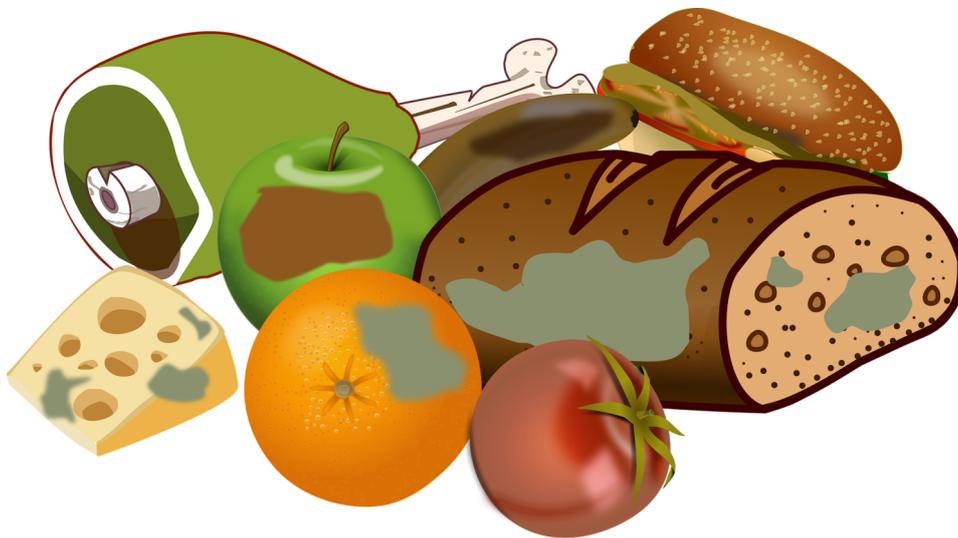


Lebensmittelverschwendung vermeiden: Warum der Gang zum Fleischer Klimaschutz bedeutet

Der 29. September, Internationaler Tag gegen Lebensmittelverschwendung, lenkt den Blick auf ein zentrales Thema: Durch bewussten Einkauf bei handwerklichen Fleischereien kann Österreich einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz leisten.



Wer gute Ideen gegen Lebensmittelverschwendung hat sollt diese rasch einreichen. © Pixabay

Handwerkliche Fleischereien setzen auf vollständige Verwertung

Die Folgen des **Klimawandels** sind auch in Österreich spürbar. Ein oft unterschätzter Ansatzpunkt zur Verbesserung ist die Reduktion von **Lebensmittelverschwendung**. Besonders in der Fleischbranche spielt das eine entscheidende Rolle. Handwerkliche Fleischereien praktizieren das **Nose-to-Tail**-Prinzip, bei dem das gesamte Tier verwertet wird. Dieses

Vorgehen minimiert Abfälle und schont Ressourcen.

Supermärkte als Hauptverursacher von Lebensmittelabfällen

In Österreich fallen laut Schätzungen erhebliche Mengen an **Lebensmittelabfällen** im Einzelhandel an. **Supermärkte** entsorgen jährlich Tausende Tonnen an genussfähigen Lebensmitteln, darunter auch Fleischprodukte. Die genaue Menge variiert je nach Quelle, jedoch zeigt neue Studien dass österreichische Supermärkte pro Jahr etwa 70.000 Tonnen Lebensmittel wegwerfen.

Bewusster Konsum: Vorteile des Einkaufs beim Fleischer

Für die Konsument:innen, die ja ebenfalls an Klimaschutz und Nachhaltigkeit interessiert sein sollten, bietet ein Einkauf bei kleinen Fleischereien Vorteile:

- **Frische und Qualität:** Handwerkliche Betriebe legen Wert auf hochwertige Produkte und können individuell auf Kundenwünsche eingehen.
- **Nachhaltigkeit:** Durch die vollständige Verwertung des Tieres wird die Verschwendung minimiert.
- **Regionale Wertschöpfung:** Unterstützt lokale Betriebe und stärkt die heimische Wirtschaft.

Tipps für Verbraucher:innen: So vermeiden Sie Lebensmittelverschwendung

Um Lebensmittelabfälle zu reduzieren, können Verbraucher:innen folgende Maßnahmen ergreifen:

- **Gezielter Einkauf:** Kaufen Sie bedarfsgerecht und bevorzugen Sie lokale Fleischereien.
- **Richtige Lagerung:** Bewahren Sie Fleischprodukte

sachgerecht auf, um die Haltbarkeit zu verlängern.

- **Bewusste Planung:** Planen Sie Mahlzeiten im Voraus und nutzen Sie Reste für neue Gerichte.
- **Verpackungen nutzen:** Lassen Sie Fleisch in der Originalverpackung, um die Frische zu erhalten.

Maßnahmen zur Reduktion von Fleischabfällen

Beim Fleischer einkaufen	Unterstützt Nose-to-Tail-Prinzip und reduziert Abfall
Bedarfsgerecht einkaufen	Vermeidet Übermengen und Verschwendung
Richtige Lagerung	Erhält Frische und Qualität der Produkte
Resteverwertung	Kreative Nutzung von Fleischresten in neuen Gerichten
Einfrieren	Überschüssiges Fleisch für später konservieren

Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung

Um das Ziel der **Vereinten Nationen**, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 zu halbieren, zu erreichen, ist ein Umdenken erforderlich. Der bewusste Einkauf bei handwerklichen Fleischereien und eine achtsame Konsumation können einen entscheidenden Beitrag leisten. Marlies Gruber vom **forum. ernährung heute** betont: „Durch mehr Wertschätzung für Lebensmittel und Anpassungen in unserem Verhalten können wir nachhaltige Veränderungen bewirken.“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at