



So bleiben Gemüse und Obst frisch



Zitrusfrüchte ins Wasser
Legen Sie die ganzen Zitronen oder Orangen in ein verschließbares Glasgefäß mit Wasser gefüllt. Der Deckel sollte geschlossen werden. Das Wasser muss die Zitrusfrüchte ganz bedecken – damit keine Luft dazu kommt – und es muss alle zwei bis drei Tage gewechselt werden



Vogersalat warm behandeln
Es klingt unlogisch, funktioniert aber: Wenn Vogersalat leuchtet, kann man ihn mit lauwarmem Wasser wieder knackig bekommen. Darin einweichen und anschließend die Blätter kurz mit kaltem Wasser abschrecken. Anderer Salat kann für einige Minuten in kaltes Zuckerwasser gelegt werden



Äpfel nicht zu anderem Obst
Sie haben es gerne kühl, feucht und dunkel: Apfel nicht in Obstschalen in der Küche lagern. Zudem sollten sie nicht in der Nähe von anderem Obst und Gemüse aufbewahrt werden. Denn sie produzieren Ethylen. Das Gas beschleunigt die Reifung der benachbarten Früchte



Gemüse fermentieren
Eine uralte Form des Haltbarmachens ist Fermentieren: Gemüse wird in Salzlake eingelegt. Geben Sie ca. 20–30 Gramm unjodiertes Salz auf einen Liter Wasser, schneiden Sie das Gemüse und schichten Sie es ins Glas. Das Gemüse mit der Lake be- und das Glas zudecken. 5 bis 7 Tage fermentieren lassen

Nahrung im Müll – hoffentlich bald gegessen

Verschwendung. Die Teuerung hat unser Einkaufsverhalten bei Lebensmitteln verändert. Aber schmeißen wir deshalb auch weniger Nahrungsmittel weg? Das ist nicht nur eine Frage des Preises, sondern auch des Gewissens

VON B. HANISCH, V. KRB UND K. SALZER

In der konsumorientierten Wohlstandsgesellschaft ist es zur Normalität geworden, mit dem stetig anwachsenden Angebot Schritt zu halten. Lebensmittel im Überfluss förderten die Kauflust und weniger den Frust über den Auswurf am Ende der Systems. Berge von Lebensmitteln bauten sich in unseren Mülltonnen auf. 1,2 Millionen Tonnen hierzulande pro Jahr. Circa 830.000 Tonnen davon bestehen aus Nahrungsmitteln, die immer noch genießbar wären. Auf dem gesamten Globus werden 40 Prozent der produzierten Lebensmittel nie verzehrt. Wer sich bisher des Themas Lebensmittelverschwendung annahm, tat dies vor allem aus Gewissensgründen. Doch seit rund einem Jahr kommt der Faktor Teuerung dazu. Aber kann der Sparzwang tatsächlich ausschlaggebender Motor für die Müllvermeidung sein?

Die Supermärkte
Der Statistik zufolge ist der Endkonsument immer noch Hauptverursacher der Lebensmittelabfälle. Die Hälfte fällt im Haushalt an. Ungefähr 23 Prozent haben Landwirtschaft und Produktion zu verantworten. Mit fast neun Prozent ist der Handel beteiligt (siehe Grafik rechts). Mit Letzterem hat sich Christina Holweg vom Institut für Retailing & Data Science an der Wirtschaftsuniversität Wien in mehreren Studien beschäftigt. So wurden alle Vertreter der Ketten und auch Angestellte befragt. Für einige Filialeiter war es nicht einfach zu verkraften, täglich Bananenschachteln voll mit Lebensmitteln wegzuworfen. „Der Handel hat Initiativen gesetzt, um den Anteil zu reduzieren, wie die Weitergabe von konsumfähigen, aber nicht mehr verkäuflichen Lebensmitteln an Sozialmärkte und Tafeln. Das war zuerst eine Frage der Haftung und

