

Unterlage zur Pressekonferenz

Donnerstag, 21. September 2017, 9:30 Uhr
Volksschule Leopold, Leopoldstraße 7, 6850 Dornbirn

Lebensmittel gehören nicht in den Abfall

Institutionen setzen Impulse, wie vor allem das kostbare Lebensmittel Brot mehr in das Bewusstsein gerückt werden kann

Vielseitige Programmpunkte | Fokus: Brot ist wertvoll | Ich persönlich kann viel beitragen

Eine Kinder-Disko für die Finalisten des Brottigger-Malwettbewerbs, Brotbacken am Dornbirner Marktplatz mit Vorarlberger Dinkelmehl, eine gesunde Jause für die Erstklässler in den Volksschulen: In den kommenden Wochen setzen verschiedene Institutionen wieder Impulse zu „Lebensmittel sind kostbar“. Das gemeinsame Ziel: Über Information und Bewusstseinsbildung den Anteil von noch genießbaren Lebensmitteln im Abfall reduzieren. Mehr Informationen dazu und Links zu den einzelnen Aktivitäten finden sich im Internet unter www.umweltv.at und bei den jeweiligen Veranstaltern.

Lebensmittel sind kostbar – trotzdem ist nahezu jede/r von uns wohl schon in die Lage gekommen, etwas wegwerfen zu müssen. „Auch in Vorarlberg landen durchschnittlich jedes Jahr pro Person elf Kilogramm genießbare Lebensmittel im Abfall“, muss Umwelt-Landesrat Johannes Rauch eine unerfreuliche Bilanz ziehen. „Leider landet vor allem auch Brot im Abfall. Mir ist es wichtig, dass die Wertschätzung für das kostbare Lebensmittel Brot wieder gesteigert wird. Brot steckt voller wertvoller Inhaltsstoffe und ist mit anderen Getreideprodukten, Obst und Gemüse ein wichtiger Grundstein für gesunde Ernährung. Qualitativ hochwertiges Brot schmeckt auch noch ein paar Tage später noch gut.“ Damit weniger Brot auf dem Abfall landet, geben verschiedene PartnerInnen in den kommenden Wochen wertvolle Impulse.

Brot an der Spitze der Lebensmittel im Abfall

Brot ist gesund, täglich auf unserem Speisezettel und das Angebot mehr als reichhaltig – trotzdem oder vielleicht deshalb führt es die Liste der Lebensmittel im Rest- und Bioabfall an. „Vorarlbergs Bäcker setzen auf qualitativ hochwertiges Brot, das auch länger hält“, erklärt Markus Stadelmann, stellvertretender Landesinnungsmeister der Vorarlberger Bäcker. Roggen- und Dinkelbrote etwa ermöglichen vollwertigen Genuss über einige Tage hinweg. „Viele Bäckereien bieten Brot vom Vortag zu einem günstigeren Preis an“, so Stadelmann. Ein Tipp von ihm: Falls die Lieblings-Brotsorte einmal ausverkauft ist, etwas Neues probieren – vielleicht wird das ja das neue Lieblingsbrot.

Tag des Brotes, Gymnaestrada-Gastgeberlaib und Kindermalwettbewerb

Auch auf andere Weise setzen Vorarlbergs Bäcker Brot ins Rampenlicht. So wird etwa am 13. Oktober beim Dornbirner Herbst auf dem Marktplatz Brot aus heimischem Dinkel gebacken oder am 16. Oktober in vielen Bäckereien und Lebensmittelgeschäften der

„Tag des Brotes“ gefeiert. Mit der „Gastgeber-Laib“ zur Gymnaestrada, einem reinen Bio-Dinkelbrot mit vollem Geschmack und langer Haltbarkeit, ermöglichen es die Handwerksbäcker, beim Brotessen Gutes zu tun: Mit einem Teil des Verkaufserlöses werden Anreisen für TeilnehmerInnen aus weniger wohlhabenden Ländern finanziert.

Lebensmittel – ihren Wert von klein auf schätzen lernen

Wie wertvoll Lebensmittel sind, lernen Menschen am besten von ganz klein auf. „Lebensmittel und Ernährung stehen daher in verschiedenen Formen auf dem Lehrplan“, erläutert Schullandesrätin Bernadette Mennel. „Auch mit vielfältigen Schulprojekten wie KIVI-Kids oder dem Landesbewerb der Polytechnischen Schulen werden altersgerechte Schwerpunkte gesetzt.“ Einen ganz besonderen Beitrag dazu leisten die Bäuerinnen: Am 13. Oktober bekommen VolksschülerInnen direkte Einblicke in die bäuerliche Arbeit und die Naturkreisläufe. „Wir zeigen auf, wie unsere Lebensmittel entstehen. Die gemeinsame Verkostung der Erzeugnisse ist ein genussvoller Weg der Wissensvermittlung“, stellen Bundesbäuerin Andrea Schwarzmann und ihre Kolleginnen dabei immer wieder fest. Die Aktion zeigt nachhaltige Wirkung: „Ich nehme immer eine gesunde Jause mit: Obst, Gemüse, Brot. Und meine Mama hilft auch bei der Aktion „Gesunde Jause“ in der Schule mit“, erklärt die Volksschülerin Amy.

