

Lebensmittel im Müll

Danke, dass Sie sich Zeit genommen haben für unsere Umfrage! Falls Sie sich gefragt haben, welche Antworten bei den Wissensfragen unserer Umfrage nun gestimmt haben, haben wir hier die wichtigsten Fakten für Sie zusammengefasst!



Auswirkungen von Lebensmittelabfällen

Ja - Lebensmittel sind biologisch abbaubar - dennoch ist das nicht ganz unproblematisch. Beim Abbau von organischen Substanzen entstehen Treibhausgase (Ch4 - Methan sowie CO2 - Kohlendioxid). In Österreich werden organische Abfälle deshalb vorbehandelt und dürfen nur unterhalb bestimmter Grenzwerte abgelagert werden. Österreich nimmt hier gemeinsam mit einigen anderen Ländern eine Vorreiterrolle ein.

In vielen Teilen der Welt werden diese Abfälle jedoch noch gänzlich ohne Vorbehandlung deponiert. Nach Einschätzung von Experten sind Deponien am 6. Platz der wichtigsten Umweltprobleme in den kommenden 100 Jahren (UNEP, 2001). Andere relevante Umweltauswirkungen sind der Wasserverbrauch, die benötigte landwirtschaftliche Fläche zum Anbau, sowie die benötigten Rohstoffe zur Herstellung (Düngemittel, Verpackung) und die Energie (Transporte, Lagerung).

Wieviel Wasser verbrauchen Lebensmittel eigentlich bei der Produktion? (Waterfootprint Network, 2017)



Rindfleisch:
15415 Liter pro Kilo



Brot:
1608 Liter pro Kilo



Käse:
3178 Liter pro Kilo



Apfel:
822 Liter pro Kilo



Reis:
2497 Liter pro Kilo



Tomate:
214 Liter pro Kilo

Wissen Sie wann in Österreich bestimmte Sorten geerntet werden? (Saisonkalender - Bio Austria, 2017)

Regionale und saisonale Produkte zu kaufen macht Sinn! Lange Transportwege sowie Energieverbrauch bei der Lagerung können so vermieden werden.



Erdbeeren:
Mai-August



Erdäpfel:
Juni- Oktober
aus dem Lager ganzjährig



Marillen:
Juli-August



Kürbis:
August-Oktober
aus dem Lager bis März



Karotten:
Juni- September
aus dem Lager ganzjährig



Apfel:
Juli-Oktober
aus dem Lager bis April