

## **WWF fordert umfassenden Aktionsplan gegen Lebensmittelverschwendung**

Utl.: Essen darf nicht für den Mist sein: Freiwillige Vereinbarungen sind gut, reichen aber bei weitem nicht aus - Alle Akteure entlang der Wertschöpfungskette gefordert =

Wien (OTS) - Die Umweltschutzorganisation WWF Österreich fordert einen verbindlichen Aktionsplan, um die Zahl der vermeidbaren Lebensmittelabfälle deutlich zu reduzieren. Neben der federführend zuständigen Umweltministerin Elisabeth Köstinger sind alle Akteure entlang der gesamten Wertschöpfungskette gefordert, von der Landwirtschaft über den Handel bis zu den Haushalten. „Essen darf nicht für den Mist sein. Das ist eine skandalöse Verschwendung von Ressourcen“, warnt Julia Haslinger, WWF-Expertin für nachhaltige Ernährung. Aus Sicht des WWF sind freiwillige Vereinbarungen grundsätzlich zu begrüßen, diese reichen aber bei weitem nicht aus. „Damit die vermeidbaren Lebensmittelabfälle bis 2030 zumindest um die Hälfte reduziert werden können, braucht es möglichst konkrete weitere Schritte. Die Umweltministerin muss alle Zuständigen in die Pflicht nehmen“, fordert Haslinger unter Verweis auf eine 2018 publizierte WWF-Studie (Abrufbar unter: [[www.wwf.at/de/frisch-verfault](http://www.wwf.at/de/frisch-verfault)]) (<http://www.wwf.at/de/frisch-verfault>)

Allein in Österreich fallen jährlich zumindest rund 577.000 Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen an. Die meisten noch genießbaren Lebensmittel werden mit 206.000 Tonnen in den Haushalten weggeworfen. Aufgrund von falscher Lagerung und Fehlinterpretationen des Mindesthaltbarkeitsdatums kommt es hier zu enormen Verschwendungen. Dicht gefolgt mit insgesamt 175.000 Tonnen liegt die Außer-Haus-Verpflegung, also Betriebskantinen, Restaurants und Caterer. In der Produktion fallen jährlich 121.800 Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen an. Fast ein Drittel davon ist hier dem Handel zuzurechnen, da es sich dabei um Retourware handelt, die nicht verkauft und an die Produktion zurückgestellt wird. Der Einzelhandel selbst belegt mit 74.100 Tonnen Platz vier in punkto Lebensmittelverschwendung. Für die Bereiche Landwirtschaft und Großhandel sind nach wie vor keine gesicherten Zahlen vorhanden. „Die tatsächlichen Abfälle sind also deutlich höher“, kritisiert Haslinger.

Lebensmittelverschwendung ist nicht nur teuer, sondern hat auch

Folgen für die Umwelt. „Für Produktion, Transport und Verpackung von Lebensmitteln werden beispielsweise Böden ausgelaugt, wird Wasser verbraucht und viel CO2 emittiert, nur damit diese dann ungenutzt wieder im Müll landen“, verdeutlicht Haslinger das Problem. Dabei ist Verlust nicht gleich Verlust. Die Ökobilanz einer entsorgten Ananas aus Costa Rica, die mit großem Energieaufwand eingeflogen wurde, ist natürlich deutlich schlechter als jene einer entsorgten Birne aus dem eigenen Garten. Am stärksten belastet die Umwelt das Wegwerfen von Fleisch, weil dessen Produktion besonders viele Ressourcen braucht: In einem Kilo Fleisch stecken zwischen sechs und 16 Kilo Futtermittel. „Eine Reduktion des Fleischkonsums und ein Umstieg auf qualitativ hochwertigeres Fleisch, am besten Bio und regional, wäre dringend notwendig“, erläutert Haslinger.

#### Der WWF-Aktionsplan im Überblick

Von der Bundesregierung und hier insbesondere der Umweltministerin fordert der WWF einen konkreten österreichweiten Aktionsplan. Dieser umfasst verbindliche Maßnahmenpakete und Reduktionsziele für alle betroffenen Akteure entlang der gesamten Wertschöpfungskette („vom Feld bis zum Teller“). In diesem Sinne müssen bestehende Gesetze und Fördersysteme evaluiert und reformiert werden. Zudem braucht es klare Zuständigkeiten statt der bisherigen Zersplitterung, heißt: eine einzige verantwortliche Koordinierungsstelle im Umweltministerium anstatt der jetzigen Aufteilung auf mehrere Ministerien. Ebenfalls notwendig wäre eine flächendeckende regelmäßige Datenerhebung sowie ein jährlicher Bericht zur Einhaltung der Reduktionsziele.

Im Einzelhandel müssen Handelsklassen und Normen flexibler als bisher gehandhabt werden und freie Retourwaren abgeschafft werden. In Richtung Ladenschluss helfen kleinere Gebäcksortimente gegen Lebensmittelverschwendung, wobei dies auch von den Konsumenten stärker akzeptiert werden sollte. Ware vom Vortag sollte öfter vergünstigt verkauft und nicht mehr verkäufliche Lebensmittel an soziale Einrichtungen weitergeben werden.

In der Produktion muss mehr Bewusstsein für die Lebensmittelverschwendung beim Personal geschaffen werden und müssen Rohstoffe und Nebenprodukte weiterverarbeitet werden. Insbesondere für Landwirtschaft und Großhandel braucht es dringend gesicherte Zahlen und Studien, die das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung aufarbeiten.

In der Außer-Haus Verpflegung muss die Menügestaltung flexibilisiert werden und braucht es variable Portionsgrößen im Angebot. Wer zum Beispiel anstatt auf Buffets auf à la carte setzt, vermeidet Lebensmittelabfälle. Auch das Küchenpersonal muss besser auf effiziente Verarbeitung und alternative Verwertungsmöglichkeiten geschult werden.

Im Haushalt kann jeder Konsument einen Beitrag leisten und Lebensmittel bewusster einkaufen und verwerten. WWF-Tipps sind unter anderem:

~

\* Bewusst einkaufen: Im Voraus überlegen, welche Lebensmittel tatsächlich benötigt werden. Bei Großpackungen und Mengenrabatten lieber zweimal nachdenken, ob der Kauf wirklich Sinn macht.

\* Richtig lagern: Lebensmittel sollten entsprechend den Empfehlungen gelagert werden. Neue Einkäufe werden im Kühl- und Küchenschrank am besten hinten verstaut. Essensreste halten in luftdichten Behältern länger frisch. Nicht jedes Gemüse muss in den Kühlschrank.

\* Haltbarkeit beachten: Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum bereits abgelaufen ist, können oft noch problemlos konsumiert werden. Zuerst testen, ob abgelaufene Produkte wirklich nicht mehr genießbar sind, bevor sie im Müll landen.

\* Kreativ verwerten: Aus Essensresten können neue Gerichte kreiert werden. Auch überreife Früchte oder altbackenes Brot lassen sich weiterverarbeiten. Viele Reste eignen sich zum Einfrieren und Wiederauftauen.

~

~

Rückfragehinweis:

WWF Österreich

Julia Haslinger

WWF-Expertin für nachhaltige Ernährung

+43 1 48817 252

julia.haslinger@wwf.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/246/aom>

\*\*\* OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.OTS.AT \*\*\*

OTS0062 2018-09-14/10:33

141033 Sep 18

Link zur Aussendung:

[https://www.ots.at/presseaussendung/OTS\\_20180914\\_OTS0062](https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20180914_OTS0062)