Kinder: Dankbar für gute Impulse

In der Volksschule Leopold essen rund 40 der 150 SchülerInnen während der Mittagsbetreuung täglich an der Schule. Dabei wird das ganze Jahr über auf Regionalität und Abfallvermeidung geachtet. „Es gibt immer wieder etwas Anderes zu Essen. Ich weiß, dass es gesund ist, aber es schmeckt auch sehr gut“, kann die Schülerin Silva berichten. Positive Eindrücke hat der Besuch von RIKKI, dem Abfallvermeidungsfuchs, hinterlassen. „RIKKI hat uns viel über Abfall erklärt. Jetzt nehme ich meine Jause in einer Jausenbox mit, damit es weniger Abfall gibt“, gibt Laurentius sein neues Wissen gern weiter. „Ich habe gelernt, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht heißt, dass Lebensmittel danach schlecht sind“ sagt Carina.

Viele Einsendungen beim „Brottiger“-Malwettbewerb

Ähnlich positive Erfahrungen haben die Vorarlberger Handwerksbäcker bei ihrem Malwettbewerb „Brottiger“ gemacht. In den vergangenen Monaten sind viele bunte und lustige Brottiger gezeichnet und eingeschickt worden. Am 15. Oktober wird das Siegerbild bei einer großen Brottiger-Disco im K-Shake in Röthis vorgestellt – die jungen Finalisten sind dazu natürlich herzlich eingeladen.

Lebensmittelverschwendung – ein vielschichtiges Problem

Statistisch wirft jeder Vorarlberger Haushalt jährlich Lebensmittel im Wert von rund 300 Euro in den Abfall. „Hochgerechnet auf das Land sind das jeden Tag gut 100.000 Euro“, so Landesrat Johannes Rauch. Neben Finanziellem und Ökologischem sind es vor allem auch ethische Gründe, warum wir mit unseren Lebensmitteln sorgsam umgehen sollen: „In jedem Lebensmittel stecken wertvolle Ressourcen und viele Arbeitsschritte – von der Landwirtschaft über die Verarbeitung bis hin zum Verkauf“, lädt Josef Moosbrugger, Präsident der Vorarlberger Landwirtschaftskammer ein, achtsam mit Lebensmitteln umzugehen. Die Landjugend greift diesen Gedanken bei ihrem Jahresschwerpunkt „Daheim kauf ich ein“ an 22. September gern zugunsten regionaler Lebensmittel auf.

Brot im Abfall vermeiden: gezielter Einkauf, Brotdosen und Rezeptideen

Brot im Abfall muss nicht sein: Wer bewusst einkauft, Brot richtig lagert und älteres Brot zu nutzen weiß, muss fast nichts wegwerfen. Brot wird am besten bei Raumtemperatur in sauberen, luftdichten und trockenen Behältern aufbewahrt. Nochmals aufbacken wirkt oft Wunder, zudem kann vieles portioniert eingefroren werden. Aus älterem Brot lassen sich zum Beispiel leckere Croutons, herzhafte Knödel oder Brotpudding zaubern. Rezeptinspirationen zur Verwendung von Brotresten auch auf www.umweltv.at.

Programmübersicht „Brot ist kostbar!“

Aktion ab sofort bis zur Gymnaestrada 2019	Gymnaestrada-Brot: Vorarlbergs Bäcker haben den „Vorarlberger Gastgeberlaib“, ein lang haltbares Dinkelbrot, entwickelt. Pro verkauften Brotlaib gehen 50 Cent in den RAINBOW-Topf – damit wird Menschen aus weniger wohlhabenden Ländern die Teilnahme an der Weltgymnaestrada ermöglicht.
22. Sept. 2017	„Daheim kauf ich ein“ – Verteilaktion der Landjugend, Frühstücks-Sackerl mit regionalen Lebensmitteln
22. Sept. 2017	Erntedankfeste in Vorarlberg mit Segnung der Ernte, Angebot von kulinarischen bäuerlichen Köstlichkeiten aus der Region:
23. Sept. 2017	Bregenzer Erntedankfest & 30 Jahre Bauernmarkt Bregenz
30. Sept. 2017	Bludenzener Erntedankmarkt
	Dornbirner Herbst
13. Okt. 2017	Dornbirner Herbst: Brotbacken am Marktplatz zum Thema Regionalität und Wertschöpfung im Land
13. Okt. 2017	Gesunde Jause von Bäuerinnen für VolksschülerInnen
15. Okt. 2017	Kindermalwettbewerb „Brottiger“ mit Brottiger-Disco und Präsentation des Siegerbildes des landesweiten Malwettbewerbs im K-Shake in Röthis
16. Okt. 2017	Tag des Brotes bei Bäckereien und im Lebensmittelhandel
	Landesbewerb der Polytechnischen Schulen
6. März 2018	Kost.Bar Hohenems
Ganzjähriges Angebot für Kindergarten und Schulen	RIKKI – Schlauberger vermeiden Abfall: Abfallvermeidungskampagne des Landes Vorarlberg mit Workshops und Veranstaltungen in Schulen und Kindergärten zum Thema Abfall und Umweltpädagogik
	KIVI Kids Gesundheitsförderung in Volksschulen mit den Schwerpunkten Bewegung, Ernährung und Psychosoziales Fortbildungen für PädagogInnen

Mehr Informationen gern bei

Umweltverband, Kerstin Formanek (05572/55450-1017, k.formanek@gemeindehaus.at)
und bei den jeweiligen Veranstaltern