Trends & Wissen

Autor: Bettina Schmid

Datum: 04.11.2022

Titel: Trend zum nachhaltigen Konsum

Die Wiederverwertung – also das Recycling oder sogar Upcyling – ist schon länger in unseren Köpfen verankert. Man trennt Papier, Glas und Metall, um den Rohstoffen ein zweites Leben zu ermöglichen. Im Lebensmittelsektor entstehen aus altem Brot Knödel oder Bier, aus Apfeltrestern, aus nicht für den Verkauf geeigneten spanischen Bitterorangen entsteht Energie, und in Wien verfügt die Firma „Livin farm“ über die Technologie, aus Lebensmittelabfällen Insektenfutter und letztendlich Insektenprotein herzustellen.

Konzept „Zero Waste“

Abfälle gar nicht erst anfallen zu lassen, schont allerdings noch mehr Ressourcen - und auch die Geldbörse. Ganz nach dem Motto „null Abfall“ nennt sich das Konzept auf Englisch „Zero Waste“. Im Lebensmittelbereich bedeutet dies, dass auf dem Weg eines Produktes vom Feld bis auf den Teller so wenig wie möglich, am besten gar nichts, verloren geht oder weggeworfen wird. Das beginnt beim Landwirt, bei dem oft unförmiges Obst oder Gemüse aussortiert wird, und geht weiter in der Verarbeitung, bei der beispielsweise weniger genutzte, unedle Fleischteile abfallen.

Im Großhandel wie im Einzelhandel laufen Produkte ab und müssen entsorgt werden, und in den Privathaushalten landen leider immer noch zu viele Essensreste in der Tonne – sie allein tragen zu fast 50 Prozent der gesamten Abfälle bei. Aber auch in der Gastronomie gibt es Einsparungspotential, ist sie doch entlang dieser Wertschöpfungskette für ca. 15 Prozent der Lebensmittelabfälle verantwortlich. Das beginnt bereits bei der Einkaufsplanung, der Wareneingangskontrolle und der Lagerhaltung und geht weiter in der Küche und am Teller. Die Verwertung des gesamten Gemüses inklusive Strunk oder zum Beispiel aller Teile eines Rindes spielen ebenso eine Rolle wie das Thema Portionsgrößen. Gerade am Büffet lassen sich Reste geschickt vermeiden: auf kleineren Tellern weniger anrichten und nur bei Bedarf nachbestücken.

Einige Restaurants haben sich das Zero-Waste-Konzept bereits zum zentralen Prinzip gemacht und kommunizieren es auch entsprechend. In Südtirol zeigen beispielsweise die Kleinstunternehmen Rockin Beets und Bouli in Bozen solche Ansätze und liefern in wiederverwertbaren Boxen pflanzenbasierte Mittagsmenüs per Fahrrad aus.

Lebensmittel vor dem Wegschmeißen zu bewahren ist auch die Absicht der App „Too good to go“: Restaurants, aber auch Kaffees und Supermärkte können hier zu viel produzierte Lebensmittel zu günstigeren Preisen anbieten. In Deutschland hat die App inzwischen über 6.500 Partner*innen und fast fünf Millionen Nutzer*innen – auch in Südtirol gibt es erste Partnerbetriebe.

Das Bewusstsein zum Thema nachhaltiger Konsum ohne Verschwendung steigt. Auch die Gastronomie kann und muss hier ihren wertvollen Beitrag leisten – und kann dabei zeitgleich viel Geld einsparen.