bedurfte eines Dokuments“, sagt Holweg. „Die Empfängerorganisationen müssen garantieren, dass die Produkte ordnungsgemäß behandelt werden. Der Sozialmarkt unterliegt denselben lebensmittelrechtlichen Standards wie ein normaler Supermarkt.“ Auch im Klimaministerium spricht man von einer Erfolgsgeschichte, was den Handel betrifft. „Seit 2017 gibt es die ‚Freiwillige Vereinbarung 2017 bis 2030 zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Lebensmittelunternehmen‘. Alle großen österreichischen Handelsketten sind Teil dieser Vereinbarung“, heißt es gegenüber dem KURIER. So hätte man die Mengen an Lebensmitteln, die 2020 im Vergleich zu 2013 weitergegeben wurden, von 6.000 auf 20.000 Tonnen steigern können. Immer öfter sieht man nicht mehr ganz frisches Obst, das in Supermärkten billiger angeboten wird; oder Prozentpicker auf Ware knapp vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums. Es tut sich also etwas. Dennoch machen Lebensmittelketten einen beachtlichen Teil des Umsatzes über Promotion, sagt Holweg. Gekauft wird also, was in Werbung oder Aktionen beworben wird. Das betreffe in Österreich rund ein Drittel des Umsatzes. „Es liegt in der Verantwortung des Konsumenten, zu überlegen, brauche ich dieses Produkt oder nicht“, meint Holweg.

Die Kunden
Man könne die Kunden nicht alleine verantwortlich machen, argumentieren NGOs. „Durch Großpackungen und 1+1-Garantis-Aktionen werden Menschen verleitet, mehr einzukaufen, als sie eigentlich benötigen würden“, sagt Sebastian Theissing-Matei, Landwirtschaftsexperte bei Greenpeace. Er fordert etwa mehr unverpackte Produkte, um die Menge selbst wählen zu können.

Oder, dass Supermärkte knapp vor Ladenschluss nur noch ein reduziertes Kernsortiment führen. Die Umweltorganisation will den Blick auch auf die Produktion lenken: Denn wenig Beachtung fänden die Mengen an Lebensmitteln, die aussortiert werden, bevor sie in den Verkauf gelangen (siehe Interview re.). EU-Regelungen und strenge Vorgaben würden aber ebenso zum Aufkommen an Lebensmittel Müll beitragen. Prinzipiell würde die Industrie effizienter arbeiten, da Überschüsse teuer sind, sagt Josef Domschitz vom Fachverband der Lebensmittelindustrie. Aber: „Auch sie könnte sich noch etwas überlegen,

„Es liegt in der Verantwortung des Konsumenten zu überlegen, brauche ich das Produkt oder nicht“
Christina Holweg
WU Wien



zum Beispiel bei den Packungsgrößen.“ So gebe es immer mehr Singlehaushalte, die weniger benötigen. Aber welche Rolle spielt jetzt die Teuerung? Immerhin entspricht der Wert weggeworfener Lebensmittel jedes Jahr 800 Euro pro Haushalt. Domschitz: „Die Menschen kaufen bewusster ein und greifen zu billigeren Produkten.“ Dass deshalb weniger genießbare Lebensmittel im Müll landen, sei an den Zahlen aber noch nicht zu erkennen. Das bestätigt eine aktuelle Umfrage des Lebensmittelkonzerns Iglo. Demnach werfen sieben von zehn Personen Nahrungsmittel weg, obwohl sie Maßnahmen setzen – immer noch genauso viele wie 2021.

