

Presseinformation

Graz, 6. Dezember 2021

Weihnachtstrend 2021: Regionales essen und schenken

„Heimische Lebensmittel sind auch als Geschenke hoch im Kurs. Dreifach Gutes tut jeder, der regionale Lebensmittel in den Einkaufskorb legt“, betont Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher. Landesrat Johann Seitinger mahnt eine saubere Mülltrennung ein, um Ressourcen zu schonen und die Restmüllaufbereitung nicht unnötig zu erschweren. Bis zu fünf Prozent falsche Stoffe – vor allem Plastik – finden sich in der braunen Biomüll-Tonne, ist Hans Roth, Aufsichtsratsvorsitzender der Saubermacher AG, alarmiert.

Kleiner Schritt, große Wirkung: Beim Essen und Schenken gleich dreifach Gutes tun.

„Regionale Lebensmittel essen und schenken – das ist zu Weihnachten hoch im Kurs und eine wirklich sinnvolle Alternative. Jede Steirerin und jeder Steirer tut damit gleich dreifach Gutes – Klima schützen, Arbeitsplätze schaffen und bäuerlichen Wohlstand verbessern sowie Landwirtschaft stärken“, unterstreicht Landwirtschaftskammer-Präsident Franz **Titschenbacher**. Wer bewusst heimische Lebensmittel in den Einkaufskorb legt, erzielt mit nur einem kleinen Schritt eine große Wirkung, bestätigt auch das renommierte Wirtschaftsforschungsinstitut WIFO (Franz Sinabell 2020/21).

Fakt 1 Neue Arbeitsplätze: Wenn jeder steirische Haushalt um nur 3,50 Euro im Monat internationale Lebensmittel durch heimische ersetzt, können 500 neue Arbeitsplätze geschaffen werden (Österreich: 3.100 Arbeitsplätze).

Fakt 2: Mehr Wohlstand: In diesem Fall entstehen 18 Millionen Euro an zusätzlicher Wertschöpfung in den Regionen (Österreich: 141 Millionen Euro) und die bäuerliche Landwirtschaft wird gestärkt.

Fakt 3: Klima- und Umweltschutz durch kurze Transportwege.

Transportkilometer sparen! Heimisch Essen und Schenken voller Genuss und ohne Verzicht.

„Mit heimischen Lebensmitteln lassen sich bei vollem Genuss und ohne Verzicht gigantische klimaschädliche Transportkilometer einsparen“, plädiert der Kammerpräsident für regionale statt internationale Produkte (*Beilagen*). Das zeigt allein das Weihnachtsmenü-Beispiel „Pute mit Honigrotkraut und Rotweibirne“: Mit Zutaten aus aller Welt sind gleichzeitig rund 67.000 Transportkilometer mit auf dem Teller – das entspricht einer Erdumrundung und zusätzlich einer Fahrt vom Nord- zum Südpol! Fällt die Wahl hingegen auf heimische Lebensmittel, sind es mit 516 Kilometer ein kleiner Bruchteil dessen. „Im Produktpreis dieser weitgereisten Lebensmittel sind die



Umwelt- und Klimakosten nicht einberechnet“, gibt Titschenbacher eindringlich zu bedenken und führt gleichzeitig die hohe österreichische Lebensmittelqualität ins Treffen.

Heimische Lebensmittel schneiden bei Bevölkerung besser ab. Orientierungshilfe beim Einkaufen. Wie schneiden heimische Lebensmittel im Vergleich zu importierten ab? Das Ergebnis ist eindeutig: Acht von zehn Österreicherinnen und Österreicher halten heimische Lebensmittel für umweltfreundlicher, krisensicherer und sind von höheren Standards als Importware. Diese Frage stellte die Universität für Bodenkultur Wien (Institut für Marketing und Innovation, Petra Riefler) im Auftrag der österreichischen Hagelversicherung im Sommer 2020 (*Beilage*).

Orientierungshilfe beim Einkaufen für garantiert heimische Lebensmittel geben das AMA-Gütesiegel, AMA-Genussregion, Gutes vom Bauernhof, das AMA-Biosiegel, Bio-Ernte, sowie die von der EU geschützten Herkunftsbezeichnungen g.g.A sowie geschützte Ursprungsbezeichnungen g.U. (*Beilage*).

