



PUMA



Newsletter

Februar 2021, Ausgabe 7

Liebe Leserin, lieber Leser,

stelle Dir mal bitte folgendes Szenario vor: Du kommst vom Einkaufen nach Hause, die Taschen in Deinen Händen wiegen schwer. Du gehst in die Küche und räumst Deine Einkäufe ein. 2 Päckchen Milch stellst Du in den Kühlschrank, das dritte Päckchen neben Dich auf den Küchentisch. Von der Wurst schneidest Du ein Drittel ab und legst es dazu. Den Rest der Wurst kühlst Du ein. Zwei Drittel des Brotes legst Du in die Brotdose, das verbleibende Drittel gibst Du zur Milch und zur Wurst auf den Küchentisch. Dann packst Du alles vom Küchentisch in einen Sack und wirfst es geradewegs in die Mülltonne....

Klingt unvorstellbar? Verrückte Idee? Leider nein. Das Thema Lebensmittelverschwendung geht uns alle an. Ein Drittel aller produzierten Lebensmittel geht weltweit verloren. Dem WWF zufolge entsteht etwa die Hälfte der vermeidbaren Lebensmittelverschwendung in österreichischen Haushalten. 521.000 Tonnen wertvolle Nahrungsmittel landen hier jährlich im Müll.

In gewohnter Weise präsentieren wir euch Wissenswertes zu diesem wichtigen Nachhaltigkeitsthema und dazu passendes Unterrichtsmaterial. Hoffentlich ist das Thema in naher Zukunft dann „gegessen“.

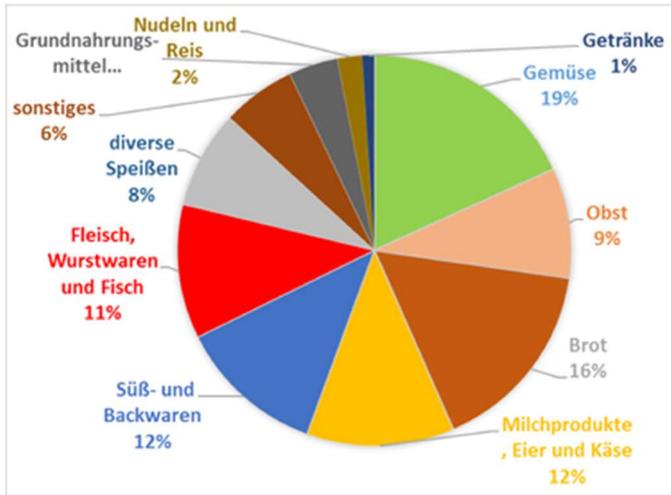
Wir wünschen viel Spaß beim Lesen!

Mit pumafreundlichen Grüßen,

Isabella Hackl und Bernadette Aigner



Welche Lebensmittel sind am meisten betroffen?



Quelle: ABF-BOKU

Quelle: <https://www.zerowasteaustria.at>



Der statistische Status Quo

In Österreich leben etwa 1,8 Mio. Menschen in Armut, trotzdem werden 157.000 t Lebensmittel pro Jahr weggeworfen. Diese Menge könnte 500.000 Menschen 1 Jahr lang ernähren.

14 % des Restmülls in Österreich sind vermeidbare Lebensmittelabfälle. 11 % sind nicht vermeidbare Lebensmittelabfälle wie Küchenabfälle, Zubereitungsreste (Knochen, Schalen, ...).

Jeder Österreicher bzw. jede Österreicherin wirft jährlich 19 kg weg, das entspricht z. B. ca. 380 Semmeln pro Person und Jahr oder in Geld gesprochen EUR 300.

Angesichts dieser ernüchternden Hard Facts zur Lebensmittelverschwendung stellt sich schnell die Frage was man dagegen tun kann. Die erfreuliche Antwort lautet: eine Menge! Der folgende Abschnitt soll einen Überblick geben welche Maßnahmen im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung wirken sollen.



Alle Akteure entlang der Wertschöpfungskette sind zum Handeln aufgefordert

Der WWF (<https://www.wwf.at/de/frisch-verfault/>) spricht konkret an, wo entlang der Wertschöpfungskette wie gehandelt werden muss.

Für die Landwirtschaft braucht es dringend gesicherte Zahlen und Studien, die das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung aufarbeiten.

Im Einzelhandel müssen Handelsklassen und Normen flexibler als bisher gehandhabt werden und freie Retourwaren abgeschafft werden. In Richtung Ladenschluss helfen kleinere Gebäcksortimente gegen Lebensmittelverschwendung, wobei dies auch von den Konsumentinnen und Konsumenten stärker akzeptiert werden sollte. Ware vom Vortag sollte öfter vergünstigt verkauft und nicht mehr verkäufliche Lebensmittel an soziale Einrichtungen weitergeben werden.

Der Großhandel braucht eine stetige Verbesserung der Bedarfsplanung, den aktiven Abverkauf von Produkten vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums, eine Sortimentsstraffung sowie optimales Lagermanagement (first-in, first-out).

In der Produktion muss mehr Bewusstsein für die Lebensmittelverschwendung beim Personal geschaffen werden und müssen Rohstoffe und Nebenprodukte weiterverarbeitet werden.

