



**MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWERTES
ÖSTERREICH**

bmlfuw.gv.at

VIKTUALIA AWARD 2016
BESTE PROJEKTE GEGEN
LEBENSMITTELABFÄLLE



VORWORT

DER VIKTUALIA AWARD ist einzigartig in ganz Europa. Im Rahmen der Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ zeichnet er die kreativsten und innovativsten Projekte und Ideen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen aus und holt sie als #bestof-austria-Partner vor den Vorhang. Sie zeigen eindrucksvoll vor, wie die Verschwendung von wertvollen Lebensmitteln wirkungsvoll eingedämmt werden kann.

Mit dieser Auszeichnung möchten wir das Bewusstsein für einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln schärfen und damit Lebensmittelabfälle verringern.

Leider landen allein in Österreich jährlich rund 157.000 Tonnen Lebensmittel und Speisereste im Wert von mehr als einer Milliarde Euro im Restmüll. Das belastet vor allem die Umwelt, da bei der Produktion viele Ressourcen wie Arbeitskraft, Wasser, Energie, Boden und vieles mehr vergeudet werden. Es ist auch moralisch und ethisch bedenklich, wenn genießbare Lebensmittel weggeworfen werden.

Um dem entgegenzuwirken, hat das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW) die Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ gestartet. Ziel ist, Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu reduzieren. Viele Projekte zeigen bereits vor, wie dies gelingen kann.

Lassen Sie sich vom außergewöhnlichen Engagement der Teilnehmerinnen und Teilnehmer beim VIKTUALIA Award 2016 begeistern und inspirieren. Doch auch kleine Maßnahmen können Großes bewirken. Jede und jeder Einzelne kann selbst aktiv werden und wichtige Akzente setzen. Lebensmittel gehören auf den Teller und nicht in den Müll.



Ihr ANDRÁS RUPPRECHTER
Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft,
Umwelt und Wasserwirtschaft

IMPRESSUM



Medieninhaber und Herausgeber:
BUNDESMINISTERIUM FÜR LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT,
UMWELT UND WASSERWIRTSCHAFT
Stubenring 1, 1010 Wien
www.bmlfuw.gv.at

Text und Redaktion: Abt. V/6 Abfallvermeidung, -verwertung und -beurteilung,
Abt. Präs. 5 – Kommunikation und Service, message.at
Bildnachweis: BMLFUW/Pixhunter (S. 1),
BMLFUW/Alexander Haiden (S. 3), Vasyi Chorny/Shutterstock.com (S. 6),
Rogner Bad Blumau* Hundertwasser Architekturprojekt (S. 10),
OGV Vorarlberg/Mathis (S. 14), BMLFUW/Pixhunter (S. 18),
Monkey Business Image/Shutterstock.com (S. 23),
Alexander Mühlhauser/Verein „START UP“ (S. 24),
Konstixladen Gratkorn (S. 28), BMLFUW/Pixhunter (S. 33),
ORF/Hans Leitner (S. 34), BMLFUW/Pixhunter (S. 36),
GettyImages/Ernst Vikne (S. 39)
Konzept und Gestaltung: WIEN NORD Werbeagentur
Grafik: Mag. Niels Reutter (BMLFUW/Grafik),
Vanessa Seitz (message.at)
Lektorat: Mag. Angelika Hierzenberger-Gokesch (message.at)



Original wurde gedruckt von:
Zentrale Kopierstelle des BMLFUW,
UW-Nr. 907, nach der Richtlinie
„Druckerzeugnisse“ des Österreichischen
Umweltzeichens.