Die Entwicklung
Ein Blick in die Geschichte zeigt nämlich: Trotz Preisanstiegs sind Lebensmittel heutzutage immer noch viel leistbarer als etwa in der Nachkriegszeit. Und dadurch wohl auch weniger wertvoll. In den 1950er-Jahren gaben die Österreicherinnen und Österreicher fast die Hälfte ihres Budgets für Lebensmittel aus. Vor der Teuerungswelle entfielen laut Eurostat nur noch zehn Prozent Haushaltsausgaben auf Ernährung und alkoholfreie Getränke. Nun, nach den Preisanstiegen, seien wir vielleicht bei elf Prozent, meint Domschitz vom Lebensmittelfachverband. Nahrungsmittel seien also immer noch zu günstig, um zur Verhaltensänderung bezüglich Verschwendung zu führen. Was nicht heißt, dass es so bleiben wird. Ein Ende der hohen Preise im Supermarkt ist nämlich nicht in Sicht. Im Gegenteil. „Bei dem ein oder anderen Produkt wird es 2023 noch zu Teuerungen kommen“, sagt Domschitz. Etwa bei Getreide und Erdäpfel, die nur einmal im Jahr geerntet werden und wo wir den neuen Preis aufgrund höherer Kosten für Energie und Düngemittel erst noch spüren werden.

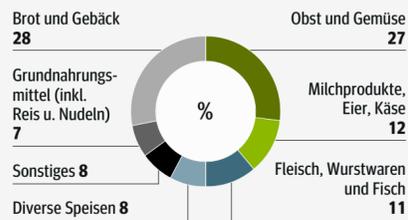
LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG IN ÖSTERREICH

Essen Sie Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum knapp überschritten ist, die aber noch nicht verdorben sind?
ja, manchmal 9,8
nein, nie 2,5

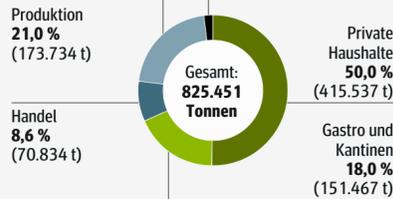


* Zahlen gerundet
Grafik: K. Künz
Foto: iStockphoto
Quelle: Greenpeace, WWF, Eurostat, Statista
KURIER

Was im Müll landet in Prozent *



Vermeidbarer Lebensmittelabfall in Prozent * (in Tonnen)



1,5 Mio. Tonnen CO₂ werden für die Herstellung weggeschmissener Lebensmittel verbraucht

1,24 Mio. Menschen sind in Österreich von Armut betroffen und haben nicht genug Mittel, um das Essen zu kaufen. Das ist jede siebte Person

1,4 Milliarden Euro Warenwert haben die verbrannten Lebensmittelabfälle im Restmüll

1 Mio. Hektar landwirtschaftliche Fläche wird frei, wenn kein Essen mehr verschwendet wird. Das entspricht der gesamten landwirtschaftlichen Fläche Oberösterreichs

16 Prozent der Treibhausgase unserer Ernährung lassen sich auf die Verschwendung von Lebensmitteln zurückführen

800 Euro oder 133 kg werden österreichische Haushalte jährlich an genießbaren Lebensmitteln in den Müll

„Wegwerfen ist immer noch billiger“

Das Unternehmen „Unverschwendet“ rettet Obst und Gemüse aus der Landwirtschaft

VON VALERIE KRB

Am Anfang standen Cornelia und Andreas Diesenreiter selbst am Feld, ernteten überschüssiges Obst und Gemüse, und kochten es in ihrem Stand am Wiener Schwendnermarkt ein. Mittlerweile haben die Geschwister den Acker gegen ein Büro getauscht und können die Mengen, die ihrem Unternehmen „Unverschwendet“ von der Landwirtschaft angeboten werden, gar nicht alle retten.



„Unverschwendet“-Gründer Andreas und Cornelia Diesenreiter

KURIER: Warum landen heimisches Obst und Gemüse im Müll?
Andreas Diesenreiter: Es gibt Hunderte Gründe dafür. Manchmal bleibt es am Feld liegen, weil die Erntehelfer fehlen. Oder es sind gerade keine Kühltransporter verfügbar und die Ware verdirbt. Es gibt aber auch Überschuss von schon verarbeiteten Obst und Gemüse – etwa Mus oder Saft.

