

Taste it! Don't waste it



Tagung für GesundheitsreferentInnen 2014
*Über den Tellerrand geblickt – Wege zu einer zukunftsfähigen
Ernährung*

- Handlungsmöglichkeiten für das eigene Konsum- und
Verbrauchsverhalten
- Welche Ressourcen stecken hinter den Lebensmitteln
- Wissen zu Abfallsituation im BL Salzburg
- Zusammenhang Ernährung und ökolog. Auswirkungen
- Wertschätzung gegenüber den Lebensmitteln

Ablauf

- Stimmungsbarometer
- Spannungsfeld Lebensmittel
- Wer bin ich? Wichtige Grundnahrungsmitteln
- Zahlen, Daten und Fakten zum Thema
- Brainstorming: Lebensmittelabfälle – Was können wir dagegen tun?
- Auswirkungen auf die Umwelt
- Beispiele für Umsetzung an Schulen

Stimmungsbarometer

- So wie wir leben, ist das regelmäßige Wegwerfen von genießbaren Lebensmitteln unvermeidlich.
- Ich versuche, so wenig Lebensmitteln wie möglich wegzuwerfen.
- Ich erwarte mir eine große Auswahl im Supermarkt. Die Regale müssen voll sein, auch wenn das bedeutet, dass man Lebensmittel wegwerfen muss.
- Es ist die Aufgabe des Supermarktes, etwas gegen die Verschwendung von Lebensmitteln zu unternehmen.

Lebensmittel im Alltag

- rund 78.800 Mahlzeiten pro Kopf im Leben
- etwa 30 Minuten/Mahlzeit → 6 Jahre/Leben
- Zubereitung rund weitere 4 Jahre/Leben
- früher regionale, saisonale Lebensmittel
- heute täglich 10.000 Produkte aus der ganzen Welt zur Verfügung
- 700 bis 1.000 kg Lebensmittel pro Person und Jahr konsumiert

*Quellen: CMA 2003; Elmadfa et al. 2003
zit. von Smidt & Schneider 2007*

Spannungsfeld - Lebensmittel

Unterernährung

Konsumgesellschaft

Überfluss

Ethik

Fettleibigkeit

Transport

Ökologie

Ressourcen

Wegwerfgesellschaft

Mangel

Mangel - Überfluss

Unterernährung

- weltweit fast 870 Mio. Menschen unterernährt (2010-12), d.h. jeder 8. (12,5%)
- davon 852 Mio. in Entwicklungsländern
- Gründe: Armut, Konflikte, Klimawandel, wirtschaftl. u. politisches System

