

**400 Euro in Form von Lebensmitteln werden pro Haushalt und Jahr weggeworfen – in Krisenzeiten sogar noch mehr**

# Tonnen an Essbarem landen auf dem Müll

Von Petra Tempfer

- Etwa zwölf Prozent des Hausmülls sind noch genießbar.
- Start mehrerer Kampagnen zur Bewusstseinsbildung.

**Wien.** Drei knackige Äpfel, fünf gelbe Bananen und stichfeste Joghurts – was wie die Ausbeute nach einem Einkauf klingt, landet in Wahrheit regelmäßig im Hausmüll. Das Institut für Abfallwirtschaft an der Universität für Bodenkultur Wien (Boku) hat es sich daher zur Aufgabe gemacht, diesen nach originalverpackten und genießbaren Lebensmitteln zu durchforsten.



Die Banane ganz rechts könnte man zum Beispiel noch essen – bewussteres Haushalten ist gefragt.  
Foto: Bilderbox

■ [Leitartikel: Nachhaltiges Wirtschaften](#)

Mit einer Kluppe auf der Nase, Handschuhen und Overalls leeren die Abfall-Forscher seit mittlerweile rund zehn Jahren eine Restmülltonne nach der anderen aus, um deren Inhalt zu sortieren.

Das erschreckende Ergebnis präsentiert Boku-Mitarbeiterin Felicitas Schneider: "Sechs bis zwölf Prozent des Restmülls, der im Haushalt anfällt, sind Lebensmittel, die oft noch nicht einmal abgelaufen sind." Was in Zahlen bedeutet, dass jährlich in Österreich bis zu 160.000 Tonnen davon im Mistkübel landen. Allein in Niederösterreich könnten 3000 Müllautos jährlich mit Bekömmlichem gefüllt werden – obwohl laut Schneider am Land tendenziell weniger entsorgt und stattdessen an Tiere verfüttert wird.

"Durchschnittlich gibt ein Vier-Personen-Haushalt 400 Euro im Jahr für Lebensmittel aus, die nahezu unversehrt weggeschmissen werden", rechnet Schneider weiter – nicht inbegriffen Flüssigprodukte, die über die Toilette in die ewigen Abgründe des Kanalsystems entschwinden.

Alarmierend ist, dass selbst in Zeiten der Krise nicht weniger weggeworfen wird – die Tendenz geht laut Schneider sogar dahin, dass Menschen gerade dann noch mehr Essen an sich raffen und wieder entsorgen. "Ein instinktives Verhalten, das aus der Furcht vor dem Hungern erwächst", erklärt Alfred Pritz, Rektor der Sigmund Freud Privatuniversität. Selbst eine Verteuerung habe Hamsterkäufe zur Folge, "weil sie als Signal, sich das Essen bald nicht mehr leisten zu können, gewertet wird." Daher sei die Bewusstseinsbildung, beim Einkauf besser zu haushalten, extrem schwierig. "Gewohnheiten lassen sich schwer ändern", meint auch Schneider, "vor allem, weil ein Haushalt kein gewinnorientierter Betrieb ist".

## Restkochbücher verteilt

Um dennoch ins Bewusstsein der Menschen vorzudringen, führte die Boku mit dem Niederösterreichischen Abfallwirtschaftsverein (NÖAWV) ein einjähriges Pilotprojekt durch, das nun abgeschlossen wurde. "In 13 Wohnhausanlagen etwa in Baden wurden die Tonnen mit Infos beklebt und bedarfsgerechte Einkaufszettel aufgehängt", erklärt NÖAWV-Präsident Alfred Weidlich. Auch Restkochbücher wurden verteilt.

Die Maßnahmen fruchteten – konnte doch die Menge an entsorgten Lebensmitteln um zehn Prozent reduziert werden. "Unser Ziel ist jedoch eine 20-prozentige Reduktion", sagt Wolfgang Holzer vom Lebensministerium. Dieses will nun verstärkt dagegen ankämpfen, dass "eine so gewaltige Essensmenge – und mit ihr Geld – entsorgt wird."



Brot als Müll aus dem Film "We feed the World". Sozialmärkte sind ein Weg zur Wiederverwertung. Foto: Allegro Film

Zu diesem Zweck hat es im Herbst eine Plattform eingerichtet, der unter anderem sämtliche Abfallverbände sowie die Boku angehören. Diese führen nun Abfallanalysen durch, die vom Lebensministerium finanziell gefördert werden und eine österreichweite koordinierte Zusammenarbeit zum Thema Abfallreduktion zum Ziel haben.

Als nächster Schritt soll laut Holzer eine Arbeitsgruppe eingerichtet werden, die sich mit rechtlichen Fragen rund um das Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum auseinandersetzt. "Denn gerade hier muss als Erstes angesetzt werden", macht Holzer deutlich. "Ein Drittel der Österreicher weiß nicht, was das Mindesthaltbarkeitsdatum überhaupt bedeutet", stimmt ihm Schneider zu, "nämlich, dass bis dahin spezifische Qualitätseigenschaften garantiert sind. Haltbar ist so manches Produkt noch bis zu mehrere Wochen danach, hier will sich der Handel aus rechtlichen Gründen allerdings nicht festlegen."

Landet ein genießbares Joghurt aus einem Haushalt dennoch im Müll, ist es so gut wie verloren – Essensreste aus dem Handel dürfen hingegen weiterverwertet werden. Ein Teil davon kommt Sozialmärkten wie jenen unter dem Dachverband des Vereins "Soma Österreich & Partner" zu Gute. Von diesen gibt es österreichweit bereits 33, in Wien drei Märkte. Eine weitere Expansion ist laut Vorstand Ursula Weber-Hejtmanek geplant. Nur Personen mit Ausweis, der ihr maximales Monatseinkommen von 800 Euro belegt, dürfen hier einkaufen, Brot gibt es oft gratis.

"Eine Win-win-Situation für alle", wie Peter Schnedlitz von der Wirtschaftsuniversität Wien betont. Im Zuge mehrerer Projekte hat er die Sinnhaftigkeit der Betriebsform Sozialmarkt untersucht. "Durch die Optimierung der Logistik spart der Handel bei der Entsorgung, gleichzeitig geben die Kunden fürs Essen weniger aus und können das Geld anderweitig verwenden."

### **Handel will verkaufen**

Die Wirtschaftskammer Österreich Sparte Handel befürwortet die Optimierung der Logistik und auch die Bewusstseinsbildung in Sachen Einkauf – obwohl diese den Umsatz mitunter schmälern könnte. Spartenobmann Fritz Aichinger betont jedoch: "Natürlich will der Handel verkaufen – gleichzeitig trägt er aber eine Verantwortung gegenüber der Gesellschaft. Es gibt sicher einen Weg, von dem alle profitieren."