



IN DEN TOPF STATT IN DIE TONNE

Ein Fünftel aller Lebensmittel landet EU-weit im Müll. Engagierte WienerInnen haben der Verschwendung den Kampf angesagt und zeigen, dass eine Mäßigung machbar ist.

Ihre Küche duftet köstlich nach Apfel und Zimt. Sie holen Ihren frisch gebackenen Apfelstrudel aus dem Backofen, teilen ihn mit einem Messer behutsam in fünf gleich große Stücke – und werfen eines davon in den Mistkübel. Würden Sie nie machen, oder?

Das beschriebene Szenario ist zwar frei erfunden, jedoch nicht ganz so fiktiv, wie es scheint. Gemeinsam mit dem Institut für Abfallwirtschaft der Universität für Bodenkultur Wien veröffentlichte das von der EU finanzierte Projekt Fusions eine Schätzung der Lebensmittelabfälle in der Europäischen Union.

Demnach landen etwa 20 Prozent aller produzierten Lebensmittel im Müll, 173 Kilogramm pro Person im Jahr. Insgesamt sind das etwa 88 Millionen Tonnen an Lebensmittelabfällen im Wert von 143 Milliarden Euro. Private Haushalte sind laut der Forschungsarbeit für 47 Millionen Tonnen verantwortlich und verursachen zusammen mit Gastronomie und Handel 70 Prozent der Abfälle.

TEILEN STATT WEGSCHMEISSEN

Eine jener Wienerinnen, die das Bewusstsein für den Wert von Nahrung erhöhen wollen, ist Andrea Beltrame. „Ich war früher oft dumpstern, durchforstete Müllräume nach verwertbaren Lebensmitteln und suchte nach alternativen Lösungen für das Verschwendungsproblem.“ Dabei stieß Beltrame im Internet auf die Plattform foodsharing.de, die es Privatpersonen ermöglicht, essbaren Überschuss zu teilen anstatt zu entsorgen. Auf dieser Internetseite können die

NutzerInnen ihre Nahrungsmittel in virtuelle Essenskörbe packen und an andere Mitglieder verschenken. Diese holen das Essen dann direkt beim Anbieter zu Hause oder an einem vereinbarten Treffpunkt ab. „Ich wollte das auch in Österreich starten und habe Kontakt mit den deutschen Betreibern aufgenommen“, erzählt Beltrame. Gemeinsam mit zwei Gleichgesinnten gründete sie 2013 den österreichischen Foodsharing-Ableger. Seitdem mobilisierte das Team bundesweit zahlreiche sogenannte Food-saver. Alleine in Wien retten 800 Freiwillige die Lebensmittel vor der Tonne.

ÖFFENTLICHE KÜHLSCHRÄNKE

Ein zentrales Projekt von Foodsharing Österreich wurde im September 2016 von der Kampagne „Orte des Respekts“ als Landessieger in Wien ausgezeichnet. Die sogenannten Fair-Teiler sind öffentlich zugängliche Kühlschränke oder Regale, in die Lebensmittel hineingestellt werden können, die noch genießbar sind, aber nicht mehr benötigt werden. Wer sich mit dem Einkauf verschätzt hat oder vor dem Urlaub den Kühlschrank ausräumt, findet auf der Website foodsharing.at eine Standortliste aller Fair-Teiler. „Das Mindesthaltbarkeitsdatum spielt dabei keine Rolle“, erklärt Beltrame. „Nur bedenkliche Lebensmittel wie rohes Fleisch, Fisch oder rohe Eier sind nicht erlaubt.“

Jede und jeder darf sich dort auch kostenlos bedienen, denn „es geht nicht darum zu tauschen, sondern darum, den Überschuss dorthin zu verteilen, wo er gebraucht wird“. Mittlerweile befinden



Foto: Bohmann/Lukas Beck



„Ich durchforstete früher oft Müllräume nach verwertbaren Lebensmitteln und suchte nach alternativen Lösungen für das Verschwendungsproblem.“

Andrea Beltrame, Mitgründerin von Foodsharing Österreich



Video zum Thema unter inwien.at/iss-mich.html

Tobias Judmaier hat sich der Lebensmittelrettung verschrieben und ein Bistro eröffnet.



„Im Marchfeld liegen kilometerweit Zwiebeln auf den Feldern, die es gar nicht erst in den Handel schaffen.“

Tobias Judmaier, Wastecooker

sich in Wien 20 Standorte in Cafés, Büros, Unis oder öffentlichen Ämtern.