Cornelia Diesenreiter: Derzeit führt das Russlandembargo zum Beispiel dazu, dass Europa keine Äpfel exportieren kann und dadurch Tausende Tonnen bei uns feststecken. **Andreas Diesenreiter:** Die große Erkenntnis für uns war: Bevor Lebensmittel im Supermarktregal liegen, durchwandern sie viele Stationen. Und bei allen fallen Überschüsse an – beim Bauer

selbst, in der Sortieranlage, der Verpackungsanlage, der Lagerhalle und der Logistik.

Das bedeutet auf der anderen Seite also, dass es nicht den einen großen Hebel gibt, um Lebensmittelverschwendung in der Landwirtschaft zu verhindern?
Cornelia Diesenreiter: Nein, es braucht ein Portfolio an Lösungen. Es muss für jede Menge der passende Absatz-

markt gefunden werden. Also sowohl für die fünf Tonnen Marillen als auch für die 15 Tonnen. Die Frage ist immer, welcher Kanal für welchen Überschuss am meisten Sinn ergibt. **Andreas Diesenreiter:** Es geht darum, was man daraus machen kann, ohne, dass es für den Konsumenten zu teuer wird. Die Produkte im Supermarkt sind deshalb so günstig, weil sie in großen Mengen durchgeplant sind. Derzeit ist es billiger, überzuproduzieren und wegzuworfen, als kleinere Mengen zu verarbeiten.

Und das trotz Teuerung bei Düngemitteln und Pflanzenschutz?
Cornelia Diesenreiter: Was sich die Landwirte noch weniger leisten können, ist nicht zu liefern. Außerdem kann man die Natur nicht genau planen. Eine Marillenplantage zum Beispiel braucht Jahre, bis sie erge-

big ist. Da kann der Landwirt nicht einfach sagen, dieses Jahr baue ich weniger an. **Andreas Diesenreiter:** Die Überschüsse werden eher mehr. Also Pufferproduktionen, damit es zu keinen Lieferengpässen kommt. Und was den Bauern übrig bleibt, ist meist zu viel, um es am Wochenmarkt in kleinen Einheiten zu verkaufen. Dafür wäre der Aufwand zu groß.

Bis jetzt haben wir nur von Überschüssen gesprochen. Aber welche Rolle spielt Ausschussware – also Karotten, die zu krumm, oder Erdäpfel, die zu klein für den Verkauf sind?
Cornelia Diesenreiter: Wir bekommen hauptsächlich Ware in A-Qualität, die man genau so im Supermarkt verkaufen könnte.

Andreas Diesenreiter: Sie macht geschätzt nur zehn Prozent aus. Der größte Teil ist nicht Ausschuss, sondern Überschuss.

Wie ist das mit der Haltbarkeit?

Missverständnis Ablaufdaten
Auf vielen Lebensmittel sind Daten aufgedruckt. Ablaufdatum ist aber nicht gleich Ablaufdatum. Viele Lebensmittel landen im Müll, obwohl sie noch genießbar sind. Man unterscheidet in:

Mindesthaltbarkeitsdatum
bezeichnet jenen Zeitpunkt, bis zu dem der Hersteller garantiert, dass ein original verschlossenes und richtig gelagertes Produkt seine spezifischen Eigenschaften (z. B. Cremigkeit) behält. Wichtig: Ablaufdatum sind noch lange nach Ablauf des MHD genießbar. Man sollte sich auf seine Sinne – sehen, riechen, schmecken – verlassen. Das MHD ist auf nahezu allen verpackten Lebensmitteln angegeben, außer an Obst und Gemüse, Salz, Zucker oder alkoholischen Getränken über 10 Volumprozent

