www.news.at

News

Nr. 14 9.4.2016 € 2,90

Gewinn
Jetzt oder nie! Mit Mai wird private Krankenversicherung deutlich teurer



DROGEN
Brennpunkt Praterstern

LEBENSMITTEL
Streitpunkt Ablaufdatum

Lang lebt die Queen

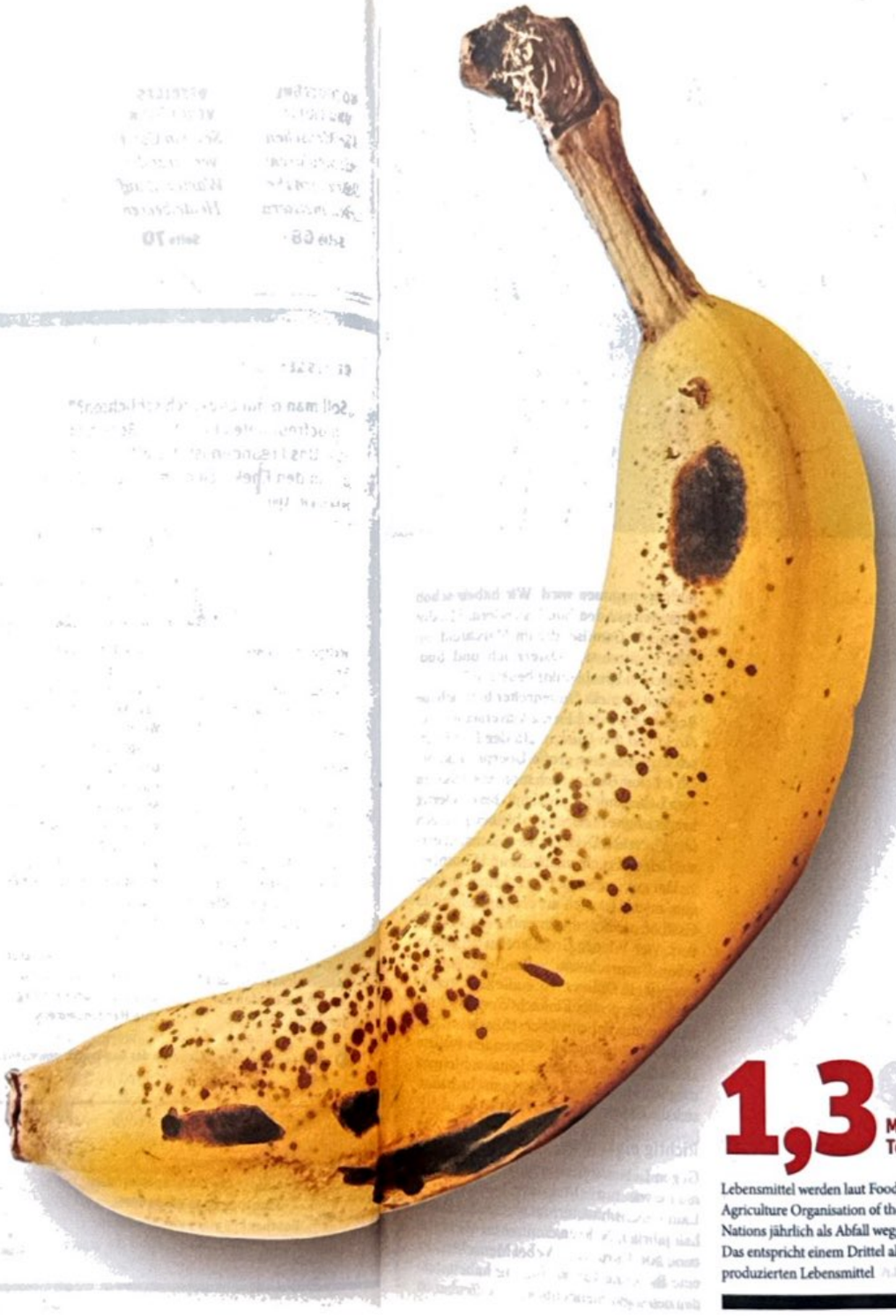
Elizabeth II wird 90: ihr Mann, ihr Geld, ihre Premierminister