Alle Rechte vorbehalten.
Wien, April 2016

3	VORWORT
5	VIKTUALIA AWARD 2016
6	WIRTSCHAFT
10	GASTRONOMIE UND GROSSKÜCHEN
14	LANDWIRTSCHAFT UND REGIONALE PROJEKTE
18	SCHUL- UND JUGENDPROJEKTE
24	SOZIALE INITIATIVEN UND PROJEKTE
28	PRIVATES ENGAGEMENT
34	SONDERPREIS
36	INITIATIVE „LEBENSMITTEL SIND KOSTBAR!“
38	RICHTIGER UMGANG MIT LEBENSMITTELN

VIKTUALIA AWARD 2016

DIE KRITERIEN

- Wirksamkeit bei der Reduktion von Lebensmittelabfällen
- Vorbildwirkung und Motivation
- Soziale Dimension
- Effizienz
- Innovationsgrad und Kreativität

ERMITTLUNG DER SIEGERPROJEKTE

Pro Kategorie wurden von der Jury – abhängig von der Anzahl und Qualität der Einreichungen – drei oder vier Nominierungen vorgenommen, von denen die mit der höchsten Punktzahl als Gewinnerin bzw. Gewinner bestimmt wurde.

Näheres ist unter www.bmlfuw.gv.at/lebensmittelsindkostbar.at abrufbar.

DIE JURY

Josef Philipp Bitzinger, Bitzinger Wiener Kulinarium

KR Peter Buchmüller, WKO, Obmann Bundessparte Handel

Toni Faber, Dompfarrer St. Stephan

DI Ernestine Linzner, Schuldirektorin i. R. HLFS Elmborg

Edwin Möser, ORE, Sendungsverantwortlicher „heute konkret“

DI Gudrun Obersteiner, BOKU, Institut für Abfallwirtschaft

KR Andrea Schwarzmann, Landes- und Bundesbäuerin



SIEGERPROJEKT

GLÄSER MIT GESCHICHTE

VEREIN „BEST OF THE REST“



GUTES FRISCH VERKOCHT. Der 2015 in Klagenfurt gegründete Verein „Best of the Rest“ verfolgt das Ziel, Lebensmittel vor ihrer Vernichtung zu bewahren. Ein Großteil dieser geretteten Lebensmittel wird frisch verkocht – in „Gläsern mit Geschichte“. Der Erlös aus dem Verkauf wird verwendet, um Gemeinschaftsgärten unter Anwendung der Prinzipien der Permakultur entstehen zu lassen.

Parallel verkocht und serviert der Verein mit seinen WasteFoodCaterings ausschließlich Lebensmittel, die im Handel nicht mehr verkauft werden können, weil sie z. B. „nicht schön“ sind oder Verpackungsmängel aufweisen.

Ergänzend veranstaltet der Verein Workshops unter dem Motto „Gemeinsam kochen“. Hier kochen und essen Schülerinnen und Schüler gemeinsam mit Asylwerberinnen und Asylwerbern. Dabei wird das Thema Lebensmittelverschwendung spielerisch vermittelt und gleichzeitig der kulturelle Austausch gefördert.

BEGRÜNDUNG DER JURY

Ein umfassendes Gesamtprojekt, bei dem der Verein „Best of the Rest“ insbesondere die Kriterien Reduktion, Innovation und Vorbildwirkung beispielgebend erfüllt. Neben trendigen, umweltfreundlichen Lösungen ist u. a. die gezielte Verwendung von nicht mehr „handelskonformer“ Ware ein besonderes Asset.

www.bestoftherest.at



NOMINIERT

DAS GRAMM

DAS GRAMM

VERPACKUNGSFREIE MASSARBEIT. Das Gramm ist der erste Lebensmittelladen in Graz, in dem Kundinnen und Kunden bei allen Waren selbst bestimmen können, wie viel sie wovon kaufen wollen. Damit können die Lebensmittelabfälle in den privaten Haushalten deutlich reduziert werden.

Da die Lebensmittel verpackungsfrei angeboten werden, wird gleichzeitig auch ein wertvoller Beitrag zur Abfallvermeidung geleistet. Denn der Verpackungsmüll allein in Österreich macht jährlich mehr als eine halbe Tonne pro Person aus.

Neben Bio- und regionalen Erzeugnissen bietet das Gramm auch konventionelle Produkte an. Eine gezielte Auswahl regionaler Lieferantinnen und Lieferanten gewährleistet, dass alle Lebensmittel im Einklang mit der Natur produziert werden. Dafür erhalten die Produzentinnen und Produzenten und bäuerlichen Betriebe auch einen fairen Preis.