Verbrauchsdatum
steht im Zusammenhang mit dem Verderb der Lebensmittel. Gesetzlich vorgeschrieben ist das VD für sehr leicht verderbliche Lebensmittel wie frisches Fleisch, rohes Faschiertes, rohe Bratwürste, frischer Fisch und Rohmilch. Sind sie sensorisch (z. B. Riechen) unauffällig, können sie nach Ablauf zeitnah und gut erhitzt verbraucht werden. Verdorben sind solche Lebensmittel gesundheitsschädlich. Kühltemperaturen sind einzuhalten, die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Im Gegensatz zu den MHD, darf der Handel Lebensmittel mit abgelaufenem Datum nicht verkaufen

Richtige Lagerung
Im Kühlschrank gibt's verschiedene Temperaturbereiche: **Türfächer (10 bis 12 Grad):** geeignet für Butter, Käse, Senf, Ketchup, ganz unten: Getränke **Hauptfach (5 bis 8 Grad) oben:** Fertiggerichte, Eier und Kuchen. **Hauptfach in der Mitte (4 Grad):** Milch, Milchprodukte, Hartkäse ... **Glasplatte (0 bis 2 Grad):** Fleisch Wurst, Fisch, Lebensmittel mit Hinweis „gekühlt aufbewahren“. **Obst- und Gemüselade (8 bis 10 Grad):** für kälteunempfindliches Obst und Gemüse

Auf der Jagd nach den Sackerln

Über die App „Too Good To Go“ kann man unverkaufte, überschüssige Lebensmittel retten – ein Test

VON KATHARINA SALZER

Was gibt es heute zum Essen? Brot, Süßkartoffel, Würstel, Schokoschirmchen, Pistazienufstriche, Serviettenknödel, vegane Pizza Slices oder alles auf einmal? Mithilfe der App „Too Good To Go“ lassen sich Lebensmittel, die sonst weggeschmissen würden, retten. Betriebe stellen sogenannte Überraschungssackerl online. Drinnen findet sich, was im jeweiligen Geschäft überblieben ist. Nur wer schnell genug reagiert, kommt zum Zug. Man bezahlt ein Drittel des

Originalpreises der Lebensmittel – und das nicht im Geschäft, sondern direkt über die App. Bis zwei Stunden vor der Abholzeit kann storniert werden. Die App hat Suchtpotenzial und weckt sportlichen Ehrgeiz, weil manches richtig schwierig zu ergattern ist. Das Kuchensackerl eines guten Kaffeehauses etwa – noch nie geschafft. Oder das Überraschungssackerl eines Diskonters um die Ecke – immer weg. Es passt einem auch manchmal gar nicht in den Speiseplan, was man bekommen will. Eigentlich wäre ein gesundes Abendessen gut,



Zum Aufessen (oder Einfrieren): Die Ausbeute vom Too Good-To-Go-Sackerl

stattdessen gibt's Chips und Kekse mit Schokolüberzug. Manchmal ist es aber genau richtig. Das Gebäck duftet schon aus dem Sackerl und das Curry muss nur noch aufgewärmt werden. Passieren kann aber auch, dass

der Inhalt – übernommen von einem Hotelbetrieb – nicht gerade üppig ist. **Kommerziell**
Wie finanziert sich „Too Good To Go“? Vom Sackerlpreis geht eine Gebühr von

1,19 Euro an das Unternehmen, der Rest an den Betreiber, der profitabel arbeitet. Die Umwelt werde nachhaltig geschont, erklärt Elisabeth Strasser von „Too Good To Go“. Wer die App benutzt, sieht wie viel CO₂ und Geld eingespart wird. Apropos Sparen: Seit Inflationsbeginn 2022 sind die App-Nutzer um 20 Prozent aktiver. Doch nicht für alle Menschen sind Apps wie diese ein Gewinn. Es gibt unerwünschte Nebenwirkungen: Die Sozialmärkte bekommen durch sie – und durch Rabattaktionen im Handel – weniger Waren.