mindesthaltbarkeitsdatum“ und Verbrauchsdatum“

Nachzulesen auf: https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste_en

Auch die hohen Ansprüche an die ästhetische Qualität sowie die ständig erwünschte Verfügbarkeit einer breiten Produktauswahl sind treibende Motoren im Sinne der Verschwendung. Diese Erkenntnisse bringen uns bereits zu den Schritten, die jede und jeder einleiten kann, um die Berge an Abfällen im eigenen Haushalt soweit wie möglich zu reduzieren – eine kleine (!) Auswahl:

- nicht willkürlich in die Supermarktregale greifen, sondern eine bewusste Gestaltung des Einkaufs forcieren (z.B. Wochenplan für Mahlzeiten erstellen; Anreize für übermäßigen Einkauf nur nützen, wenn schlussendlich alles verbraucht werden kann)
- Produkte richtig lagern, siehe https://www.nhm-wien.ac.at/jart/prj3/nhm-blog-ablaufdatum/images/img-db/1607960144858.jpg
- Wertschätzung der Lebensmittelprodukte, indem auch mehlige Äpfel, hartes Brot, … noch verarbeitet werden, siehe https://www.zugutfuerdietonne.de/beste-reste/

Positionspapier der „Slow Food“-Bewegung für weitere Informationen:
https://www.slowfood.de/w/files/themen/ted_position_paper_foodwaste6.pdf

Gemeinsam schaffen wir es die negativen ökologischen, wirtschaftlichen, kulturellen und ethischen Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung zu minimieren und unseren Beitrag zu einer wertschätzenden und umsichtigen Gesellschaft zu leisten!