KOOPERATION MIT DEM HANDEL

Doch der Lebensmittelüberschuss in privaten Haushalten ist nur ein Teil des Problems. Deshalb arbeitet der Verein auch mit Handelsunternehmen zusammen. „Mittlerweile haben wir in Wien 144 laufende Kooperationen mit Bäckereien, Cateringbetrieben, Restaurants oder Biosupermärkten“, sagt Andrea Beltrame. Foodsaver holen die Lebensmittel ab, behalten selbst so viel sie benötigen und verteilen den Rest an FreundInnen, NachbarInnen, öffentliche Kühlschränke oder gemeinnützige Vereine.

Ganz unproblematisch verlief die Umsetzung von Foodsharing jedoch nicht – zumindest bei den deutschen Nachbarn. Das Berliner Lebensmittelaufsichtsamt stuft die öffentlichen Kühlschränke als Lebensmittelunternehmen ein und droht damit, strenge Auflagen zu fordern. „Zum Glück ist es in Österreich auch den Behörden ein Anliegen, dass Lebensmittelverschwendung vermieden wird“, sagt Beltrame. Der Verein

wächst zur Freude des Teams stetig, weshalb auch laufend Kooperationsbetriebe und Freiwillige gesucht werden. Ob alt oder jung, bedürftig oder nicht, Studierende oder PensionistInnen: „Mitmachen können wirklich alle“, sagt die junge Frau.

WASTECOOKING IM BISTRO

Auch Tobias Judmaier hat sich der Lebensmittelrettung verschrieben, allerdings setzt er bereits einen Schritt früher in der Wertschöpfungskette an. Er steht in seinem kürzlich eröffneten Bistro im siebten Wiener Gemeindebezirk, wo eine Gruppe junger Menschen aus der Start-up-Szene gerade ihr Bio-Mittagessen verspeist. Der hochwertige Inhalt ihrer indischen Gemüse-Currys hätte ohne Judmaiers Einsatz wahrscheinlich

nie seinen Weg auf einen Esstisch gefunden. „Wir leben in einer totalen Überversorgung“, sagt der Wastecooker. „Wir bauen immer effizienter an und können es uns immer mehr leisten, auf Perfektion hin auszusortieren.“

Zu eng gefasste Studienergebnisse über Lebensmittelabfälle betrachtet er skeptisch. „Dass der meiste Abfall im Haushalt anfällt, kann nicht stimmen.“ Es gebe schließlich keine gesicherten Zahlen dazu, welche Mengen an Obst und Gemüse bereits verloren gehen, bevor die Produkte in die Regale kommen.

Der Prozess des Aussortierens fange bereits bei den LandwirtInnen auf dem Feld an. „Im Marchfeld liegen kilometerweit Zwiebeln auf den Feldern, die es gar nicht erst in den Handel schaffen“, sieht er die Lage. Auch später gehe der

„Wir haben eigene Schulungsprogramme entwickelt.“

Ulrike Stocker, Umweltschutzabteilung der Stadt Wien

lager- und transportbedingte Verschleiß weiter. „Beim Großmarkt Wien in Inzersdorf kommen beispielsweise in der Früh tonnenweise plastikverpackte Kisten mit Äpfeln an. Den einen oder anderen schlecht gewordenen aus einer Kiste zu entfernen ist jedoch ein großer manueller Aufwand für die Händlerinnen und Händler, und so wird die ganze Kiste aussortiert.“ Ein klarer Fall von Angebot und Nachfrage. Die meisten KonsumentInnen wollen hübsches Obst und Gemüse, das der Norm entspricht. „Ein Kopfsalat mit ein paar eingeknickten Blättern hat keine Chance“, sagt der gebürtige Innsbrucker.

PREISGEKRÖNTES BIO-CATERING

Aufmerksam wurde Judmaier auf diese Problematik im Rahmen von Dreharbeiten für seine Online-Kochshow Waste-cooking. In der Gemüseverarbeitung des Marchfelds erlebte er mit, wie tonnenweise frisches Biogemüse in mannshohen Abfallcontainern landete. Die Idee für sein nachhaltiges Unternehmenskonzept entstand: Das Bio-Catering „iss mich!“ kooperiert seitdem mit Landwirtschaftsbetrieben und holt de-

