

8. Oktober 2012

### Studie über Lebensmittel im Abfall präsentiert

#### **Pernkopf: Pro Jahr und Haushalt 30 Kilogramm im Wert von 300 Euro**

„Eine Tonne Kupfer kostet ebenso wie eine Tonne Lebensmittel ungefähr 6.500 Euro. Während aber niemand auf die Idee käme, Kupfer im Restmüll zu entsorgen, landen bei uns pro Haushalt jährlich 30 Kilogramm an Lebensmitteln im Wert von 300 Euro im Abfall - und gleichzeitig hungert weltweit rund eine Milliarde Menschen. In Wien etwa landet an einem Tag jene Menge Brot im Abfall, die den Brotbedarf von Graz für einen Tag ausmacht. Jährlich gelangen so 30.000 Tonnen Lebensmittel in den Abfall, das sind 18 Prozent des Restmülls, davon wären 55 Prozent vermeidbar“, sagte Umwelt-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf heute, Montag, 8. Oktober, in Wien, wo er gemeinsam mit Dr. Sophie Karmasin die Ergebnisse einer Befragung von 500 über 16-jährigen Niederösterreicherinnen und Niederösterreichern zum Thema Lebensmittel im Abfall präsentierte.

Karmasin ermittelte drei Wegwerf-Typen: die in der Regel über 50-jährigen Achtsamen (42 Prozent), die im Schnitt über 30-jährigen mäßigen Wegwerfer (35 Prozent) und die eher jüngeren leichtfertigen Wegwerfer mit dem geringsten Problembewusstsein (23 Prozent). Insgesamt beschäftigen sich demnach nur 36 Prozent mit dem Thema Wegwerfen von Lebensmitteln, wünschen sich allerdings 62 Prozent eine Reduzierung für ihren Haushalt und wissen nur 14 Prozent, wie viel Geld die weggeworfenen Lebensmittel wert sind. 47 Prozent geben an, mindestens alle zwei Wochen Lebensmittel wegzuworfen, die tatsächliche Marke dürfte aber eher bei 80 Prozent liegen, glaubt Karmasin.

An der Spitze der Gründe rangieren im Schnitt aller drei Wegwerftypen Schimmelbildung (95 Prozent) und gesundheitliche Bedenken (81 Prozent). Die leichtfertigen Wegwerfer geben freilich auch zu 51 Prozent abhanden gekommenen Gusto, zu 57 Prozent mangelnde Gelegenheit (weil man sich z.B. doch zum Ausgehen entschieden hat) oder zu 26 Prozent die Schaffung vom Platz im Kühlschrank an. Für insgesamt 28 Prozent ist das überschrittene Ablaufdatum ein Kriterium - 58 Prozent der jüngeren Befragten werfen automatisch weg, wenn diese Marke überschritten ist, bei den Älteren sind es nur 14 Prozent.

Niederösterreichweit, so Karmasin weiter, gaben 53 Prozent an, schon Maßnahmen zur Vermeidung gesetzt zu haben - die Wiederverwertung von Lebensmitteln rangiert dabei bei 67 Prozent (80 Prozent bei den älteren, 39 Prozent bei den jüngeren Befragten), die Abstimmung des Speiseplans bei 50 Prozent (mit ähnlichen Differenzierungen). 55 Prozent wünschen sich mehr Maßnahmen vom Land Niederösterreich, die höchsten Zustimmungsraten haben Aufklärungsmaßnahmen in Schulen (85 Prozent),

## **NK** Presseinformation

bewusstseinsbildende Aktionen (79 Prozent), Informationen von Gesundheitsexperten (78 Prozent) und Initiativen wie das NÖ Biokunststoffsackerl (78 Prozent).

Daraus leitete Pernkopf abschließend ein Drei-Punkte-Maßnahmenpaket ab: zum ersten Sensibilisierung mittels Infotafeln in Müllräumen, den Aufklebern „Bitte nicht füttern“ auf den Restmüllbehältern, rund 10.000 Mitteilungsheften mit Umwelttipps für Schulen oder auch Kooperationen mit Jugendfestivals wie dem „Beat Patrol“.

„62 Prozent der Niederösterreicher sind bereit, in Zukunft etwas zu tun. Dazu zählt zweites auch, richtig einzukaufen, zu lagern und zu kochen. Neben den Aktionen von ‚So schmeckt Niederösterreich‘ werden demnächst auch in Einkaufszentren und auf Bauernmärkten rund 40.000 Biokunststoffsackerln verteilt. Auch wird die ‚Restl-Challenge‘ wieder die besten Restlverwerter des Landes ermitteln“, so der Landesrat, der als dritten Punkt mit Kompost bzw. Biotonne sowie den SOMA-Märkten bei einwandfreien Produkten auch noch den richtigen Umgang mit nicht mehr gewollten Lebensmitteln ansprach.

Nähere Informationen beim Büro LR Pernkopf unter 02742/9005-15473, Markus Habermann, e-mail [markus.habermann@noel.gv.at](mailto:markus.habermann@noel.gv.at), [http://www.noel.gv.at/bilder/d65/Die\\_Wegwerfgesellschaft1.pdf?26379](http://www.noel.gv.at/bilder/d65/Die_Wegwerfgesellschaft1.pdf?26379)