

## ANFRAGE

des Abgeordneten Josef A. Riemer  
und weiterer Abgeordneter  
an den Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft

### betreffend **Umweltschäden durch Lebensmittelabfälle**

Laut Statistiken wirken sich Lebensmittelabfälle aus Gastronomie, Großküchen und Eventcatering am stärksten auf die Umwelt aus. Fast die Hälfte der Lebensmittel wird in diesem Bereich vorzeitig entsorgt. Lebenswichtige Ressourcen wie Ackerflächen und Wasser werden dadurch unnötig verschwendet. Dabei kommt es zu Treibhausgasemissionen, die sich vermeiden ließen. Das belegen erste vorläufige Ergebnisse eines Forschungsprojektes des Umweltbundesamtes (UBA) in Deutschland. UBA-Präsidentin Maria Krautzberger: „Das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung schockiert. Aber in kaum einem anderen Bereich liegt die Abfallvermeidung so zum Greifen nah wie bei Lebensmitteln. 5 Prozent der gesamten Treibhausgasemissionen Deutschlands entstehen durch Lebensmittelverluste.“ Auf Empfehlung des Umweltbundesamtes sollen rechtliche Standards und Handelsnormen für Aussehen und Form von Obst und Gemüse abgebaut werden. Bei Lebensmittelabfällen handelt es sich um verzehrfähige Lebensmittel, die aus zahlreichen Gründen vorzeitig entsorgt werden.

Die meisten Lebensmittelabfälle in Deutschland fallen derzeit in der Landwirtschaft an, beim Anbau und der Ernte von Obst, Gemüse und Getreide. An zweiter Stelle steht der Lebensmittelverbrauch. Besonders hervor sticht die Abfallbilanz in Restaurants, Kantinen und bei Veranstaltungen mit Catering. Im so genannten „Außer-Haus-Konsum“ wird fast die Hälfte der bereitgestellten Lebensmittel vorzeitig entsorgt. In privaten Haushalten bzw. im so genannten „Inner-Haus-Konsum“ werden pro Person jährlich rund 17 Prozent dieser Menge zu früh entsorgt.

Für alle Lebensmittel, die ein Mensch pro Jahr in Deutschland kauft, nimmt er die Fläche eines halben Fußballfeldes in Anspruch, verbraucht 84 Badewannenfüllungen an Wasser und emittiert 3 Tonnen Treibhausgase. Lebensmittelabfall-Vermeidung ist ein maßgeblicher Beitrag zur Erhaltung der Lebensgrundlage, da weniger Abfälle auch weniger Dünge- und Pflanzenschutzmittel in der konventionellen Landwirtschaft bedeuten. Besonders wirkungsvoll ist die Abfallvermeidung bei Lebensmitteln tierischen Ursprungs wie Fleisch- und Milchprodukte. Diese benötigen pro Kilogramm 14-mal mehr Landfläche als pflanzliche Produkte.

Experten sind sich einig, dass vor allem mehr Werbung für den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln gemacht werden muss, um das Bewusstsein für dieses wichtige Thema zu schärfen. Das Lebensmittelministerium vergibt deswegen heuer zum zweiten Mal im Rahmen seiner Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ den „VIKTUALIA Award“, eine Auszeichnung für einen verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln.

In diesem Zusammenhang richten die unterfertigten Abgeordneten an den Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft folgende

### Anfrage

1. Wie hoch war der prozentuelle Anteil an vorzeitig entsorgten Lebensmittel aus Großküchen, Gastronomie und Eventcatering in Österreich in den letzten 5 Jahren? Bitte um eine Aufstellung nach Bundesländern.
2. Wie hoch war der prozentuelle Anteil an vorzeitig entsorgten Lebensmittel aus Privathaushalten in Österreich in den letzten 5 Jahren? Bitte um Aufstellung nach Bundesländern.
3. Gibt es bereits Maßnahmen, um gezielt gegen den hohen Lebensmittelabfall aus Gastronomie, Großküchen und Eventcatering vorzugehen?
4. Falls ja, welche?
5. Falls ja, mit welchem Ergebnis?
6. Falls nein, wieso nicht?
7. Wieviel Prozent der Treibhausgasemissionen entstehen durch Lebensmittelverluste in Österreich?
8. Gibt es bereits merkbare Erfolge, welche durch den VIKTUALIA-Award erzielt wurden?
9. Falls ja, welche?
10. Falls nein, wieso nicht?
11. Sind seitens Ihres Ressorts weitere Marketingaktivitäten geplant?



JT  
18/19