

Neuer WWF-Bericht: Eine Million Tonnen genießbare Lebensmittel landen jährlich im Müll

Utl.: Hälfte der vermeidbaren Lebensmittelabfälle entsteht zu Hause
- Jeder Haushalt wirft pro Jahr im Schnitt 133 Kilo
Lebensmittel weg - WWF fordert Umdenken und Aktionsplan der
Bundesregierung =

Wien (OTS) - Anlässlich des Tags der Lebensmittelverschwendung am 2. Mai macht die Umweltschutzorganisation WWF Österreich mit alarmierenden Zahlen auf die Ursachen und Folgen der sinnlosen Ressourcenvernichtung aufmerksam. Laut neuesten Schätzungen landen in Österreich pro Jahr rund eine Million Tonnen genießbarer Lebensmittel im Müll, das ist weit mehr als bisher angenommen. Knapp die Hälfte der Verschwendung entsteht mit 521.000 Tonnen direkt zu Hause, wie ein aktueller WWF-Bericht in Zusammenarbeit mit dem Institut für Abfallwirtschaft der BOKU Wien zeigt. „Essen darf nicht für den Mist sein. Daher müssen wir vermeidbare Abfälle auf allen Ebenen reduzieren. Das entlastet nicht nur die Geldbörse, sondern schont auch Natur und Klima“, sagt Olivia Herzog, Expertin für nachhaltige Ernährung beim WWF Österreich. Neben einem Umdenken in den Haushalten sind Politik und Wirtschaft gefordert. „Vom Feld bis zum Teller muss sich vieles ändern. Die Bundesregierung sollte daher einen starken Aktionsplan gegen Lebensmittelverschwendung vorlegen - mit dem Ziel diese bis 2030 zumindest zu halbieren“, fordert Herzog.

Jeder Haushalt wirft pro Jahr im Schnitt 133 Kilo Lebensmittel weg

„Bis zu 133 Kilogramm an genussfähigen Lebensmitteln und damit zwischen 250 und 800 Euro landen jährlich pro Haushalt im Müll. Dabei werden erstmals neben dem Restmüll auch Schätzungen anderer Entsorgungswege, wie Biomüll, Kompost, Kanal und Verfütterung an Tiere mit einbezogen“, erklärt Gudrun Obersteiner vom Institut für Abfallwirtschaft an der BOKU. Noch genussfähiges Brot und Gebäck (28%) sowie Obst und Gemüse (27%) landen besonders häufig im Mist. Gemeinsam machen diese beiden Produktgruppen mehr als die Hälfte an vermeidbaren Lebensmittelabfällen im Restmüll aus. An zweiter und dritter Stelle landen Milchprodukte und Eier (12%) und Fleisch und Fisch (11%). „Tierische Lebensmittel verlangen dem Klima und der Natur aufgrund hoher Treibhausgasemissionen und großem Flächenverbrauch besonders viel ab“, sagt Olivia Herzog vom WWF.

Umfrage zeigt Ursachen der Verschwendung

Die Studie hat auch die Gründe für die enorme Verschwendung im Haushalt untersucht: Der Faktor Zeitmangel spielt dabei eine entscheidende Rolle: Für 50 Prozent der über 3.700 befragten Personen ist das der Hauptgrund für Lebensmittelverschwendung. Dahinter folgen Probleme wie der falsche Lagerplatz, fehlende Koch-Ideen und ein zu hoher Aufwand bei der Verarbeitung. Auch zu wenig Wissen trägt dazu bei, dass der Müllberg stetig wächst. Hinzu kommen Unsicherheiten bei überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum, bei Schimmelbefall oder wenn Lebensmittel nicht mehr frisch wirken. „Neben den tagtäglichen Herausforderungen kommt die eigene Ernährung oft zu kurz. Dabei ließe sich die Verschwendung von Lebensmitteln relativ einfach reduzieren. Politik und Handel sollten darüber stärker informieren“, sagt WWF-Expertin Olivia Herzog unter Verweis auf die Vorschläge des WWF (siehe hier [<https://bit.ly/2VGF1Fq>] (<https://bit.ly/2VGF1Fq>)).

Enorme Verluste entlang der gesamten Wertschöpfungskette

Vermeidbare Lebensmittelverschwendung entsteht vom Feld auf den Teller. In der Landwirtschaft wird etwa Obst und Gemüse, das nicht den Handelsstandards entspricht, unnötig aussortiert. In der Produktion gehen Nebenprodukte ungenutzt verloren. Im Handel werden Lebensmittel entsorgt, die nicht mehr ganz frisch sind. Und schließlich gehen auch in der Außer-Haus-Verpflegung, etwa in Kantinen und in der Gastronomie, Nahrungsmittel verloren. Olivia Herzog dazu: „Es braucht ein ambitioniertes Vorgehen der Wirtschaft sowie die Zusammenarbeit aller Beteiligten in der Wertschöpfungskette, um den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln zu fördern. Den notwendigen Rahmen dafür muss die Politik setzen.“

Verschwendung belastet Klima & Umwelt

Produktion und Konsum von Lebensmitteln haben eine große Klimawirkung: In Österreich werden etwa 20 Prozent des persönlichen CO₂-Fußabdruckes durch unsere Ernährung verursacht. Rund 16 Prozent der ernährungsbedingten Treibhausgasemissionen werden unnötig ausgestoßen, weil die Lebensmittel nie gegessen werden. Zusätzlich dazu werden kostbare Ressourcen wie Wasser und Energie verbraucht und Lebensräume von Tieren und Pflanzen zerstört. Die Reduktion der vermeidbaren Lebensmittelabfälle würde daher auch den viel zu hohen Flächenverbrauch reduzieren und neue Chancen für die Umwelt

schaffen. „Wenn wir die Verschwendung stoppen, könnte umgerechnet eine Fläche von einer Million Hektar zum Naturschutzgebiet erklärt werden. Das entspricht der gesamten landwirtschaftlichen Fläche Oberösterreichs“, sagt Olivia Herzog vom WWF. „Diese Tatsache macht klar: Jedes verschwendete Kilo Lebensmittel, ist eine sinnlose Belastung für unsere Umwelt. Eine solche rücksichtlose Verschwendung dürfen wir uns nicht mehr leisten.“

Weitere Informationen

Die gesamte Studie finden Sie hier: [<https://bit.ly/2VIh5Td>]
(<https://bit.ly/2VIh5Td>)

Weitere Infos zu Lebensmittelverschwendung im Haushalt:
[<https://www.wwf.at/de/lebensmittelverschwendung-im-haushalt/>]
(<https://www.wwf.at/de/lebensmittelverschwendung-im-haushalt/>)

~

Rückfragehinweis:

Mag.a (FH) Julia Preinerstorfer MA, Pressesprecherin WWF Österreich, Email:
julia.preinerstorfer@wwf.at, Mobil: +43 676 834 88 240

~

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

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

OTS0010 2020-04-28/08:02

280802 Apr 20

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20200428_OTS0010