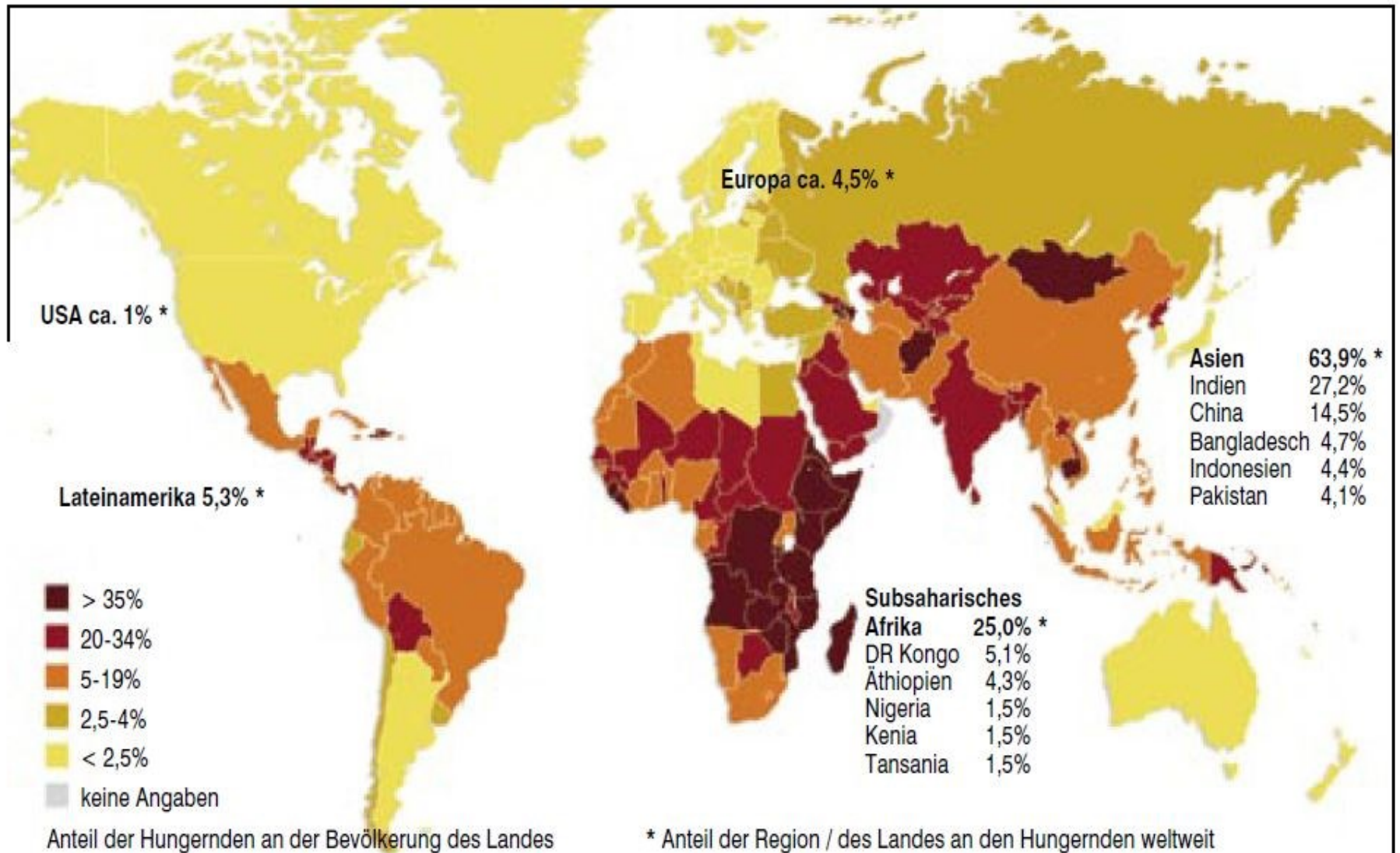
FAO 2012; World Hunger Education Service 2013

Übergewicht

- weltweit über 1,4 Milliarden Erwachsene übergewichtig (2008) und 500 Mio. adipös
- beinahe Verdoppelung seit 1980
- Österreich 2007/08: 35% der Erwachsenen überge-wichtig, 12% adipös