Deutschland € 3,50 / Italien € 3,50 P.b.b. 02Z032108 W Verlagsgruppe News Gesellschaft m.b.H., Taborstraße 1-3, 1020 Wien Retouren an Postfach 100, 1350 Wien

Das ist doch noch gut

Man kann darüber klagen, wie viele Tonnen Lebensmittel im Müll landen. Man kann aber auch etwas dagegen tun. Vier Projekte und Tipps, die aus Essen auch noch den letzten Rest herausholen

Von Renate Kromp, Christine Lugmayr, Luise Walchshofer



1,3 Milliarden Tonnen

Lebensmittel werden laut Food and Agriculture Organisation of the United Nations jährlich als Abfall weggeworfen. Das entspricht einem Drittel aller weltweit produzierten Lebensmittel

Foto: Getty Images/fyxtes

Dienstagvormittag in der Biowerkstatt im ersten Wiener Bezirk. Florian Polsterer betritt das Geschäft – allerdings nicht, um einzukaufen. In einem großen Sack bringt er Essen. Denn hier gibt es einen „Fair-Teiler". Die Idee dahinter: Essen tauschen. Wer will, darf in etwa 50 Kühlschränken in ganz Österreich Lebensmittel, die er selber nicht verwenden kann, deponieren. Wer Essen braucht, kann wiederum einfach nehmen, was er haben will.

Polsterer bringt Kuchen und Topfencreme. Diese Produkte hat er nachts bei Supermärkten aus den Müllcontainern gefischt. Er ist ein sogenannter Dumpster. Er „rettet" noch verwendbare Lebensmittel vor dem Wegwerfen, bestreitet damit seinen gesamten eigenen Verbrauch. Was ihm überbleibt, gibt er im Fair-Teiler an andere Leute weiter. „Ich mache das seit neun Monaten und muss fast nichts mehr einkaufen", sagt Polsterer. „Es gibt jede Menge brauchbares Essen in den Müllcontainern. Es ist selten, dass ich leer ausgehe."

Müllautos von Wien bis Bregenz

Polsterer bekämpft Lebensmittelverschwendung in einer extremen Form. Doch es gibt mittlerweile viele Initiativen, die Essen retten und auch für heikle Normalverbraucher verträglich sind. Laut einer Studie des Ökologieinstituts werden allein in Österreichs Haushalten jedes Jahr 276.000 Tonnen Lebensmittel weggeworfen. 157.000 Tonnen davon wären eigentlich noch zu gebrauchen. Dazu kommen noch 280.000 Tonnen Essen aus „Außer-Haus-Verpflegung", also zum Beispiel in der Gastronomie oder Schulküchen, und 110.000 Tonnen vom Handel.

Dort werden Obst mit braunen Flecken, Milchprodukte am Ablaufdatum oder Brot, das nicht verkauft werden konnte, entsorgt. Allein mit dem Brot, das in Wien am Abend weggeworfen wird, könnte ganz Graz versorgt werden, heißt es. 2013 entsorgte der Handel etwa 35.600 Tonnen von nicht verkauftem Brot und Gebäck oder schickte es an die Hersteller zurück. Laut Verkehrsclub Österreich ergäben alle vermeidbaren Lebensmittelabfälle auf Lastwagen eine Kolonne von Wien nach Bregenz.

