FAMILIE GSCHAIDER MACHT'S GSCHEIDER!

Zu viele Lebensmittel landen zu Hause im Abfall

In Österreich werden pro Jahr rund **650.000 Tonnen** an Lebensmitteln entsorgt. Über die Hälfte davon sind einwandfreie Lebensmittel oder Lebensmittelabfälle, die vermeidbar wären. Ein nachhaltiger Umgang mit unseren Lebensmitteln ist gut fürs Börserl und unsere Umwelt.

Familie Gschaider aus Salzburg hat festgestellt, dass auch bei Ihnen zu Hause viel zu viele genießbare Lebensmittel am Ende in der Tonne statt auf dem Teller landen. Oft bleibt von der Schuljause etwas übrig oder Tellerreste werden nach dem Abendessen einfach weggeworfen. Und manchmal wird ein Brot hart oder etwas verschimmelt im Kühlschrank. Dies möchte die Familie Gschaider ändern und beschließt ein Experiment. Daran beteiligen sich nicht nur die Eltern, Karin und Michael Gschaider, sondern auch die Kinder, Anna (10 Jahre) und Lukas (8 Jahre).

EXPERIMENT LEBENSMITTELRETTUNG

Um zu überprüfen, wie viel Geld durch Lebensmittelabfälle in der Mülltonne landet, berechnet Familie Gschaider den Wert der Lebensmittel, die bei ihnen in einer Woche entsorgt werden. In der Testwoche waren das Lebensmittel im Wert von €16,20. Wenn diese Lebensmittel nicht im Abfall enden, könnte sich Familie Gschaider pro Jahr €842 an Lebensmittel und Entsorgungskosten sparen. Außerdem könnte die Familie dadurch bis zu 576kg an CO_2 und 800.000 Liter an Wasser einsparen, die für die Produktion dieser Lebensmittel aufgewendet werden. Mit dieser Wassermenge könnte man bis zu 5.000 Badewannen füllen.

SO WERDEN AUS LEBENSMITTEL-ABFÄLLEN WERTVOLLER KOMPOST UND BIOGAS:

Lebensmittelabfall - Verpackung = Biotonne

Ihre Biotonne können Sie in Ihrer Gemeinde anmelden und helfen damit Entsorgungskosten zu sparen.

ARGE-S Kommunale Abfallwirtschaft Salzburg
Gefördert von LAND SALZBURG
SIR

5 Tipps für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln

Um in Zukunft Lebensmittelabfälle zu vermeiden, hat sich Familie Gschaider von der Abfallberaterin ihrer Gemeinde beraten lassen. Die Eltern und Kinder haben sich auf folgende Maßnahmen geeinigt:

- Die Menü- und Einkaufsplanung erfolgt gemeinsam und es werden ausschließlich Lebensmittel gekauft, die auf der Einkaufsliste stehen.
- Die Menge der Schuljause wird an den tatsächlichen Bedarf der Kinder angepasst, damit nicht immer so viel übrigbleibt.
- Es werden bewusst Lebensmittel für Rezepte verwendet, die schon länger im Kühlschrank und im Vorratsschrank sind.
- Bevor Lebensmittel in der Biotonne landen, werden die Sinne eingesetzt, um zu beurteilen ob die Lebensmittel nicht doch noch genießbar sind.
- Familie Gschaider nimmt sich Zeit fürs gemeinsame Essen, um den Genuss und die Wertschätzung gegenüber den Lebensmitteln zu steigern.

Jeder Beitrag zählt

Familie Gschaider hat sich in den letzten Monaten an die Tipps gehalten und hat ihre Menge an vermeidbaren Lebensmittelabfällen bereits halbiert. Sie möchte das Experiment über das ganze Jahr weiterführen und freut sich, dass sie dadurch nicht nur Kosten spart, sondern einen viel nachhaltigeren Umgang mit kostbaren Lebensmitteln pflegt. Das Experiment der Familie Gschaider zeigt auf, dass durch einfach umsetzbare Maßnahmen in jedem Haushalt viel erreicht werden kann und dadurch viele Lebensmittel vor der Entsorgung gerettet werden können.

So viel Ressourcen verschwenden wir, wenn unser Essen im Abfall landet...

GEMISCHTE BEEREN
aus Fernimport und konventioneller Landwirtschaft

- € 3,00 für 100g
- 0,8kg CO_2
- 150l Wasser

TASSE KAFFEE

- € 0,50
- 0,4kg CO_2
- 300l Wasser

SPECK
aus Österreich

- € 3,50 für 100g
- 1,2kg CO_2
- 500l Wasser

4 BIO-EIER
aus Österreich

- € 2,48 für 4 Stück
- 2kg CO_2
- 1.000l Wasser

ARGE-S Kommunale Abfallwirtschaft Salzburg
Gefördert von LAND SALZBURG
SIR