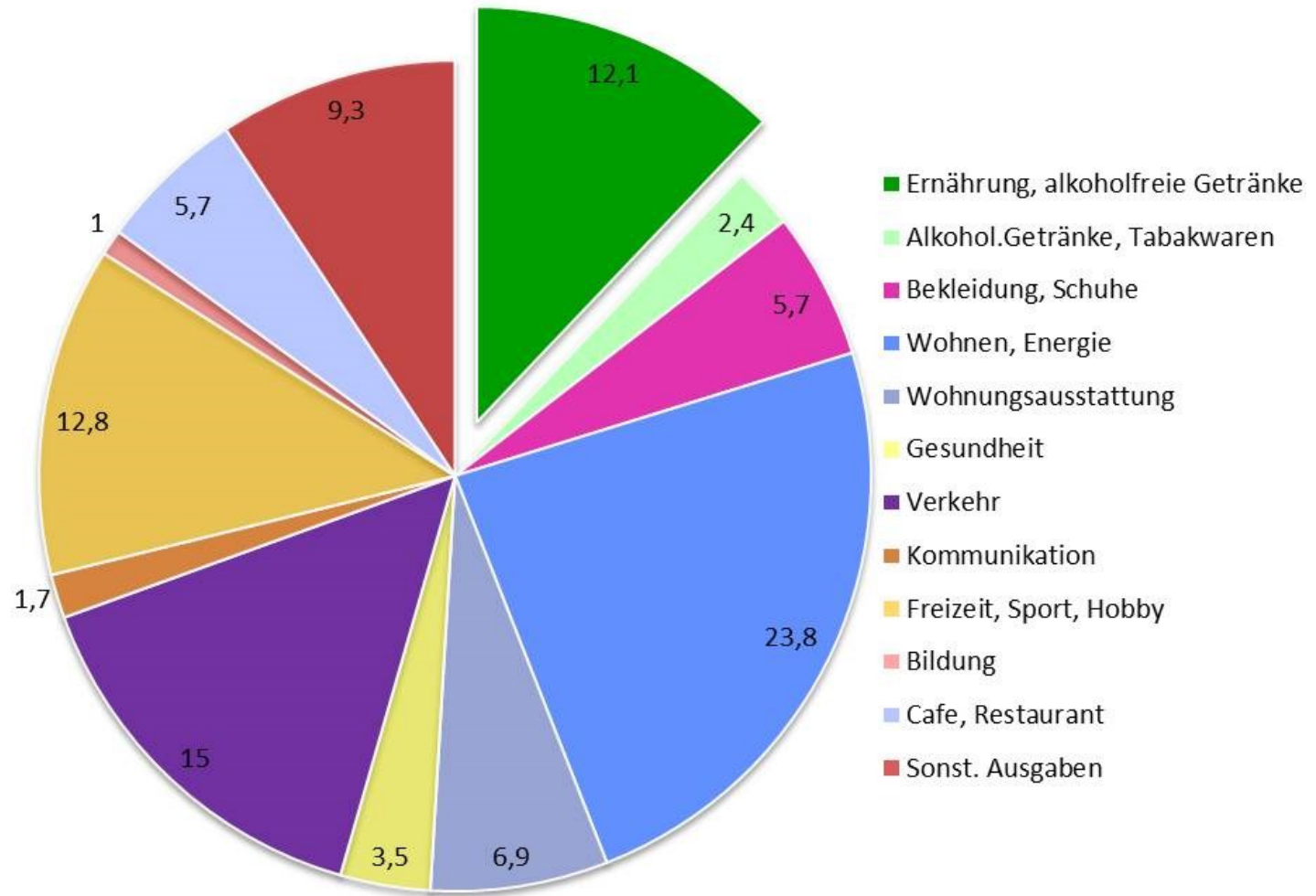
WHO 2013; Statistik Austria 2010

Die Weltkarte der Unterernährung



Quelle: World-Food-Programme und eigene Berechnung auf Basis von FAOSTAT bezogen auf die Jahre 2005 bis 2007