Dazu kommen noch Tonnen an Obst und Gemüse, die es gar nicht erst in den Handel ▸



Fair-Teilen und Dumpstern
Florian Polsterer dumpstert. Das heißt, er holt genießbare Lebensmittel aus Mistkübeln von Supermärkten. Was er nicht braucht, bringt er in den „Fair-Teiler", in der Wiener Biowerkstatt von Michaela Russmann landen so zehn Körbe Essen pro Woche zur Umverteilung. *Facebook: wienfoodsharing*



„Iss mich!" verkocht Marchfelder Gemüse
Tobias Judmaier war zunächst bei der Dokumentation „Wastecooking" als Koch aktiv. Als er sah, wie viel Gemüse oft schon auf dem Feld aussortiert wird, entstand die Idee, dieses zu verkochen. Seine Suppen und Eintöpfe gibt's per Hauszustellung oder als Catering. *www.issmich.at*

oder in die Weiterverarbeitung schaffen, weil sie nicht den Normvorgaben entsprechen. Laut Schätzung des Ökologieinstituts gehen auf diese Weise 25 Prozent des geernteten Obsts und Gemüses verloren.

Einen Teil davon, nämlich Biogemüse aus dem Marchfeld, holt sich Tobias Judmaier, der das Unternehmen „Iss mich!" gegründet hat. „Wir bekommen diese Lebensmittel von den Bauern umsonst, weil für sie die Verrechnungskosten höher wären, als wenn sie uns das Gemüse gleich schenken", sagt Judmaier. Sein Projekt steht vor allem für zwei Dinge: „Wir gehen aktiv gegen Lebensmittelverschwendung vor. Und wir kooperieren mit der Caritas und beschäftigen junge Mütter."

Die Unverschwender

Einige hundert Kilo Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, rote Rüben und Sellerie verarbeitet er mit mittlerweile fünf Angestellten zu zehn verschiedenen Suppen und zwölf unterschiedlichen Eintöpfen. 70 Prozent des Essens bestehe aus dem geretteten Gemüse, erzählt Judmaier. Zugekauft werden unter anderem Öl, Gewürze und Fleisch; alles in Bioqualität. Die Speisen werden in Pfandgläsern per Fahrradboten an hungrige Besteller in Wien geliefert oder bei Veranstaltungen als Catering serviert.

600 bis 800 Portionen werden bei „Iss mich!" pro Woche gekocht. Und das Unternehmen werde weiter wachsen, sagt Judmaier. „Weil wir merken, dass unser Essen gut angenommen wird. Wir haben schon Anfragen aus den Bundesländern. Mit der Menge an Gemüse, die im Marchfeld anfällt, könnten wir Österreich und Süddeutschland problemlos beliefern."



20 **Prozent der Treibhausgase**

gehen in Österreich auf das Konto der Nahrungsmittelproduktion. Verantwortlich ist auch energieintensive Landwirtschaft wie Tierhaltung, weil unsere Ernährung viele tierische Produkte enthält

Auch Cornelia Diesenreiter holt sich die Rohstoffe für ihre Firma Unverschwendet direkt von den Bauern. „In der Landwirtschaft gibt es eine große Überproduktion. Oft erhalten Bauern auch spontane Absagen vom Lebensmittelhandel und bereits fertig hergerichtete Lieferungen bleiben plötzlich übrig", erzählt Diesenreiter. Sie macht daraus Gelees, Fruchtaufstriche und Chutneys.

Um große Mengen verarbeiten zu können, mietet sie sich an den Ruhetagen in Gasthöfen ein und verwendet die Küchen dort. Vier Wiener Greißlereien verkaufen schon Unverschwendet-Produkte, in Planung ist ein Onlineshop. Außerdem veranstaltet Diesenreiter Einkoch-Workshops für all jene, die daheim überschüssiges Obst und Gemüse sinnvoll verwenden wollen. „Einkochen ist auch mit kleinsten Mengen möglich", sagt sie. „Richtig gemacht, halten sich die Gläser bis zu ein Jahr."

