

Armutsbekämpfung durch Müllvermeidung



Armut ist immer noch ein wachsendes Problem, sogar in Österreich. Gleichzeitig werden rund 30 % der produzierten Lebensmittel weggeworfen oder gehen entlang der Wertschöpfungskette verloren. In Österreich nehmen sich mehrere Einrichtungen genau dieses Paradoxons an und bilden eine Brücke zwischen Mangel und Überfluss.

Armut in Österreich

Ein knappes Fünftel der österreichischen Bevölkerung ist arm oder armutsgefährdet, in Wien mehr als in den Bundesländern. Die Schere zwischen Arm und Reich öffnet sich weiter. Vom Menschenrecht auf Nahrung, wie es von den Vereinten Nationen einst definiert wurde, ist also nicht viel zu bemerken. Vor allem Kinder trifft dies besonders hart, denn Armut ist vererbbar und setzt sich häufig im späteren Leben fort. Zudem macht Armut einsam, schwach und krank.

Aus Essen wird Müll

Gleichzeitig fallen laut einer FAO-Studie aus dem Jahr 2011 in Europa pro Person und Jahr 186 kg Lebensmittelabfälle schon bei Produktion, Transport und Handel an. Handelsbetriebe sortieren genussfähige Lebensmittel aus, die nicht mehr „marktgängig“ sind, d. h. nicht mehr tagesfrisch sind (Brot und Gebäck), leichte Druckstellen haben (Obst und Gemüse, Verpackungen), deren MHD demnächst abläuft oder die in sonstiger Hinsicht die Verbrauchererwartung nicht mehr erfüllen. Dazu kommen Lagerüberschüsse,

Fehletikettierungen oder Sortimentsbereinigung. Weitere 95 kg pro Person werden jährlich im Haushalt weggeworfen. In Österreich sind das insgesamt 157.000 Tonnen im Jahr (> 1 Mrd. EUR) – nur ein Teil davon ist verdorben.

Etwa ein Viertel von Österreichs ökologischem Fußabdruck ist auf den Ernährungssektor zurückzuführen. In diesem Licht stimmen Lebensmittelabfälle besonders betroffen, weil es somit nicht nur um Ressourcenvergeudung geht, sondern obendrein um unnötige Belastungen von Umwelt und Klima im großen Stil.

Preparatory study on food waste across EU 27 (2010) www.wien.gv.at

- 42 Prozent aller Lebensmittelabfälle werden in Privathaushalten weggeworfen.
- 39 Prozent enden schon bei den Herstellern im Müll,
- 14 Prozent in der Gastronomie und
- 5 Prozent bei den Einzelhändlern.

Wie kommt es zu Lebensmittel-Verschwendung im Privathaushalt?

Zum einen entsteht schon beim Einkauf „Müll“, indem mehr gekauft wird als verbraucht werden kann. Dies kann an mangelnder Planung liegen; Mengenrabatte im Handel tun ein Übriges. Zweitens wissen viele Menschen nicht mehr, wie man Lebensmittel richtig lagert, der Überschuss verdirbt. Und drittens wird das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) oft als „Verfallsdatum“ missverstanden. Viele weggeworfene Lebensmittel sind noch originalverpackt, und das MHD oft noch gar nicht erreicht. Schließlich trauen sich – viertens – viele nicht zu, selbst zu beurteilen, ob etwas verdorben ist und werfen vorsichtshalber weg, was vielleicht noch gut wäre. Hier setzen verschiedene Maßnahmen zur Information und Bewusstseinsbildung an, etwa die Koch- bzw. Einkoch-Kurse und Sensorik-Schulungen der Wiener Tafel.

Lebensmittel-Retter und Hunger-Vermeider

Hunger ist hierzulande „nur“ eine Frage der Umverteilung. Die größte Initiative bilden „Die Tafeln“: ein Dachverband von Transfer-Vereinen mit dem Zweck, Menschen und Lebensmittel gleichzeitig zu „retten“, indem sie ein „Ventil zwischen Mangel und Überfluss“ bilden. Sie spüren Überschüsse auf, organisieren die Abholung von den jeweiligen Spenderbetrieben und die Auslieferung an soziale Einrichtungen. Heute gibt es in Österreich 142 Tafeln, darunter die Wiener Tafel, die Team Österreich Tafel, die Pannonische Tafel, die Flachgauer Tafel, das Niederösterreichische Rote Kreuz und Share & Tafel Süd. Mithilfe ihrer 674 ehrenamtlichen Helfer/innen konnten sie im Vorjahr 960.000 kg Lebensmittel vor dem Müll bewahren.

