

COVER

# Verwenden, nicht ve



# rschwenden

**Jedes Jahr landen in Österreich **577.000 Tonnen** Lebensmittel im Müll. Der größte Teil stammt aus Haushalten und wäre vermeidbar. Aber wer ist schuld? Wir, die Supermärkte, oder ist es schwieriger? Unterwegs mit Menschen, die es wissen**

Von Carina Pachner

Fotos: shutterstock.com



COVER

# K

Kurt W. wartet. Endlich gehen um circa 20.30 Uhr langsam die Lichter im Wiener Supermarkt aus. Erst wenn die letzten Angestellten nach Hause gegangen sind, wagt der 55-Jährige sich in den nahe der Filiale gelegenen Müllraum. Mit dem Z-Schlüssel oder „Postschlüssel“, den Post und Müllabfuhr benutzen, schließt er die Tür auf und durchsucht die Mülltonnen vorsichtig nach noch genießbaren Lebensmittelabfällen. Schnell wird er fündig: ein Netz weggeworfener Orangen, Weintrauben, Bananen, nur wenig braun, dazu fettarme Bergbauern-Heumilch, deren Mindesthaltbarkeitsdatum genau heute endet. Am Ende füllt sich ein kleines Einkaufssackerl mit noch genießbaren Lebensmitteln.

Der 55-Jährige ist einer von rund 3.000 sogenannten Dumpsterern in Wien. Sie retten weggeworfene Lebensmittel aus Müllcontainern von Supermärkten. Kurt W. ist berufstätig, er dumpstert nicht aus Not, sondern aus ideellen Gründen. „Das meiste, was weggeschmissen wird, ist noch genießbar. Ein Himbeersirup von letzter Woche ist meiner Meinung nach nicht verdorben“, sagt er. Ein sehr kleiner Gefahrenfaktor bleibt bei weggeworfenem Essen für ihn insofern bestehen, als vor allem junge Leute oft nicht mehr so gut unterscheiden könnten, ob das Produkt noch genießbar ist oder nicht. Eben weil sie mit den Supermarktprodukten aufgewachsen seien.

Das Lebensmittelretten will genau terminisiert sein. Wann wird der Müll weggeworfen? Wann kommt die Müllabfuhr? Je nachdem müssen die Dumpsterer bereitstehen. Am Montag lohne es sich besonders, auf Suche zu gehen, „weil nach dem Wochenende mehr Obst und Gemüse im Müll landen. Unerfahrene sollten immer zu zweit dumpstern gehen“, fügt Kurt W. hinzu. Das sei sicherer, und es sei immer ein Zeuge dabei. Er selbst geht als alter Hase meistens allein, unterwegs trifft er aber nicht selten auf Gleichgesinnte. In der Szene kennt ihn fast jeder. Ein mittelgroßer Supermarkt produziere seiner Erfahrung als Dumpsterer nach täglich eine Mülltonne voll an weggeworfenen Lebensmitteln.

## Verschwendung pur

Die offiziellen Zahlen zeigen: In Österreich fallen laut einer aktuellen Studie des Ökologie-Instituts (Juli 2017) jährlich rund 577.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette an. Oft wird diese Verschwendung mit

dem Handel beziehungsweise mit Supermarktketten in Verbindung gebracht. Den Schwerpunkt bilden laut Studie jedoch die privaten Haushalte. Auf sie entfallen jährlich 206.000 Tonnen der gesamten vermeidbaren Nahrungsmittelabfälle – gefolgt von den Bereichen Gastronomie und Lebensmittelproduktion. Woran liegt das?

„Es wird oft zu viel oder falsch eingekauft“, nennt Studienautor Christian Pladerer vom Österreichischen Ökologie-Institut einen Grund für die Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten. Sein Tipp: Niemals hungrig einkaufen gehen, nicht zu viel auf Vorrat kaufen.

In der Gastronomie machen die Reste auf dem Teller den Großteil der vermeidbaren Abfälle aus – und nicht das, was im Lager oder in der Küche übrig bleibt. Eine Idee wäre, im Gasthaus kleinere Portionen zu servieren und dafür den Gratisnachschlag für Beilagen einzuführen.

