

27. Dezember 2012

Verschwendung von Lebensmitteln vor allem nach den Feiertagen

Pernkopf: Zu kostbar für den Müll

Besonders nach den Feiertagen landen viele Lebensmittel, die noch genießbar wären, im Abfall. Das hat verschiedene Gründe: Beispielsweise wurde häufig vor den Feiertagen in so genannten Hamsterkäufen zu viel eingekauft, was nach den Feiertagen keine Verwendung mehr findet. Auch fehlender Gusto oder die Schaffung von Platz im Kühlschrank spielen eine Rolle, genauso wie gesundheitliche Bedenken aufgrund von überschrittenen Ablaufdaten. Auf das gesamte Jahr gerechnet werden so in Niederösterreich pro Haushalt 30 Kilogramm Lebensmittel im Wert von 300 Euro verschwendet, wie eine Karmasin-Studie ergab.

„Lebensmittel sind zu kostbar für den Müll - in mühevoller Arbeit von Landwirten produziert, unter Umweltverbrauch hergestellt, transportiert, gekühlt und verarbeitet sollten die Lebensmittel nicht achtlos im Müll landen. Deshalb macht das Land Niederösterreich gemeinsam mit den NÖ Abfallverbänden auf das Thema aufmerksam und bietet auf der Landeshomepage unter www.noel.gv.at/Umwelt/Abfall.html nützliche Tipps zu Einkauf, Lagerung, Haltbarmachung und Verwertung“, sagt dazu Landesrat Dr. Stephan Pernkopf.

In diesem Zusammenhang kann auch auf Aktionen wie etwa den Kochwettbewerb „Restlchallenge“ verwiesen werden, bei dem Rezepte vorgestellt werden und erläutert wird, wie man Lebensmittelreste verwerten kann. Auch mittels Verteilaktionen wie der rund um das „NÖ-Biosackerl“, in dem Lebensmittel länger frisch gehalten werden können, soll ein entsprechendes Bewusstsein schaffen. Betriebe, die sich von Lebensmitteln trennen müssen, die noch in Ordnung sind, stehen überdies soziale Einrichtungen wie etwa die niederösterreichischen Sozialmärkte (SOMA) als Abnehmer offen.

Nähere Informationen: Büro LR Pernkopf, Mag. Markus Habermann, Telefon 02742/9005-15473, e-mail markus.habermann@noel.gv.at.