

RESTLOSER GENUSS – AUCH IM SOMMER



Bild: BMLFUW/pixhunter, Englische Einschaltung des BMLFUW

*Um die **Berge** an weggeworfenen **Lebensmitteln** in Österreich zu verringern, hat das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW) die Initiative „**Lebensmittel sind kostbar!**“ gestartet.*

Der Sommer nähert sich mit Riesenschritten. Die Temperaturen klettern in die Höhe und die Grillsaison wird eröffnet. Grillfeste sind besonders im Sommer eine gute Gelegenheit, mit der Familie und mit Freunden zusammen zu sein und ein gutes Essen an der frischen Luft zu genießen. Vor der Party wird kräftig eingekauft. Umso wichtiger ist eine gut durchdachte und vorausschauende Planung – nicht nur beim Einkauf. Denn: österreichweit landen jährlich rund 157.000 Tonnen Lebensmittel und Speisereste im Wert von mehr als 1 Mrd. Euro im Restmüll. Das muss nicht sein.

Mit der Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ zeigt das BMLFUW Wege, wie’s funktioniert. Ziel ist, den bewussten und verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln zu stärken. Lebensmittelabfälle fallen nicht nur in privaten Haushalten, sondern entlang der gesamten Wertschöpfungskette an. Hinter jedem Lebensmittel stecken wertvolle Ressourcen – von Wasser, Boden über Energie bis hin zur menschlichen Arbeitskraft.

WENIG AUFWAND, GROSSE WIRKUNG:

- ✓ Einkaufsliste schreiben
- ✓ Regionale und saisonale Produkte bevorzugen
- ✓ Reste nicht wegwerfen, sondern verwerten
- ✓ Restl-Gerichte zubereiten
- ✓ Speisereste einfrieren

EINFACHE MASSNAHMEN

Wir alle können bereits mit kleinen Maßnahmen einen wichtigen Schritt in die richtige Richtung setzen. Das BMLFUW setzt mit „Lebensmittel sind kostbar!“ verstärkt auf Bewusstseinsbildung für ein nachhaltigeres Konsumverhalten. Oft bewirkt schon ein geringer Aufwand Großes – ganz ohne besondere Mühen. Gut durchdachte Planung oder das Schreiben einer Einkaufsliste können wahre Wunder bewirken.

RESTL-MENÜS

Sollten von der Party noch Reste übrig sein – nicht wegwerfen, denn

diese sind vielseitig einsetzbar. Aus Speiseresten lassen sich mit ein wenig Fantasie schnell und einfach köstliche Restl-Gerichte zaubern. Gegrillte Fleischreste eignen sich zum Beispiel für einen Nudel-Fleisch-Salat am nächsten Tag.

VERANTWORTUNG ÜBERNEHMEN

Zahlreiche Organisationen aus allen gesellschaftlichen Bereichen sind Partner der Initiative des BMLFUW. Erst vor kurzem haben namhafte österreichische Handelsunternehmen eine „Vereinbarung 2017–2030 zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Lebensmittelunternehmen“ unterzeichnet und sich damit zu konkreten Vermeidungsmaßnahmen verpflichtet.

Infos unter:

bmlfuw.gv.at/lebensmittelsindkostbar
facebook.com/lebensmittel.sind.kostbar



MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWERTE
ÖSTERREICH



BUNDESMINISTERIUM
FÜR LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT,
UMWELT UND WASSERWIRTSCHAFT