## Gebäck als Problem

„Der Handel war lange Zeit so etwas wie der Buhmann in Sachen Lebensmittelverschwendung“, sagt Pladerer. Die Branche habe daher untersuchen lassen, wie viel Lebensmittel tatsächlich weggeworfen werden. Hochgerechnet sind das 74.100 Tonnen pro Jahr, die in Filialen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen anfallen. Die Untersuchung der ECR (Efficient Consumer Response) Austria deckte dabei rund 80 bis 90 Prozent des Lebensmittel Einzelhandels in Österreich ab. Noch nicht enthalten sind darin die 35.600 Tonnen an Brot und Gebäck, die jedes Jahr an die Hersteller zurückgeschickt werden. „Diese Retourwaren können zu den vermeidbaren Lebensmittelverlusten im Handel gezählt werden“, sagt Pladerer.

Brot und Gebäck sowie frisches Obst und Gemüse stellen laut Ökologie-Institut eindeutig den größten Anteil der vermeidbaren Lebensmittelabfälle im Handel dar. Rund 50 Prozent der Masse der 74.100 Tonnen entfallen auf Obst und Gemüse. Es folgen Molkereiprodukte, Wurstwaren und Frischfleisch.

Dumpsterer wissen genau, wo sie fündig werden und wo die Müllräume der Supermärkte etwa in Wien zu finden sind. Die befinden sich nämlich meistens nicht gleich nebenan. Man muss wissen, wo. An diesem Abend besucht Kurt W. insgesamt drei Filialen in Wien: zweimal Billa, einmal Spar. Dabei beobachtet er ein junges Pärchen mit Rädern und Rucksäcken, das mit einem Dritten diskutiert. „Ich glaube, das war ein Angestellter, der die zwei entdeckt

**+**  
So vermeiden Sie Lebensmittelverschwendung – Tipps für Konsumenten:  
[news.at/lebensmittel](http://news.at/lebensmittel)

**Der Handel war lange Zeit so etwas wie der Buhmann in Sachen Lebensmittelverschwendung**



**Oft sind weggeworfene Lebensmittel noch genießbar, etwa diese Dickmann's, die eine Woche über dem Mindesthaltbarkeitsdatum sind**

hat“, sagt er. Am Ende fahren sie dann doch unbehelligt davon. In seiner gesamten Karriere als Lebensmittelretter habe er nur ein paar Mal mit der Polizei zu tun gehabt. „Eine Anzeige habe ich noch nie bekommen“, sagt Kurt W.

### Vom Aussterben bedroht

Dabei hat die Dumpster-Szene in Österreich ein Ablaufdatum. Nach und nach tauschen die Supermärkte die Schlösser aus, sodass man nur mehr mit einem Magnetschlüssel hineingelangt. „Dieser neue Schlüssel ist für uns nicht mehr organisierbar, und damit löst sich das Ganze auf“, sagt Lebensmittelretter Kurt W.. Schon jetzt sind es in Wien nur mehr 80 bis 100 Filialen von insgesamt rund 700 Standorten von größeren Supermarktketten, in deren Müllräume die Dumpsterer hineinkommen. Rund 3.000 Leute verteilen sich auf diese begrenzte Anzahl an Hotspots.

Während die Dumpster-Szene in Österreich langsam erlischt, entwickeln sich andere Projekte: In Österreich betreibt das Ministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus seit 2014 die Informationskampagne „Lebensmittel sind kostbar“. Konkret messbare Erfolge gibt es bisher noch nicht. Detaillierte Zahlen auf Basis von Restmüllanalysen werde es für den

**Jährlich entstehen in Österreich 577.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette**



Quelle: Philipp Hietler, Christian Pladerer, Österreichisches Ökologie-Institut. (2017): Abfallvermeidung in der Österreichischen Lebensmittelproduktion. Abgerufen von [www.ecology.at](http://www.ecology.at)  
 Newsinfografik: Merridee Stein

privaten Bereich erst 2020 geben, heißt es aus dem Ministerium. Seit Mai 2017 gibt es eine zusätzliche Vereinbarung mit den Lebensmittelunternehmen. Diese sieht drei verpflichtende Maßnahmen vor: Kooperation mit sozialen Einrichtungen, Schulung der Mitarbeiter und einen Bericht alle drei Jahre. Hier sollen laut Ministerium bis „Mitte 2018 neuere Daten vorliegen“. Dem Pakt beigetreten sind bisher von den größeren Supermarktketten, Hofer, Lidl Österreich, Rewe Group und Spar AG – ebenso Julius Kiennast, Mpreis, zwei Nah- & Frisch-Einzelbetriebe, Kastner Großhandels GmbH und Evas G'schäft.