Richtig einkaufen

Gegen Lebensmittelverschwendung kann man etwas tun – und dabei noch sparen. Laut Lebensministerium wirft jeder Haushalt jährlich Nahrungsmittel im Wert von rund 300 Euro weg. Wobei Menschen, die eine Biotonne zur Verfügung haben, tendenziell sogar mehr entsorgen. Offenbar ist das schlechte Gewissen geringer, weil sie denken, dass ihr Lebensmittelmüll ohnehin kompostiert und sinnvoll weiterverwertet wird. Doch mehr als ein Fünftel der klimaschädlichen Treibhausgase in Österreich gehen auf das Konto der Nahrungsmittelproduktion durch energieintensive Landwirtschaft und Tierhaltung.

Dabei wären Klima schonen und Geld sparen beim Einkauf ganz einfach: Es beginnt mit dem Schreiben eines Einkaufszettels. Das erhöht die Chance, dass man nur kauft, was man wirklich braucht. Zu Hause sollten die Lebensmittel richtig gelagert werden, damit sie möglichst lange halten. Heimisches Obst zum Beispiel mag es eher kühl, während exotische Früchte bei Zimmertemperatur länger halten.

Gemüse, mit Ausnahme von Paradeisern, Melanzani, Kürbis und Erdäpfeln, hält kühl gelagert besser. Gebäck, das schnell gegessen wird, bleibt im Papiersackerl schön knusprig. Brot, an dem man länger isst, lagert man hingegen besser in Brotdosen oder Tongefäßen. Dort bleibt zwar die Rinde nicht resch, aber es trocknet nicht aus. Und mit Resten lässt sich fantasievoll kochen *(siehe Kasten auf Seite 67)*.

Gerade beim Umgang mit Resten sind viele überfordert, sagt Michaela Russmann von der Biowerkstatt. „Oft fehlt der kulinarische Hausverstand und die Leute wissen einfach nicht, wie man Lebensmittel kombinieren kann", sagt sie. „Diese Angst vor dem Ablaufdatum ist ja irre. Warum soll zum Beispiel ein Millionen Jahre altes Salz in einem Jahr schlecht werden?" Neben der Arbeit in ihrem Bioladen hält Russmann auch Vorträge an Schulen und erklärt dort den Kindern, wie man richtig einkauft, lagert und kocht. „Und vor allem, wie man das seinen Eltern beibringt."

Beim „Fair-Teiler", den sie in ihrem Geschäft betreut, beobachtet sie, was Menschen nicht verwenden, aber wenigstens weitergeben wollen. „Etwa acht bis zehn Körbe Lebensmittel werden pro Woche zu uns gebracht. In der Urlaubszeit sind es manchmal sogar zehn Körbe pro Tag." Leute, die in Büros ums Eck arbeiten, kommen mit „Gemüse aus ihrem Biokistl, das sie nicht kennen."



25 **Prozent Obst und Gemüse**

gehen in Österreich Schätzungen zufolge bereits am Produktionsstandort verloren. Häufig wird einwandfreie Ware aussortiert, nur weil sie den ästhetischen Standards nicht entspricht

Hunderte Osterhasen

Nach Ostern brachten Mütter Hunderte Osterhasen, die die Mägen ihrer Kinder nicht verkleben sollten. „Oft kommen auch Menschen, die ihre Ernährung auf ‚gesund' umstellen und alles, was sie nicht mehr essen wollen, wie zum Beispiel Fertigprodukte, hier abgeben", erzählt Michaela Russmann. „Die Leute kaufen unkontrolliert ein und der Weg zur Mülltonne ist zu kurz."