ren überschüssiges Biogemüse ab. Judmaier und seine MitarbeiterInnen verarbeiten die Ausbeute in größtenteils vegetarische und vegane Speisen, füllen diese in wiederverwendbare Gläser und pasteurisieren sie. Die Suppen, Currys und Eintöpfe werden mit dem Fahrrad in Wien ausgeliefert. Das Catering-Konzept wurde 2014 mit dem Viktualia Award des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft ausgezeichnet. Für den Ausbau der Fahrradflotte und die Erstellung eines Online-Shops erhielt „iss mich!“ Unterstützung von der Wirtschaftsagentur Wien. Mittlerweile beschäftigt der Koch sieben MitarbeiterInnen und eröffnete im Oktober 2016 das Bistro im Impact Hub in der Lindengasse. „Vor Kurzem haben wir außerdem auch für unsere Glasprodukte die Biozertifizierung erhalten“, erzählt Jud-

maier von seinem neuesten Erfolg. Als nächstes will er seine Speisen vermehrt im Einzelhandel anbieten, um sie über den Lieferservice hinaus verfügbar zu machen.

BEWUSSTSEINSBILDUNG IN WIEN

Auch in herkömmlichen Betrieben soll mehr Bewusstseinsbildung stattfinden. Im Auftrag der Stadt Wien erhob das Österreichische Ökologie-Institut 35.000 Tonnen an Lebensmittelabfällen in der Wiener Gastronomie. „Als Konsequenz dieser Ergebnisse wurden die Schulungsprogramme ‚Smart Kitchen‘ und ‚Küchenprof[i]t‘ im Rahmen des ÖkoBusinessPlan Wien entwickelt“, sagt Ulrike Stocker von der Wiener Umweltschutzabteilung MA 22.

Auch im eigenen Bereich wie den Wiener Kindergärten, Schulen oder dem Krankenanstaltenverbund führte die

Gute Zusammenarbeit: Ulrike Stocker von der MA 22 mit Robert Koncsek, Heidelinde Haas und Alexandra Gruber von der Wiener Tafel (v.l.)





In den nächsten drei Jahren wird sich das Gewicht der geretteten Lebensmittel verdoppeln.

Stadt Wien mehrere Offensiven zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen durch. Mit der Initiative „natürlich weniger Mist“ fördert die Stadt außerdem beispielhafte abfallvermeidende Projekte. Eines davon ist „Lebensmittel retten am Großmarkt“ der Wiener Tafel. Mit Unterstützung der Initiative „natürlich weniger Mist“ wird Anfang 2017 ein Lebensmittel-Verteil-Zentrum mit eigener Lagerhalle eröffnet.

Das TafelHaus direkt am Großgrünmarkt verfolgt ein anspruchsvolles Ziel. „Dank dieser Räume können wir effizienter arbeiten und bedarfsgerechter liefern. Wir rechnen damit, so in den nächsten drei Jahren das Gewicht der geretteten Lebensmittel von 500 auf 1.000 Tonnen zu verdoppeln“, sagt Alexandra Gruber, Geschäftsführerin bei der Wiener Tafel.

KAMPAGNE ZUR FINANZIERUNG

Der spendenfinanzierte Verein koordiniert derzeit Lieferungen an 109 Sozial-einrichtungen im Großraum Wien und freut sich auf den dringend notwendigen Platz. „In unserer derzeitigen Logistik-Zentrale können wir nur kleine Mengen lagern, während wir im TafelHaus mit einer ganzen Schar von Ehrenamtlichen kistenweise Obst und Gemüse

aussortieren können.“ Bis es so weit ist, kommen jedoch erhebliche Kosten auf die Wiener Tafel zu. Deshalb läuft derzeit die Kampagne „Spendieren Sie uns ein Tafel!“. Deren Erlös soll die Schaffung eines Kühllagers, wichtige Umbauten sowie die Anschaffung von notwendiger Lager-Einrichtung und einer Profiküche zum gemeinsamen Verköchen geretteten Obstes zu „Marmelade mit Sinn“ finanzieren.

Wenn die Kampagne erfolgreich ist und das TafelHaus umgesetzt werden kann, soll es auch Raum für Inklusion und Integration bieten. „Wir wollen arbeitsbetroffene Menschen nicht nur versorgen, sondern in die tägliche Arbeit einbinden“, sagt Gruber.

Auch Schulungsprogramme und Kochkurse sind geplant. Falls in einem davon ein Apfelstrudel gebacken wird, werden jedenfalls alle Teile in den Mägen landen.

Rebecca Steinbichler

MEHR ZU LEBENSMITTEL

eu-fusions.org
foodsharing.at
tafelhaus.wienertafel.at
tafelbox.at
www.ockobusinessplan.wien.at

„Wir wollen arbeitsbetroffene Menschen nicht nur versorgen, sondern in die tägliche Arbeit einbinden.“

*Alexandra Gruber,
Wiener Tafel*