



Nur weil die Banane fleckig oder gar braun ist, heißt dies noch lange nicht, dass man sie wegwerfen muss. Die perfekte Banane ist die, die bereits braune Punkte auf der Schale hat. Sie ist gut gereift und versorgt uns ideal mit wichtigen Mineralstoffen.

# Tatort Tonne. Food waste

*Keiner möchte es, jedoch tun es alle. Warum landet so viel Essen im Müll, wenn es doch noch zum Verzehr geeignet wäre. Durch die ständige Globalisierung wurden die Lebensmittel zum Billigprodukt.*

Julia Royer

Jedes Jahr werden weltweit rund 1,3 Milliarden Tonnen Essen weggeworfen, obwohl ein Großteil davon noch genießbar wäre. Gleichzeitig hungern auf der Welt bis zu 811 Millionen Menschen. Das ist ein Skandal, aber was kann man tun, um so etwas zu verhindern?

## Wieso wird so viel weggeworfen?

Zum Beispiel sind die Portionen im Restaurant manchmal viel zu groß und nur wenige nehmen Reste mit nachhause. Buffetreste müssen aus hygienerechtlichen Gründen entsorgt werden. Schlechte Einkaufsplanung, falsche Lagerung und zu große Mengen beim Kochen sind die Hauptgründe, warum in Haushalten so viel weggeworfen wird. Österreichische Haushalte verschwenden im Schnitt 800 Euro im Jahr, die sie für Lebensmittel ausgeben, die sie nicht konsumieren und dann im Restmüll, Biomüll, Kompost oder Kanal entsorgen. Die größten Verschwender sind die Privathaushalte mit einem Anteil von 58 Prozent.

Lebensmittel dürfen nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr verkauft werden. Aber was, wenn diese Lebensmittel noch nicht schlecht wären? Obwohl das Mindesthaltbarkeitsdatum nichts anderes ist als eine Garantier-

klärung des Herstellers, landen viele einwandfreie Lebensmittel auf dem Mist, weil sie allein auf Grund der Überschreitung des Datums weggeworfen werden.

## Wie kann man Lebensmittelverschwendung vermeiden?

Jeder Ort der Lebensmittelverschwendung kann zum Ort der Lebensmittelrettung werden. Die erste goldene Regel, man sollte nie hungrig einkaufen gehen, denn ein leerer Magen verführt zu übertriebenen Einkäufen. Und wenn man voll ist, kann sehr viel von den Einkäufen übrigbleiben, die dann nicht mehr verwendet werden. Zudem sollte man die Lebensmittel mehr wertschätzen.

## Was hat Lebensmittelverschwendung mit Klimawandel zu tun?

Die Klimaveränderungen haben einen großen Einfluss auf unsere Lebensmittelversorgung. Ernteauffälle, die zeitliche Verschiebung der Ernte und die Verschlechterung der Qualität führen zu wirtschaftlichen und gesundheitlichen Nachteilen. Viele Lebensmittel werden schon bei der Herstellung, beim Transport oder der Lagerung verschwendet. Ein Lebensmittel zu produzieren, zu verarbeiten und zu transportieren, belastet die Umwelt. Beim Transport, für die Weiterverarbeitung, Verpackung und Zubereitung von Nahrung werden tonnenweise Treibhausgase freigesetzt, und dies völlig sinnlos, wenn die Lebensmittel nie gegessen werden.



**JULIA ROYER**

Detach from  
what destroys you.

R.H. Sin