
„Eine gute Gelegenheit“: Initiative gegen Lebensmittelverschwendung

Mi, 10.04.2019 - 10:36

VZS startet gemeinsam mit den Regionen Piemont und Aosta eine Initiative gegen Lebensmittelverschwendung

Eine gute, vielleicht auch wohlschmeckende Gelegenheit, um Lebensmittelabfälle im eigenen Haushalt zu verringern, bietet eine neue Initiative der Verbraucherzentrale Südtirol in Zusammenarbeit mit der Region Piemont und der autonomen Region Aostatal. Den Start macht das „Tagebuch der Lebensmittelabfälle“.

„Eine gute Gelegenheit“ - „Una buona occasione“: so nennt sich die Initiative zur Verringerung der Lebensmittelabfälle, die ausgehend von der Region Piemont und der autonomen Region Aostatal nun auch nach Südtirol, und gegebenenfalls nach Tirol und ins Trentino kommt. Die entsprechende Kooperationsvereinbarung wurde kürzlich von Vertretern des Piemonts, des Aostatals und dem Präsidenten der Verbraucherzentrale Südtirol, Agostino Accarrino, unterzeichnet. Das Land Südtirol finanziert über die Autonome Region Trentino-Südtirol das Projekt für ein Jahr im Rahmen der Initiativen zur Förderung der europäischen Integration.

In der Verbraucherzentrale Südtirol sind bereits die Vorbereitungsarbeiten für zahlreiche Maßnahmen angelaufen. Für die deutschsprachige Bevölkerung in Südtirol und Tirol werden die Inhalte der bereits existierenden Internetseite www.unabuonaoccasione.it vom Italienischen ins Deutsche übersetzt und adaptiert. Unter anderem werden dort Rezepte zur kreativen Verwertung von Lebensmittel- und Speiseresten, darunter zahlreiche Rezepte von Slow Food, und Tipps für die sachgerechte Lagerung verschiedener Lebensmittel zu finden sein.

„Wir möchten die Südtiroler Bevölkerung dazu animieren, aktiv mitzumachen“, kündigt Silke Raffener, die Projektverantwortliche der VZS, an. „Wer bereits eine gute Resteköchin oder eine guter Restekoch ist, möge bitte die eigenen praxiserprobten Rezepte für die Veröffentlichung im Internet an die Verbraucherzentrale senden. Auch werden wir die Südtiroler Haushalte dazu einladen, eine Woche lang Tagebuch über die entsorgten Lebensmittel zu führen. Die Informationen und Daten, die wir mit diesem „Tagebuch der Lebensmittelabfälle“ gewinnen werden – welche Lebensmittel landen im Müll,

in welcher Menge und wieso eigentlich – können dann eine Grundlage für zukünftige, ganz gezielte Maßnahmen sein.“

Weltweit geht rund ein Drittel aller für den menschlichen Konsum erzeugten Nahrungsmittel zwischen Feld und Teller verloren oder wird verschwendet. Erhebungen aus Deutschland und der Schweiz zeigen, dass der Anteil von Lebensmittelverlusten und -verschwendung auch in unseren Breiten bei etwa bei 30 Prozent liegen dürfte. Pro Person landen in den Haushalten in Deutschland durchschnittlich rund 150 Gramm Lebensmittel täglich im Müll – die Hälfte davon wäre vermeidbar. Wenn Lebensmittel erzeugt und dann nicht für die Ernährung genutzt, sondern weggeworfen werden, bedeutet das, dass große Mengen an Ressourcen – darunter Boden, Wasser, Energie und Düngemittel – komplett umsonst verbraucht und Treibhausgase umsonst freigesetzt werden. Die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und die Verringerung des Fleischkonsums sind die beiden wichtigsten Maßnahmen, um die eigene Ernährung wie auch das gesamte Ernährungssystem ressourcenschonender und klimafreundlicher zu machen.

„Durch Aktionen auf öffentlichen Plätzen, anlässlich des Welternährungstags im Oktober und des Nationalen Tags gegen die Lebensmittelverschwendung im Februar, möchten wir die Südtiroler und Südtirolerinnen verstärkt für das Thema Lebensmittelverschwendung sensibilisieren“, ergänzt Walther Andreas, Geschäftsführer der Verbraucherzentrale Südtirol. „Auch den Aufbau einer lokalen Foodsharing-Plattform werden wir vorantreiben.“ Auf einer Foodsharing-Plattform können Menschen, die überschüssige Lebensmittel abzugeben haben, und Menschen, die diese gebrauchen können, zueinander finden.

Neben den Haushalten sind die Südtiroler, Trentiner und Tiroler Schüler und Schülerinnen eine weitere Zielgruppe der Initiative. Informationsmaterialien bzw. ein Workshop für Schulklassen werden bis zum Sommer gemeinsam mit der Servicestelle INFOCONSUM entwickelt und ab Herbst 2019 angeboten.