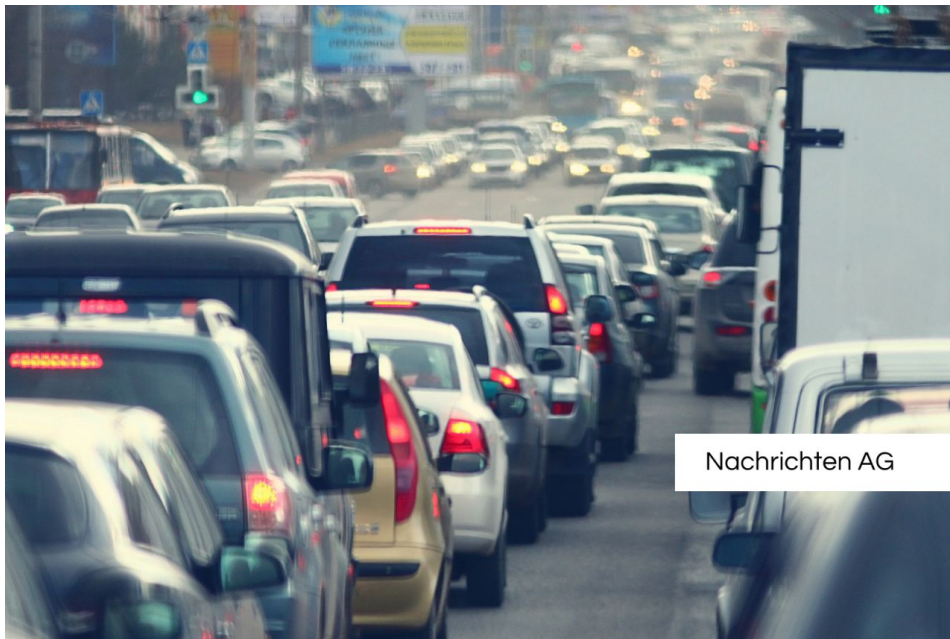


Lebensmittelverschwendung in der Steiermark: Jährlich bis zu 100.000 Tonnen!

Ein Blick auf die Lebensmittelgewohnheiten in der Steiermark: Reduzierung von Abfällen und Förderung nachhaltiger Ernährung für 2025.



Steiermark, Österreich -

In der Steiermark wird ein alarmierendes Problem angepackt: Jedes Jahr landen hier bis zu 100.000 Tonnen Lebensmittel im Abfall. Dies entspricht etwa 2.300 Lkw, die gefüllt mit wertvollen Nahrungsmitteln die Müllhalde ansteuern.

Nachhaltigkeitslandesrat Hans Seitinger hebt hervor, dass allein in den Haushalten durch schlecht geplante Einkäufe und mangelhafte Lagerung jährlich rund 30.000 Tonnen Lebensmittelabfälle entstehen. Ein signifikanter Teil dieser

Abfälle wird aus frisch produzierten Lebensmitteln generiert, die einfach nicht den Normen des Handels entsprechen oder nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums entsorgt wird, obwohl sie noch genießbar wären.

Der Verein Land schafft Leben bringt Licht ins Dunkel der österreichischen Essgewohnheiten und zeigt, dass die Steiermark in der effizienten Nutzung von Lebensmitteln eine Vorreiterrolle einnimmt. Von den über 1,5 Tonnen Lebensmitteln, die jeder Steierer jährlich konsumiert, fallen auch zahlreiche Küchenabfälle an. Dennoch stehen Initiativen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung im Vordergrund. So wurden im Jahr 2024 mehrere Maßnahmen ins Leben gerufen, darunter Informationsveranstaltungen für Großküchen und die Einführung der „Lebensmittelstrategie weiß-grün“ durch die Landesregierung, um die Eigenversorgung zu stärken und Abfall zu minimieren, wie meinbezirk.at berichtete.

Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung

In der Gastronomie und Hotellerie sind die Gründe für Lebensmittelverschwendung vielfältig – von übervollen Buffets bis hin zu großen Portionen. Im Rahmen der Initiative United Against Waste wird daher nun ein Ausbildungskonzept für Großküchen wie Krankenhäuser und Pflegeheime entwickelt, das den Teilnehmern helfen soll, die Ursachen von Lebensmittelabfällen genauer zu identifizieren und nachhaltige Lösungen zu entwickeln. Ein gelungenes Beispiel kommt vom GOURMET-Betriebsrestaurant bei der KNAPP AG, wo innovative Methoden schon jetzt die Lebensmittelabfälle auf nur 5 % gesenkt haben, während der Durchschnitt in anderen Großküchen bei 21 % liegt, wie agrar.steiermark.at feststellt.

Die Steiermark verzeichnet Fortschritte in der Abfallreduktion und fördert aktiv Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln. Dies geschieht beispielsweise durch Kampagnen wie „Nix übrig für Verschwendung“ zur Förderung von Bildungs- und

Beratungsprogrammen, die nicht nur für Gastronomiebetriebe, sondern auch für Privatkunden von Bedeutung sind. Diese Anstrengungen sind nötig, denn die Einsparungen durch die Reduzierung von Abfall könnten in die Qualität und Regionalität der Lebensmittel reinvestiert werden, was sowohl ökologisch als auch ökonomisch sinnvoll ist.

Details	
Vorfall	Verschwendung
Ort	Steiermark, Österreich
Quellen	• www.meinbezirk.at • www.agrar.steiermark.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at