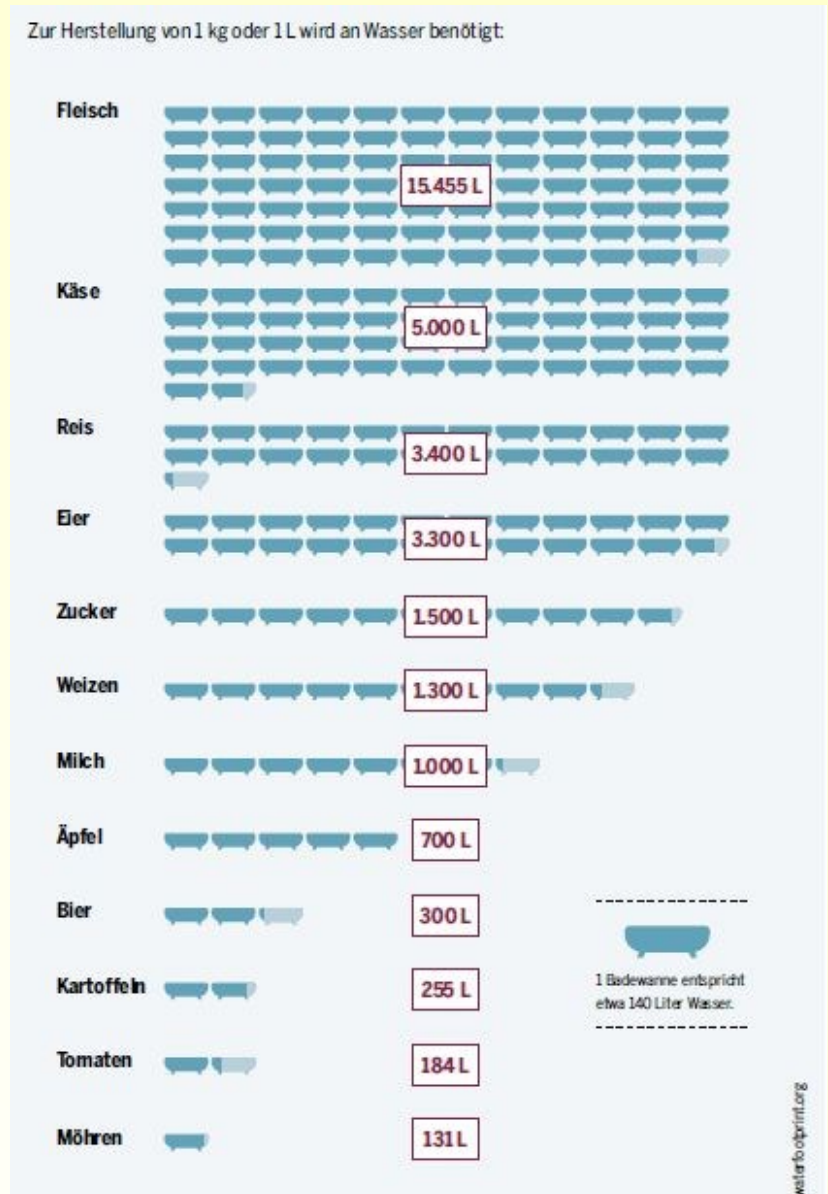
Spannungsfeld - Lebensmittel



Quelle: Statistik Austria

Ein Kilogramm Rindfleisch bitte

- 8 Kilogramm Getreide
- 15.000 Liter Wasser
- 15 Kilogramm Gülle



Wer bin ich? Wichtige Grundnahrungsmitteln

- Bild und Kärtchen richtig zuordnen
- 1-2 Aussagen vorlesen

Verschwendung auf der einen Seite, Hunger auf der anderen

- Jede Minute wird in der Stadt Salzburg ein voller Einkaufswagen mit Lebensmittel weggeworfen
- Seekirchen (*10.136 EW*) könnte mit der Menge an weggeworfenen Lebensmitteln versorgt werden
- Brot und Backwaren „nur“ für Fuschl (*1.498 EW*)
- Fleischmenge Hallein und St. Johann (*20.101 EW, 10.779 EW*)



Vermeidbar oder nicht?



Nicht vermeidbare Lebensmittelabfälle

- Fallen bei Zubereitung/Verarbeitung an
- Teile, die nicht essbar sind oder üblicherweise nicht gegessen werden
- **Zubereitungsreste wie Obst- und Gemüseschalen, äußere Salatblätter, Kaffeesud, Knochen,...**



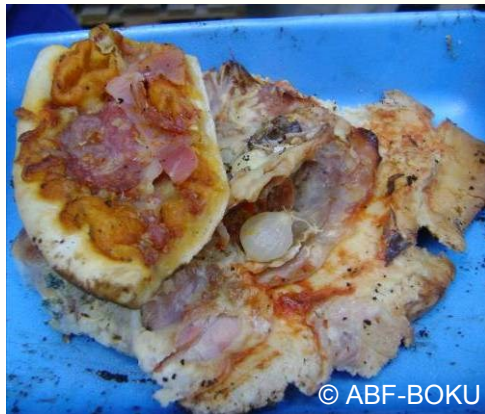
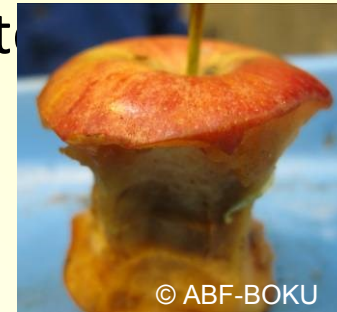
Vermeidbare Lebensmittelabfälle