### Das tun Supermärkte

Die großen Supermarktketten wehren sich damit nicht zuletzt gegen das Buhmann-Image. Nach Angaben von Hofer, Rewe und Spar entsorgt der Handel nur einen geringen Prozentsatz des Lebensmittelumsatzes: Hofer gibt 0,6 Prozent an, Spar unter einem Prozent und Rewe ein bis 1,5 Prozent. „Es bleibt im Lebensmittelhandel viel weniger übrig, als man meint“, sagt Nicole Berkmann, Unternehmenssprecherin von Spar Österreich. Am ehesten sind Produkte des Frischebereichs wie Obst und Gemüse betroffen, aber viel werde an soziale Einrichtungen weitergegeben. Laut einer Befragung aus dem Jahr ▶



**Kurt W. sucht bei seinen Touren vor allem nach noch nicht verdorbenem Obst und Gemüse**

2015 wurden rund 11.000 Tonnen Lebensmittel aus dem Handel und der Produktion an karitative Einrichtungen wie Sozialmärkte weitergegeben. Hier zeigen Erhebungen, dass bis zu 96 Prozent davon auch von den Konsumenten verwertet werden.

Dennoch wird auf Social Media von Konsumenten immer wieder auf potenzielle Lebensmittelverschwendung in Supermarktfilialen hingewiesen. Ein Hauptkritikpunkt lautet: Selbst kurz vor Ladenschluss sind die Regale noch dicht mit frisch abgepacktem Obst gefüllt. Es sei eine Tatsache, dass weggeworfene Ware für Lebensmittelhändler ebenfalls weggeworfenes Geld bedeutet und das Unternehmen alleine deshalb Interesse daran hat, durch intelligente Beschaffung und Logistik die angebotenen Mengen möglichst genau der prognostizierten Nachfrage der Kunden anzupassen, heißt es in einer Stellungnahme von Rewe. „Im Fall von unerwarteten Überschüssen versuchen wir, flexibel und innovativ zu reagieren. Beispielsweise haben wir in vielen Märkten die Möglichkeit, Obst und Gemüse zu Smoothies oder Obstsalat weiterzuverarbeiten.“

Und der Konzern gibt vor allem zu bedenken: „Der Lebensmittelhandel steht hier im Spannungsfeld zwischen der Erwartungshaltung der Konsumenten, ein

vielfältiges Frischeangebot bis Geschäftsschluss vorzufinden, und dem Risiko von Angebotsüberhängen.“

In puncto Mindesthaltbarkeitsdatum hält Spar-Sprecherin Berkmann fest: „Als Händler sind wir verantwortlich, dafür zu sorgen, dass das Lebensmittel in Ordnung ist.“ Deshalb verkaufe Spar kein Produkt, bei dem das Mindesthaltbarkeitsdatum bereits überschritten wurde. Abgesehen davon wäre ein solches Produkt ein Ladenhüter. „Die Kunden wollen frische Ware haben.“

### Verantwortung des Käufers

Ist am Ende also wieder der Konsument gefragt, nicht darauf zu bestehen, bis zu Geschäftsschluss aus einem vollen Angebot auszuwählen zu können?

„Letztverantwortlich ist immer der Konsument, aber die Industrie schiebt dem Verbraucher gerne die Schuld zu“, sagt Greenpeace-Expertin Nunu Kaller. Das Argument Nummer eins lautet: Wir stellen lediglich das Angebot zur Verfügung, die Nachfrage bestimmt. Das ist für die Konsumentensprecherin ein klarer Trugschluss: Nicht jeder braucht beispielsweise immer ein Kilogramm Zwiebeln, sondern vielleicht nur zwei Stück. Einzelne gebe es diese aber in den großen Supermarktketten nicht zu kaufen. Auch

verlockende Multipack-Angebote („Nimm drei, zahl zwei“) sieht sie als Problem an. Ein Teil des vermeidbaren Lebensmittelabfalls in privaten Haushalten sei daher auf die Verpackungsgrößen zurückzuführen. Die Industrie beziehungsweise der Handel erschwere so den Konsumenten, die Lebensmittelverschwendung einzudämmen.

Der Handel folgt klar ästhetischen Anforderungen, die umgesetzt werden: Glänzende und makellose Äpfel reihen sich neben wohlgeformten Paprikaschoten und Zucchini in den Regalen. Der Konsument verlangt doch danach – oder? „Es kann schon sein, dass Konsumenten heutzutage nicht mehr zum kleinen, unschönen Apfel greifen würden, weil sie es optisch verlernt haben“, sagt Kaller. Dabei haben die schwarzen Flecken auf den Äpfeln keinen Einfluss auf hygienische Standards. Aber die Konsumenten könnten umerzogen werden. Allein der Erfolg mit „Wunderlingen“ – krumm gewachsenem Obst und Gemüse – von Merkur zeige, dass man sie überzeugen kann.

