

Teller statt Tonne

Etwa ein Viertel – bei manchen Produktgruppen auch mehr – der essbaren Lebensmittel landen EU-weit auf dem Müll. Mit Experten wurde auf der Fachmesse Agrialp diskutiert, was man der Lebensmittelverschwendung tun kann.



Lebensmittel im Regal, jederzeit verfügbar. Aber wird ihr Wert auch geschätzt?

Die Verschwendung beginnt nicht erst im Handel. Bereits auf den Feldern wird ein nicht geringer Teil „guter“ Lebensmittel aussortiert – weil der Apfel zu wenig Farbe, die Kartoffel zu klein oder die Gurke nicht die richtige Form hat. Hier muss ein Umdenken stattfinden – auch beim Handel und den Konsumenten, forderte Bauernbund-Direktor Siegfried Rinner. „Der Konsument muss auch akzeptieren, dass nicht jedes Lebensmittel, und hier besonders Obst und Gemüse, immer perfekt ist. Wer nur makellose Ware will, müsse auch den Pflanzenschutz akzeptieren.“

Aber auch der Handel könne seinen Beitrag leisten: „In Deutschland und Österreich gehen Geschäfte über, auch nicht perfektes Obst und Gemüse zu verkaufen – klar ausgedeutet und zu günstigeren Preisen.“

Das ist derzeit bei der Firmengruppe Despar (noch) nicht der Fall. Dafür wird aber so gut wie kaum etwas weggeworfen, wie der Direktor der Despar-Gruppe Aspiag Robert Hillebrand erklärte. „Wir haben sehr viel in unsere Prozesse investiert. Wir verkaufen 99,5 Prozent der Lebensmittel. Einiges von dem, was wir nicht verkaufen, geben wir dem Banco Alimentare weiter.“ Bei einigen wenigen und leicht verderblichen Lebensmitteln, vor allem Fisch und Fleisch, sei eine Weitergabe an Dritte schwierig.

Von den nicht verkauften Lebensmitteln profitiert der Banco Alimentare, der sie sammelt und an 120 Einrichtungen weitergibt. „2012 waren es über 66.000 kg Lebensmittel“, erklärte Vizepräsident

Luca Merlino. Auch wenn der Banco Alimentare von den nicht verkauften Lebensmitteln profitiert, appellierte auch Merlino, achtsamer mit Lebensmitteln umzugehen.

Viele Gründe für Lebensmittelverschwendung

Neben dem allgemein geänderten Konsumverhalten sieht Rinner einen Grund im falschen Verständnis des Mindesthaltbarkeitsdatums: „Ein Lebensmittel, das heute verfällt, ist damit nicht automatisch ungenießbar. Es kann sehr wohl noch gegessen werden. Das Datum sagt lediglich, dass die Qualität über dieses Datum hinaus nicht mehr garantiert werden kann.“

Was zur Lebensmittelverschwendung beiträgt, sind die immer günstigeren Lebensmittelpreise und der Preiskampf der Ketten. „Was nichts oder nicht viel kostet, ist eben nichts oder nicht viel wert“, so Rinner. Oft kritisiert werden in diesem Zusammenhang auch die Verkaufsaktionen „Unter Einkaufspreis“.

Hillebrand rechtfertigt diese Aktionen dennoch: „Wir sind alle einem sehr starken Wettbewerb ausgesetzt.“ Aspiag habe zwischendurch solche Angebote. Sie sind vom Gesetz klar beschränkt, dürfen nur drei Mal im Jahr gemacht werden. „Eigentlich spielen sie im Markt keine große Rolle. Sie erreichen nur eine große Aufmerksamkeit, weil dieser sogenannte „unter dem Einkaufspreis“ ein gewisser Slogan ist“, sagte Hillebrand. ▀ DEL, GST

BAUERN[H]AUSZEICHNUNG

Ein Name – zwei Wettbewerbe

Dieser Ausgabe des „Südtiroler Landwirt“ liegt ein Faltblatt zu zwei Wettbewerben bei, die unter dem gemeinsamen Begriff „Bauern[h]auszeichnung laufen: die „Ideenwerkstatt PLANEN“ und der „ITAS-Preis“. Beide Wettbewerbe haben sich die Erhaltung alter bäuerlicher Bausubstanz auf die Fahne geschrieben.

Der Wettbewerb „Ideenwerkstatt PLANEN“ will Bauern und Architekten ermutigen, sich gemeinsam für die Erhaltung historischer Bauernhäuser einzusetzen. Dazu entwickelt er Ideen für einen verantwortungsvollen Umbau, die dann umgesetzt werden.

Der „ITAS-Preis“ dagegen prämiiert Südtiroler Hofbesitzer, die ihr historisch wertvolles, landwirtschaftliches Wohngebäude bereits vorbildlich energetisch saniert haben.

Detaillierte Informationen zur Teilnahme finden interessierte Leser nicht nur im Faltblatt, sondern auch auf der eigenen Internetseite www.bauernhauszeichnung.it. Die Partner Südtiroler Bauernbund, die Landesabteilungen Denkmalpflege und Natur, Landschaft und Raumentwicklung, die Architekturstiftung Südtirol, ITAS, Südtirol Marketing sowie die Stiftung Südtiroler Sparkasse freuen sich auf eine zahlreiche Teilnahme. ▀ HM



Ein Folder, zwei Preise: bäuerliche Bausubstanz erhalten