- Wären bei rechtzeitiger Verwendung noch genießbar gewesen
- in ungeöffneten oder angebrochenen Verpackungen
- ganze, einzelne Stücke
- Teile größerer Einheiten

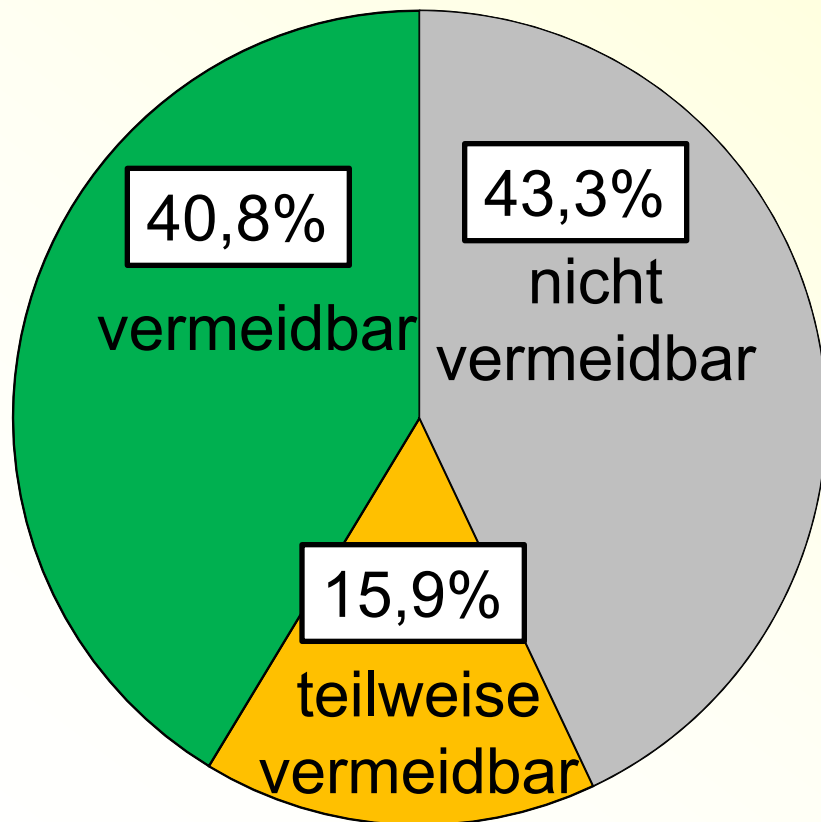


Teilweise vermeidbare Lebensmittelabfälle

- Vermeidbarkeit nicht eindeutig feststellbar
(**Auffassungsunterschiede**)
- Speisereste, Tellerreste, zu viel gekochte
übriggebliebenes



Haushalte - Lebensmittelabfälle im Restmüll (Salzburg)

