

Teller statt Tonne

M3 Thema 3

Schritt 1: Lies den Auszug einer Infobroschüre des WWF (World Wide Fund for Nature). Der WWF ist eine der größten Natur- und Umweltschutzorganisationen der Welt. Unterstreiche unbekannte Begriffe, wenn sie für dein Verständnis wichtig sind. Recherchiere mit deinem Smartphone im Internet die Bedeutung dieser Begriffe. Tipp: Schreibe die Bedeutung der Begriffe auf die linke Blattseite.

Teller statt Tonne: Lebensmittelverschwendung in österreichischen Haushalten

Etwa die Hälfte der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Österreich entsteht direkt zu Hause. Jährlich landen dadurch bis zu 521.000 Tonnen an genießbaren Lebensmitteln und bis zu 800 Euro pro Haushalt im Mist. Eine unnötige Verschwendung mit enormen Auswirkungen: Nicht nur auf die Geldbörse, sondern auch auf die Gesellschaft, unsere Natur und unser Klima.

Müllfalle Haushalt

Österreich fällt es schwer, Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Noch genussfähiges Brot und Gebäck sowie Obst und Gemüse landen besonders häufig im Mist. Gemeinsam machen diese beiden Produktgruppen mehr als die Hälfte an vermeidbaren Lebensmittelabfällen landesweit aus. Der Faktor Zeitmangel spielt dabei eine entscheidende Rolle: Für über 50 Prozent der Österreicher/innen ist das der Hauptgrund für Lebensmittelverschwendung. Dahinter folgen der falsche Lagerplatz, fehlende Koch-Ideen und ein zu hoher Aufwand bei der Verarbeitung. Auch zu wenig Wissen trägt dazu bei, dass der Müllberg stetig wächst. Hinzu kommen Unsicherheiten bei überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum, bei Schimmelbefall oder wenn Lebensmittel nicht mehr frisch wirken.

Gemeinsam Lebensmittelverschwendung stoppen!

Nicht nur im Haushalt landen Lebensmittel im Müll. Am Weg vom Feld auf den Teller, also entlang der gesamten Wertschöpfungskette, gehen genussfähige Nahrungsmittel verloren. Neue Schätzungen ergeben allein für Österreich in Summe eine jährliche Menge an vermeidbarer Lebensmittelverschwendung von rund einer Million Tonnen. Haushalte, Politik sowie Landwirtschaft und Unternehmen sind gefordert: Gemeinsam müssen wir die Verantwortung für einen achtsamen Umgang mit Nahrungsmitteln tragen und eine Trendwende schaffen.

Konkrete Tipps wie das im Alltag gelingen kann, findest du unter:

https://www.wwf.at/de/view/files/download/forceDownload/?tool=12&feld=download&sprach_connect=3600

Quelle des Artikels: bearbeitet nach <https://www.wwf.at/de/lebensmittelverschwendung/> (Zugriff: 06.05.2021)