Für die Essensspender gibt es nur wenige Auflagen: kein rohes Fleisch oder roher Fisch, keine Speisen mit rohen Eiern. Nur Dinge, die man noch essen kann, landen im „Fair-Teiler"-Kühlschrank. Jene, die sich das Essen dann holen, seien zwischen 19 und 70. „Teilweise merkt man, dass sie be- ▸

Fotos: Stefan Gergely, Wolfgang Woisak, Getty Images (2)



Fruchtaufstriche aus überschüssigem Obst
Cornelia Diesenreiter gründete im vergangenen Jahr die Firma Unverschwendet. Sie holt überschüssiges Obst und Gemüse von Landwirten ab und verkocht es zu Chutneys und Fruchtaufstrichen. Zudem bietet sie Einkoch-Workshops an.
www.unverschwendet.at

Mehr zu Ablaufdatum und Haltbarkeit finden Sie auf:
www.news.at/Ablaufdatum

dürftig sind und die Lebensmittel brauchen", sagt Russmann. Wobei die soziale Komponente bei der Umverteilung des Essens nicht im Vordergrund steht, erzählt Andrea Beltrame vom Gründungsteam der „Foodsharing"-Initiative, die die „Fair-Teiler"-Kühlschränke betreut. Vor allem gehe es darum, „Essen zu retten".

Im Frühjahr 2013 wurde der erste Kühlschrank aufgestellt. Nun gibt es über 50 in fast allen Bundesländern, in Läden, Lokalen oder an Standorten der Wiener Volkshochschulen. Die aktuelle Liste ist unter Foodsharing Wien auf Facebook zu finden. Die Foodsharer warten freilich nicht nur auf Spenden gutwilliger Bürger, sondern sammeln auch aktiv Essen ein. Momentan gibt es über 1000 Helfer, die bei Betrieben Lebensmittelspenden abholen; zum Beispiel Essen aus Supermärkten, in denen die Kühlung ausgefallen ist. Oder Brot aus Großbäckereien. „Oft gibt es so viel Brot, dass man gar nicht weiß, wohin damit", sagt Beltrame. Die freiwilligen Helfer kümmern sich außerdem darum, dass die „Fair-Teiler"-Kühlschränke immer sauber sind und nichts vergammelt.

Retter der Tafelrunde

Bis zu drei Tonnen Lebensmittel pro Tag rettet die Wiener Tafel vor dem Müll, Warenspenden von Handel, Industrie und Landwirtschaft. Die Organisation, die 1999 gegründet wurde, versorgt 18.000 Armutsbetroffene und mehr als 100 Wiener Sozialeinrichtungen. Jetzt hat die Tafel gemeinsam mit dem Fachverband Gastronomie der Wirtschaftskammer eine Initiative gestartet, die sich an Gastronomiebetriebe wendet: die „Tafelbox". Caterer und Gastronomiebetriebe sollen ihren Gästen anbieten, in dieser Schachtel aus biologisch abbaubarem Kunststoff ihre nicht aufgegessenen Portionen oder am Buffet übrig gebliebenes Essen mitzunehmen.

Zu den „Tafelbox"-Pionieren gehören Stefanie und Christian Metzger, die in Wien-Penzing das Restaurant „Die Metzgerei" betreiben. „Ich war sechs Jahre lang im Veranstaltungs- und Cateringbereich tätig", sagt Stefanie Metzger. „Die Masse, die dort weggeworfen wurde, hat mich schon immer gestört."

Deshalb sagte sie auch sofort zu, als die Wiener Tafel an sie herantrat. Pro „Tafelbox" gehen 20 Cent als Spende an die Wiener Tafel. Fast jeder Gast, der in der „Metzgerei" etwas übrig lässt, findet diese Lösung gut. Derzeit verbraucht das Lokal rund 150 Tafelboxen pro Monat. „Jeder profitiert davon", sagt Stefanie Metzger. „Es werden keine Lebensmittel weggeworfen, der Gast hat zu Hause noch einmal ein Essen und denkt dabei an uns und die Wiener Tafel bekommt Spenden."

Aus einem weiteren Grund sind Metzger solche Initiativen ein Anliegen: „Weil sie Menschen bewusst machen können, dass Lebensmittel zu schade für den Mistkübel sind."