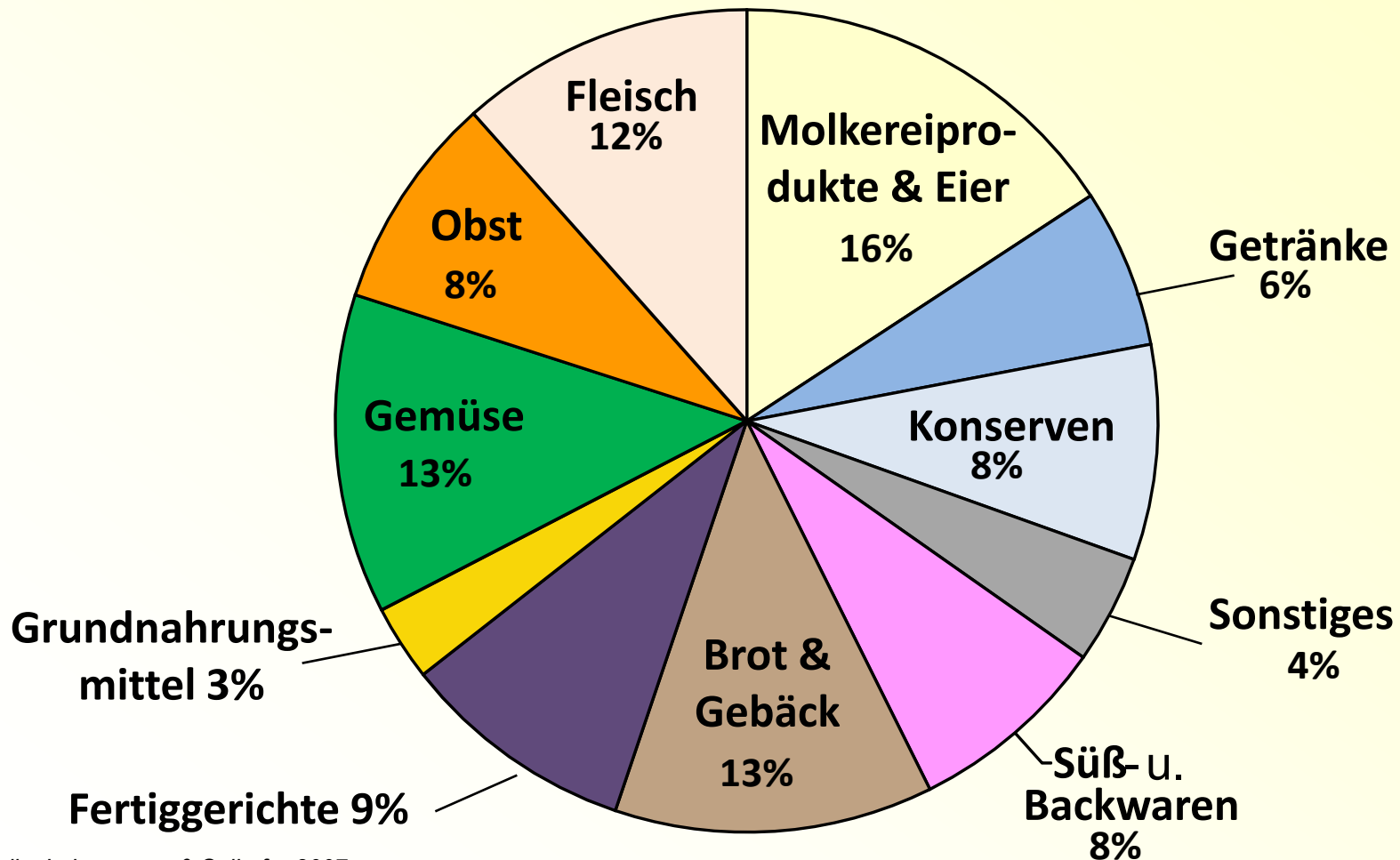


- **9.300 t/a** bzw. **17,5 kg/E/a** sind vermeidbar bzw. teilweise vermeidbar

Das entspricht:

- Geldwert von rd. 57 Mio. €/a (108 € pro Kopf, 249 € pro HH)

Haushalte – Zusammensetzung d. vermeidbaren LM-Abfälle nach Produktgruppen in Salzburg



Quelle: Lebersorger & Salhofer 2007

Brainstorming

- **Lebensmittelabfälle – Was können wir dagegen tun?**

Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen im Haushalt

zu Hause

- Einkaufsplan
- Wochenplan mit Resten planen
- Temperatur- und Lagerhinweise beachten
- länger haltbare Lebensmittel im Kühlschrank hinten lagern.
- übrig gebliebene Speisen einfrieren oder im Kühlschrank lagern
- Erst prüfen, dann entscheiden: Mindesthaltbarkeitsdatum / Verbrauchsdatum

beim Einkaufen

- Spontaneinkäufe vermeiden (insbesondere Sonderangebote)
- Mengenrabatte und Sonderangebote (sinnvoll wenn tatsächlich benötigt)
- Einkaufstasche/ -korb
- nicht hungrig einkaufen

