Lebensmittel sind wertvoll, beanspruchen Ressourcen wie Wasser und Boden und kosten auch (viel) Geld. Trotzdem landen viele der gekauften Produkte bei uns im Müll.

„Pro Jahr und Einwohner kommen rund 26 kg Lebensmittelabfälle in den Restmüll, in Gesamt-Österreich sind das rund 157.000 Tonnen pro Jahr. Diese Zahl wäre noch um einiges höher, würde man die Lebensmittelabfälle dazuzählen, die im Bioabfall, in der Eigenkompostierung, im Kanal etc. entsorgt werden. Dabei wären die meisten Produkte noch genießbar und sind zum Teil sogar noch originalverpackt.“
Quelle: www.umweltberatung.at/themen-essen-lebensmittelabfaelle/friss-oder-verdirb (2025-01-21)

Natürlich sollten vor allem die Erwachsenen diesbezüglich ihre persönlichen Einkaufsgewohnheiten überdenken. Trotzdem ist es auch mit Kindern möglich, dieses Thema anzusprechen. So könnte z.B. in der Gruppe mit Lebensmitteln, deren Mindesthaltbarkeitsdatum bereits abgelaufen ist, noch etwas gekocht oder produziert werden. Die Lebensmittel sollten dazu gemeinsam mit allen Sinnen (Sehen, Riechen, Schmecken) auf Genießbarkeit „analysiert“ werden.

Damit wertvolle Lebensmittel nicht weggeworfen werden müssen, sind bewusste und geplante Einkäufe (z.B. unter Einsatz eines Einkaufszettels) nötig. Angebote und scheinbar günstige Großpackungen verleiten oft zum Kauf von Sachen, die man während der Aufbrauchsfrist gar nicht aufessen kann und so ebenfalls im Müll landen.

Auch aus ökologischer Sicht ist das Wegwerfen dieser vielen Produkte äußerst kritisch zu beurteilen, denn für die Herstellung und Bereitstellung der Lebensmittel wurden viele Ressourcen und viel Energie aufgewendet.

Regionalität und Saisonalität

Aus ökologischer Sicht sind auch die Herkunft und der Transport von Produkten wesentlich. Im Supermarkt werden das ganze Jahr Produkte angeboten, die sehr oft eine lange Reise hinter sich haben. Diese werden per Schiff oder Flugzeug importiert, was sich für die Klimabilanz besonders belastend auswirkt.

Vor allem Fisch, gefolgt von Obst, Gemüse und Fleisch werden per Luftfracht zu uns gebracht. Hier bieten die Bildungsangebote die Möglichkeit, gemeinsam mit den Kindern kritisch darüber nachzudenken und möglicherweise auch Verzicht zu üben.

Weitere Informationen, Tipps und Links zum Thema Flugware und Lebensmittelverschwendung unter: www.verbraucherzentrale-hessen.de/geniessen-statt-wegwerfen-lebensmittelverschwendung-stoppen-58985 (2025-01-21)

Anmerkungen

Copyright: Alle Rechte vorbehalten.
Die verwendeten Texte, Bilder und Grafiken sowie das Layout dieser Seiten unterliegen weltweitem Urheberrecht. Die unerlaubte Verwendung, Reproduktion oder Weitergabe einzelner Inhalte oder kompletter Seiten ist untersagt. Dies gilt ebenso für die unerlaubte Einbindung einzelner Inhalte oder kompletter Seiten auf Websites anderer Betreiber:innen. Das Einrichten von Links auf diese Website ist jedoch ausdrücklich gestattet.