### Mindestens haltbar bis ...

In diesem Zusammenhang spielt auch das Mindesthaltbarkeitsdatum eine wesentliche Rolle: „Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verbrauchsdatum“, stellt Abfalllex-



Nachdem er drei verschiedene Stationen abgeklappert hat, kann er ein fast volles Einkaufssackerl mit nach Hause nehmen

## Illegales Dumpstern? Wie die rechtliche Situation aussieht

Alexander Kern von der [Rechtsanwaltskanzlei](#)  
 Mag. Martin Nemeč erklärt:

**Zutritt mit dem Postschlüssel:**  
 Das Nachmachen ist legal.  
 Zivilrechtlich ist eine  
 Besitzstörungsklage möglich.

**Zutritt mit dem Wiener  
 Einheitszylinder 2000:**  
 Das Magistrat in Wien gibt den  
 Schlüssel nur für Behörden und  
 öffentliche Dienststellen aus. Für  
 eine Privatperson oder einen  
 größeren Personenkreis ist dieser  
 Schlüssel daher nicht gedacht.  
 Zivilrechtlich ist eine  
 Besitzstörungsklage möglich.

**Strafrechtliche Konsequenzen:**  
 Drei Punkte gilt es zu klären: Ist  
 Müll eine fremde Sache? Besitzt  
 die Sache einen Vermögenswert?  
 Und handelt derjenige mit dem  
 Vorsatz, sich oder einen Dritten  
 unrechtmäßig zu bereichern?  
 Alle drei Fragen sind derzeit  
 rechtlich umstritten. Das Gericht  
 entscheidet im Einzelfall.

perte Pladerer klar. Mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum garantiere der Produzent innerhalb eines Zeitraums lediglich bestimmte Qualitätskriterien. Wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten wird, heißt das also noch lange nicht, dass das Produkt nicht mehr genießbar ist.

Die EU-Agrarminister haben eine Initiative ins Leben gerufen, mit dem Ziel, bei langlebigen Produkten wie Nudeln, Mehl, Reis oder Kaffee das Mindesthaltbarkeitsdatum abzuschaffen. In Österreich gibt es dazu einen Entschließungsantrag vom 8. Juli 2014: Er wurde an den Ausschuss für Konsumentenschutz verwiesen, ist derzeit noch immer Verhandlungsgegenstand und im Ausschuss bis heute nicht aufgenommen. Ob 2018 etwas in dieser Richtung passieren wird, ist ungewiss. Zuständig wäre das Gesundheitsministerium.

### Noch einiges zu tun

Am Ende bleibt nach Expertenansicht noch einiges zu tun, um vermeidbare Lebensmittelabfälle weiter einzudämmen. „Es gibt derzeit kein EU-Land, das ein Vorreiterland in puncto Lebensmittelabfallvermeidung ist“, sagt Greenpeace-Expertin Nunu Kaller. In Österreich sind laut Pladerer für den Sektor Landwirtschaft noch immer keine aussagekräftigen Zahlen über vermeidbare Lebensmittelabfälle

vorhanden. Er würde sich wünschen, dass die Datenlücke endlich geschlossen wird. Denn der Experte ortet auch in der Landwirtschaft ein Potenzial zur Eindämmung von Lebensmittelverschwendung, „besonders bei jenen Produkten, die nicht den Qualitätsanforderungen des Handels entsprechen“.

### Jeder hat Verantwortung

Erst seit Kurzem gibt es für Österreich Zahlen aus der Lebensmittelproduktion. Prinzipiell arbeitet die Produktion sehr effizient, zieht Pladerer Bilanz. Dennoch gibt es Verbesserungspotenzial: Immer wieder werden qualitativ einwandfreie Produktchargen hergestellt, die der Handel am Ende nicht abnimmt – unter anderem, weil die Nachfrage plötzlich fehlt oder die falschen Etiketten angebracht wurden. „Jeder hat seine Verantwortung bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Es ist ein Schnittstellenproblem“, sagt der Experte.

Essenziell sei die Zusammenarbeit aller Beteiligten, um die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Vor allem dem Handel und den Haushalten komme eine wichtige Rolle zu, da die einen die Nachfrage beeinflussen können und die anderen das Angebot in einem gewissen Maß steuern. 