Agrarlandesrat Johann Seitinger: Nachhaltigkeit darf nicht zu kurz kommen. *„Unsere Ressourcen sind begrenzt, umso wichtiger ist der sorgsame Umgang mit ihnen. Insbesondere rund um Weihnachten kommt die Nachhaltigkeit oftmals zu kurz, obwohl mit wenig Aufwand jeder einzelne einen wertvollen Beitrag zur Ressourcenschonung und damit zum Klimaschutz leisten kann“*, appelliert Nachhaltigkeitslandesrat Hans **Seitinger**. Neben dem klimaschonenden Einkauf regionaler Produkte, mit dem lange Transportwege verhindert werden, muss auch der Lebensmittelverschwendung Einhalt geboten werden.

Saubermachergründer Hans Roth: Müll richtig trennen. Nicht nur die Mülltrennung vor und nach dem Fest trägt wesentlich zu einem schonenden Umgang mit der Natur bei, auch bereits beim Einkaufen kann man sinnvoll Abfall vermeiden. Das Abfallaufkommen steigt rund um Weihnachten deutlich an. Daher muss jetzt besonders auf die getrennte Sammlung von Altstoffen wie Papier, Glas, Metalle, Kunststoffe, Biomüll und Elektroaltgeräte sowie Problemstoffe geachtet werden. *„Allein in der Weihnachtszeit landen in der Steiermark Lebensmittelabfälle im Wert von rund 30 Millionen Euro im Müll!“*, so Saubermacher-Gründer Hans **Roth**.

Im Restmüll landen bis zu zwei Drittel falsche Stoffe, die Hälfte davon sind biogene Abfälle. In der braunen Biotonne verirren sich leider zwischen zwei bis fünf Prozent Fehlwürfe, vor allem Plastik! Abgelaufene Lebensmittel dürfen nicht mit der Verpackung in die Biotonne geworfen werden. Am besten legt man sein Biosammelgefäß mit Küchenrolle oder Zeitungspapier aus. Wenn man schon ein Sackerl verwendet, dann muss man dieses danach extra entsorgen! Saubermacher stellt aus biogenen Abfällen wieder hochwertige Pflanzenerde und Kompost, das natürliche Recyclingprodukt „Bodenschatz“ her, und steht für 100 Prozent Kreislaufwirtschaft.

Lebensmittelverschwendung beenden. Rund ein Drittel aller produzierten Lebensmittel wird vernichtet, bevor sie verarbeitet oder verspeist werden. In der Steiermark werden jedes Jahr geschätzt 80.000 bis 100.000 Tonnen an Lebensmitteln entsorgt – das entspricht rund 2.300 LKW-Ladungen. Rund zwölf Prozent des Restmülls aus den steirischen Haushalten machen Lebensmittel aus, pro Jahr summiert sich das allein auf rund 19.000 Tonnen. Mit schwer messbaren Anteilen in Kompost und Biotonnen erreicht der Lebensmittelabfall aus den Haushalten wohl über 30.000 Tonnen. In Großküchen, Hotellerie und Gastronomie fallen weitere 25.000 Tonnen an, dazu kommen noch Abfälle aus Handel, Verarbeitung und Produktion. **Seitinger** verweist darauf, dass in der Weihnachtszeit 20 Prozent mehr Lebensmittel im Müll landen als sonst.

Getrennter Müll ist wertvolle Ressource. Wenn Lebensmittelabfälle nicht vermieden werden können, ist die richtige Mülltrennung besonders wichtig, aber alleine in der Steiermark fallen pro Jahr rund 10.000 Tonnen Störstoffe in den Biotonnen an. Hingegen landen im Restmüll immer noch rund 30 Prozent organische Abfälle. Eine saubere Mülltrennung ist die Voraussetzung für eine qualitätsgesicherte Abfallverwertung. *„Jeder falsch entsorgte Abfall ist eine Vergeudung wertvoller Ressourcen und erschwert die Aufbereitung des Restmülls“*, mahnt **Seitinger**, denn: *„Durch effizientes Recycling können nicht nur wertvolle Ressourcen gewonnen werden, sondern es wird auch das Klima geschont.“*

„Zu viele Lebensmittel zu den Festtagen übriggeblieben? In der ganzen Steiermark kann man seine Lebensmittel bei verschiedenen „foodsharing“ Organisationen in den öffentlichen Fair-Tailern (Kühlschränke, Kästen, Regale) abgeben und damit zusätzlich Gutes tun“, so Saubermacher Hans Roth abschließend. Info: <https://foodsharing.at>

Kontakt: Mag. Rosemarie Wilhelm, rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at, 0316/8050-1280, 0664/1836360