Jenseits der Tafeln gibt es noch mehrere andere Institutionen, die sich um diesen Transfer von den Orten des Überflusses zu den Orten des Mangels bemühen, sei es in Form der Umverteilung wie die Tafeln, mittels „offener Kühlschränke“ oder durch Sozialmärkte (s. u.). In den betreffenden sozialen Einrichtungen kann mehr als die Hälfte des Lebensmittelbedarfs durch Verteiler-Organisationen gedeckt werden.

Österreich:

- Jährlich landen 157.000 Tonnen Lebensmittel im Restmüll (ohne Biotonne, Eigenkompostierung, Toilette oder sonstige Entsorgungswege); in Wien entspricht das ca. 40 kg p.P.
 - Das entspricht über 1 Mrd. EUR bundesweit und 300 – 400 EUR pro Haushalt.
 - Im Bundesland Salzburg liegt die Summe bei € 227 pro Person.
-

Rahmenbedingungen zur Weitergabe von Lebensmitteln

Die Überlassung der Ware gilt in Österreich als Lebensmittelhandel, bei dem der Warenwert (meistens) mit null Euro angesetzt wird. Die Verteilerorganisationen sind somit als Lebensmittelunternehmen definiert, und alle Vorschriften, insbesondere jene zur Lebensmittelsicherheit, gelten ohne Einschränkung. Die unabhängige Arbeitsgruppe „Soziale Nachhaltigkeit“ sowie das BMLFUW in Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsministerium haben Leitfäden zur Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen ausgearbeitet.

Dreifach-Vorteil für Warensponder

Die Lebensmittelretter-Organisationen sind bemüht, entlang der gesamten Wertschöpfungskette – also vom Acker bis zum Teller – anzusetzen und Lebensmittel überall dort „abzufangen“, wo sie den Weg zum Mistplatz einschlagen. Zu den potentiellen Warenspondern zählen damit alle Lebensmittel-Hersteller, Großhändler und Gastronomie-Großbetriebe.

Anreize für Betriebe, die Tafeln zu rufen:

- Sie können sich ihr soziales Engagement auf die Fahnen schreiben
- Sie können ihre Lagerkosten gering halten
- Sie ersparen sich erhebliche Entsorgungskosten. So geht schon ein voller Joghurtbecher drei verschiedene Wege: nämlich Biomüll, Kunststoff und Altmittel. Für die Warensponder ist diese überschüssige Ware also nicht nur wertlos, sondern sogar eine Belastung.

Organisationen, die für den Müll bestimmte Ware abholen und an soziale Einrichtungen und/oder Bedürftige ausgeben:

- Verband „Die Tafeln“ mit 142 einzelnen Tafeln
- Verein M.U.T. e.V. (zusätzlich Betrieb/Bestückung offener Kühlschränke, Urban Gardening)
- Lebensmittelrettung Österreich
- Hilfswerk: Sozialmärkte in Wien
- Startup e.V.: Foodpoint-Sozialmärkte Wien

Dazu kommen noch weitere Organisationen und Initiativen, wie zum Beispiel jene des Lebensministeriums, „Lebensmittel sind kostbar“: eine Vereinbarung zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Lebensmittelunternehmen. Diese ist wiederum Teil der Initiative „United Against Waste“ aus dem Food Service-Bereich, die sich gemeinsam mit Bund, Ländern, Wissenschaft und NGOs für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen im Gastro-Bereich einsetzt. Auch erwähnenswert: Willi Haiders „Erste steirische

Kochschule“ (seit 1990) zur kulinarischen Müllvermeidung durch wirtschaftliches Kochen. Hier wird die restlose Verwertung unter dem Motto „Verkochen statt Vernichten“ gelehrt. Wie man sieht, ist Kreativität gefragt, und größtmögliche Vernetzung erhöht die Effizienz im Kampf gegen den Verlust von Lebensmitteln.

von Gerit Fischer.

willkommen@gerit-fischer.at