In der Außer-Haus Verpflegung muss die Menügestaltung flexibilisiert werden und braucht es variable Portionsgrößen im Angebot. Wer zum Beispiel Buffets vermeidet und stattdessen auf à la carte setzt, setzt einen aktiven Schritt gegen Lebensmittelabfälle. Auch das Küchenpersonal muss besser auf effiziente Verarbeitung und alternative Verwertungsmöglichkeiten geschult werden.

Im Haushalt kann jede Konsumentin und jeder Konsument einen Beitrag leisten und Lebensmittel bewusster einkaufen und verwerten.

Ein Teil der Lösung: too good to go

Die Too Good To Go – App bietet eine nachhaltige Lösung, von der die Partnerbetriebe, die Konsumenten als Endverbraucher und die Umwelt profitieren. Die App ermöglicht es Betrieben wie Bäckereien, Restaurants, Cafés, Hotels und Supermärkten, ihr überschüssiges Essen zu einem vergünstigten Preis an Selbstabholer zu verkaufen. So entsteht eine Win-Win-Win-Situation: Ausgezeichnetes Essen für die Kundschaft, weniger Verschwendung für die Betriebe und Ressourcenschonung für die Umwelt!

In Wien sind mit Stand August 2020 350 Betriebe bei der Too Good To Go App gelistet. Die Betriebe sind über eine Karte einsehbar. Allerdings ist eine gewisse Vorausplanung anzuraten, da das Angebot rasch ausreserviert ist. Der Standard hat das Angebot getestet, nähere Informationen unter:

<https://www.derstandard.at/story/2000119190299/too-good-to-go-im-test-guenstig-essen-gegen-lebensmittelverschwendung>

Als erster großer Händler startet SPAR in allen SPAR-Gourmets in Wien, Niederösterreich und dem Burgenland die Kooperation mit Too Good To Go. Lebensmittel, die unter Tags in den SPAR-Gourmet-Märkten nicht verkauft werden konnten, werden in ein Überraschungs-Sackerl verpackt und können per App zu einem Drittel des ursprünglichen Verkaufspreises bestellt werden. Gemeinsam mit SPAR und Too Good To Go können Kunden somit Lebensmittel retten. Ein Sackerl kostet € 4,99, der Inhalt hat einen ursprünglichen Verkaufspreis von mindestens 15 Euro.

Quelle: https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20210209_OTS0088/spar-gourmet-startet-in-wien-niederosterreich-und-dem-burgenland-mit-too-good-to-go



Weitere Tipps gegen Lebensmittelverschwendung im Haushalt

Foodsharing is caring

Was der eigene Kühlschrank nicht hergibt, gibt vielleicht ein anderer her. In Coronazeiten dürfen wir uns nicht treffen, aber unsere Lebensmittel schon... Die Zutat, die einem noch zur Traumlinsage fehlt, hat vielleicht die Nachbarin im Kühlschrank und weiß sich gerade nichts damit anzufangen.

Planung ist alles

Ein gut geplanter Einkauf ist der erste Schritt zu weniger Lebensmittelverschwendung. Man kauft nur was man benötigt.

Richtige Lagerung

Am besten gleich überlegen was man mit den Lebensmitteln anstellen möchte und wann. Die Tiefkühltruhe ist die Zeitmaschine der Lebensmittellagerung, das ewige Leben ist ihnen durch sie allerdings auch nicht beschert. Deshalb beschriften und darauf achten, wie lange sich welche Lebensmittelgruppen im ewigen Eis halten.

Restküche auf die smarte Art

Die App „Beste Reste“ bietet derzeit 661 Rezepte (auch von Sterneköchen) an. Die Idee ist: Wirf einen Blick in den Kühlschrank, gib in die App ein was da ist und schau Dir nach Kategorien an was Du daraus zaubern kannst.

Bevor etwas Abgelaufenes läuft

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist nur ein Richtwert, vor dem Verzehr sollte man sich immer auf Nase, Augen und Geschmackssinn verlassen. Oft sind Lebensmittel noch deutlich nach dem MHD genießbar.

Eine schöne Übersicht zu den Tipps findet sich hier:

https://www.wwf.at/de/view/files/download/showDownload/?tool=12&feld=download&sprach_connect=3600



Das Thema Lebensmittelverschwendung im Unterricht

Lebensmittelverschwendung zu thematisieren, bietet sich in erster Linie im Kochunterricht an. Darüber hinaus hat es in allen Fächern in denen Nachhaltigkeitsthemen integrierbar sind, seine Berechtigung.

Im PUMA-Lehrerweb findet sich eine sehr reichhaltige Zusammenstellung verschiedenster Materialien. Die komplexeren Aufgabenstellungen erscheinen eher geeignet für die Sekundarstufe II. Die Diagramme zur Lebensmittelverschwendung können von den Schülern und Schülerinnen zum Beispiel analysiert werden.

Besonders interessant ist auch der Informationsteil für Pädagogen und Pädagoginnen.

https://puma.lehrerweb.at/fileadmin/puma/redaktion/Documents/m1_grundlagen/Modul_M1_Unterrichtsmaterialien.pdf

Viel Spaß beim Schmökern!