Auswirkungen auf die Umwelt

- 30% der Umweltbelastungen weltweit entfallen auf Ernährung
 - Energieverbrauch
 - Treibhausgasemissionen (Methan, Lachgas oder Ammoniak)
 - Belastung von Böden und Gewässern (Pestiziden, Kunstdünger....)
- CO₂-Bilanz der produzierten und nicht konsumierten Lebensmittel beträgt 3,3 Gigatonnen
 - =>Hälfte der jährlichen CO₂-Bilanz der USA
 - Platz 3 hinter China und USA
- 1,4 Mrd. ha Land vergebens für landwirtschaftliche Zwecke bebaut

Auswirkungen auf die Umwelt

- jedes Lebensmittel benötigt für die Herstellung kostbare Ressourcen
 - Ackerboden
 - Wasser und Dünger
 - Energie für Ernte, Verarbeitung und Transport
- Beispiel Wasserverschwendung
 - 700 Liter Wasser, bis ein Kilo Äpfel geerntet ist
 - 1.300 Liter Wasser sind es, bis ein Kilogramm Brot entstanden ist
 - für ein Kilogramm Käse sind es 5.000 Liter
 - für die gleiche Menge Rindfleisch sogar über 15.000 Liter

Auswirkungen auf die Umwelt

- Aufwendungen waren vergeblich, wenn genießbare Lebensmittel im Abfall landen
- Zerstörung des Bodens
- Industrielle Landwirtschaft gefährdet biolog. Vielfalt
- ethische Aspekte: nutzloser menschlicher Arbeitseinsatz
- Auswirkung auf Entsorgungssystem und Umwelt

Best practice

■ Supermarktcheck – Exkursion

- Wo kommen denn all die wunderbaren Dinge eigentlich her?
Wachsen sie im Supermarkt?
- Gruppen
- normaler Supermarkt, Bio-Supermarkt
- Erforschung Herkunft und Nachhaltigkeit von Produkten
 - *Herkunft*
 - *Bio-Qualität*
 - *Fair Trade Kennzeichnung*
 - *Mehrweg-Verpackung*
 - *Preis...*

Best practice Beispiele

■ HLFS St. Florian => Projekt Küche

- Speiseplan umstrukturiert mit Hilfe der SchülerInnen
- Bedarfserhebung, Menübestellung

■ HAK Steyr => Bio heißt leben

- Gesundheitstag unter dem Motto : Bio heißt Leben
- <http://www.youtube.com/watch?v=L0YQWK0tnOY&feature=youtu.be>

Best practice Beispiele

■ Kochunterricht

- Reste verwerten
- Rezepte/ Rezeptheft
- Saisonale Lebensmittel = regionale
- Einkaufsverhalten
- Lagerung

■ Möglichkeit für Beet in der Schule? Schulgarten?

Best practice Beispiele

Projekt an Schule

- Fragebogen Lebensmittel im Abfall
- 1 Woche Abfall sammeln
- Plakate
- Saisonkalender mit Tipps zur Restverwertung sowie Vermeidung
- Infokampagne beim nächsten Elternabend
- Schätzspiel während Fastenzeit



Projekte oder „Informationshäppchen“ sollten...

- ...Grundlagen anbieten,
- ...nur kurze Impulse enthalten,
- ...relativ spontan einsetzbar sein,
- ...simpel sein – vor allem zu Beginn,
- ...plakative Aspekte beinhalten, damit das Thema in den Köpfen bleibt,
- ...und mit einer Aktivität für die Kinder und Jugendlichen verbunden sein.

Vielen Dank!

Silvia Aschenberger

Salzburger Institut für Raumordnung und Wohnen

silvia.aschenberger@salzburg.gv.at