97,5 Tonnen Brot

und Gebäck, das nicht verkauft wurde, schickten Händler im Jahr 2013 durchschnittlich pro Tag an die Lieferanten zurück. Diese Produkte gelten als Abfall, obwohl sie noch genießbar wären



Box für übrig gebliebenes Essen im Restaurant
Stefanie und Christian Metzger bieten Gästen in ihrem Restaurant „Die Metzgerei" an, nicht aufgegessene Portionen in einer Schachtel, der „Tafelbox" mitzunehmen, damit kein Essen weggeworfen wird. Die Tafelbox ist eine Initiative des Sozialvereins Wiener Tafel.
www.tafelbox.at



Fotos: Stefan Gergely (3), Getty Images (2)

RESTE VERWERTEN

Gemüsefonds, Gratins, Rinden-Risotti

Aus vermeintlichem Abfall lassen sich mit minimalem Aufwand allerhand schlaue Delikatessen fabrizieren

Es ist natürlich so: In einer Gesellschaft, die Status vorrangig darüber definiert, was man sich alles leisten kann, sind Resteverwertung und Speisen aus vermeintlichem Abfall kein Distinktionsmerkmal. Ein dickes Fell ist Voraussetzung, um die Scheu zu überwinden, aus dem, was anderswo Müll ist, noch Essen zuzubereiten.

Vielleicht tröstet es auch, dass man sich darin mit niemand Geringerem als René Redzepi auf einer Wellenlänge weiß: Der Küchenchef des Noma in Kopenhagen, das viermal zum weltbesten Restaurant gekürt wurde, ist gerade dabei, sein nächstes Lokalprojekt so zu organisieren, dass „zero waste" – null Abfall – anfällt. Redzepi will dafür Reste pflanzlicher, aber auch tierischer Natur in großem Maßstab fermentieren, um daraus geschmacksintensive Fonds und Saucen zu ziehen.

Brot, das einem nicht einmal getoastet noch Freude macht, lässt sich in Croûtons verwandeln, die Salaten knusprigen Kontrast verleihen: in kleine Würfel schneiden, in Olivenöl oder Bratenfett mit einer angedrückten Knoblauchzehe und, falls vorhanden, ein paar Kräuterstängeln bei mittlerer Hitze knusprig rösten. Finnen- und Vollkornbrot kann man auch grob zerreiben und im Ofen anknuspern lassen – schafft sehr angenehme Konsistenzunterschiede auf gedünstetem Gemüse oder auf Pürees. Wem Milchbrot oder Brioche alt geworden ist, der darf sich zur Nachspeise auf Kipferlschmarren oder, noch besser (aber auch entscheidend oberslastiger), auf Scheiterhaufen freuen. Selbst geriebene Brösel für alles Gebackene sind sowieso Pflicht – schmeckt nämlich viel besser als mit mehligen Industriebröseln.



Alter Käse ist guter Käse – auf Toast sowieso, aber auch für Gratins und Saucen. Und die Rinde taugt für Fonds!

Wer Käse im Kühlschrank vergisst, hat eine gute Ausrede, demnächst Nudelauflauf oder sonst einen Gratin zu servieren. Besonders gut mit würzigen Käsesorten: mit etwas Sauerrahm mixen und über kurz blanchierten Karfiol verteilen – unterm Backrohrgrill binnen Minuten eine Delikatesse. Selbst aus Käserinden lässt sich Fantastisches machen; allerdings nur aus jenen von echtem Parmigiano Reggiano, da besteht die Rinde nämlich (im Gegensatz zu Grana) aus nichts als Salz und Milch: mit letschert gewordenen Wurzeln (Karotten, Zeller, Pastinaken ...) oder Gemüseabschnitten einen Fond aufsetzen, der ideal fürs Risotto ist.

Letschert gewordener Salat wiederum gewinnt, indem man ihn im Wok mit etwas Knoblauch und Ingwer anbrät und mit einem Schuss Weißwein und Sojasauce ablöscht.

Severin Corti