

Linz, am 29. April 2022

Lebensmittel gehören nicht in den Müll

Am 2. Mai ist der internationale Tag der Lebensmittelverschwendung. Das bedeutet, dass die Menge an Lebensmitteln, die seit Jahresbeginn bis jetzt produziert wurde, statistisch gesehen im Müll landet. „Das ist ein Drittel der gesamten Lebensmittelproduktion, und zugleich eine erschreckende Bilanz“, findet Landesbäuerin Johanna Haider.

Die Bäuerinnen im OÖ Bauernbund warnen nicht nur mit Blick auf die angespannten Energie- und Rohstoffmärkte, sondern auch aus ethischen Gründen, vor dem achtlosen Umgang mit unseren wertvollen Lebensmitteln. So landet beispielsweise eines von drei Schweinen und Broten im Müll. Allein in Österreich fallen laut einer Studie des WWF mehr als 577.000 Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen entlang der Wertschöpfungskette an. Somit könnte nur mit den verschwendeten Lebensmitteln die gesamte Bevölkerung Kärntens für ein Jahr ernährt werden. Umso wichtiger ist eine umfassende Trendwende, die entlang der gesamten Wertschöpfungskette greift und die Lage verbessert.

Eine BOKU-Studie verdeutlicht, dass noch genussfähiges Brot und Gebäck (28 Prozent), Obst und Gemüse (27 Prozent), Milchprodukte und Eier (12 Prozent) sowie Fleisch und Fisch (11 Prozent) weggeworfen werden. In einem österreichischen Haushalt landen so jährlich Lebensmittel im Wert von 300 bis 400 Euro im Müll. „Jedes weggeworfene Lebensmittel ist eines zu viel. Alle Bereiche vom Lebensmittelhandel, der Gastronomie, den öffentlichen Küchen und ganz besonders die Konsumenten sind aufgerufen ihrer Wegwerfkultur den Kampf anzusagen“, erklärt die Landesbäuerin.

Die oberösterreichischen Bäuerinnen fordern daher zu einem gesamtgesellschaftlichen Dialog auf, um Strategien für ein nachhaltiges und gesundes Ernährungssystem zu erarbeiten. Mit an Bord müssen dabei die Lebensmittelerzeugenden und –verarbeitenden Betriebe genauso sein, wie Gastronomie und Großküchen.

Bei den Konsumentinnen und Konsumenten setzen die Bäuerinnen auf Bewusstseinsbildung. Beginnend beim Einkauf, über die richtige Lagerung bis hin zur richtigen „Restverwertung“. Tipps dazu gibt es in der kostenlosen Lebensmittelbroschüre „heimisch, frisch, gesund“ der oberösterreichischen Bäuerinnen. Diese befindet sich im Downloadbereich auf der Website des OÖ Bauernbundes <https://ooe.bauernbund.at/broschueren/>

„Unsere Ernährung ist für ein Viertel des ökologischen Fußabdrucks verantwortlich. Am Tag der Lebensmittelverschwendung möchten wir daran erinnern, dass wir alle gemeinsam handeln müssen, um diese unnötige Verschwendung zu stoppen. Wenn Lebensmittel im Müll landen, verlieren wir alle – wirtschaftlich und besonders auch aus ethischer Sicht“, gibt Landesbäuerin Johanna Haider zu bedenken.

Rückfragenhinweis

Ing. Stefanie Schauer, BEd.

+43 732 773866

stefanie.schauer@ooe.bauernbund.at