Alle Lebensmittel, die nicht mehr für den Verkauf geeignet sind, werden verkocht und als Mittagsmenü angeboten, sodass auch der Lebensmittelabfall im Gramm verringert wird.

www.dasgramm.at

NOMINIERT

EINVACKEN

ANNA HILLBRAND

LÄNGER HALTBAR. Einvackern zielt darauf ab, eine altbewährte Methode des Haltbarmachens von Lebensmitteln mit neuem Leben zu füllen. Das Prinzip ist ganz einfach – ein Einmachglas, kombiniert mit einer Pumpe, die Luft aus dem Inneren des Glases entnimmt. Somit wird ein Vakuum erzeugt, das den Verfall der Lebensmittel um ein Vielfaches verlangsamt, ein Erhitzen ist nicht erforderlich.

Dadurch bleiben auch Vitamine und andere wichtige Nährstoffe länger im Produkt erhalten. Die Lebensmittel sind langfristig vor Außeneinflüssen wie Schimmel, Feuchtigkeit oder Ungeziefer geschützt.

Neben der Vermeidung von Lebensmittelabfällen durch längere Nutzungsmöglichkeiten werden auch die Umweltauswirkungen durch die Verwendung von Mehrweggläsern verringert. Diese Methode kann von allen Beteiligten, von der Produktion bis zum privaten Haushalt, angewandt werden und führt mittelfristig zu einer deutlichen Kostenersparnis.

SIEGERPROJEKT

LEBENSMITTEL- KREISLAUF

SPA THERME BLUMAU BETRIEBS GMBH



GROSSES EINSPARUNGSPOTENZIAL. Über 42 Hektar erstreckt sich das Areal von Bad Blumau. Neben dem Hotel- und Thermenbetrieb verfügt der Betrieb auch über eine eigene biologische Landwirtschaft mit artgerechter Nutztierhaltung. Anfang 2016 setzte sich der Betrieb Bad Blumau das Ziel, jährlich 30 Prozent der Lebensmittelabfälle einzusparen.

Es wurde ein Konzept für den richtigen Umgang mit Lebensmitteln in der Gastronomie erarbeitet. Dieser beginnt bei der Definition von Region (Umkreis von 100 Kilometern), setzt sich bei der Evaluierung der Produzentinnen und Produzenten auf Wertigkeiten wie den Umgang mit der Natur (Züchtung, Pflanzung) und den Lieferprozess fort und führt bis hin zur sinnvollen, beinahe hundertprozentigen Verwertung der Produkte in den sechs eigenen Restaurants.

Um im Umfeld von Bad Blumau künftig mehr Menschen für Nachhaltigkeit und Abfallvermeidung zu sensibilisieren, wurde der LebensMittelKreislauf mit 1. Jänner 2016 in den Arbeitsprozess aufgenommen. Eine tägliche Ersparnis von 25 bis 35 Prozent Küchenabfällen ist schon erreicht. Mit diesem geschlossenen Kreislauf für hochwertige und regionale Produkte soll zukünftig ein wertvoller Beitrag für die Umwelt geleistet werden.

BEGRÜNDUNG DER JURY

Der LebensMittelKreislauf ist ein nachhaltiges Konzept, das weit über die Abfallvermeidung hinausgeht: Die Bewusstseinschärfung durch Weiterbildung bei Lehrlingen und Gästen durch Veranstaltungen und mittels einer Hotelzeitung sorgt für eine effiziente Breitenwirkung.

www.blumau.com



NOMINIERT

SMART KITCHEN

PULSWERK GMBH

BEWUSSTSEINSBILDUNG BEI KÜCHENCHEFINNEN UND KÜCHENCHEFS. „Smart Kitchen“ ist ein Schulungsangebot für ein ressourceneffizientes Küchenmanagement in Wien. Der Schwerpunkt liegt dabei auf der Vermeidung von Lebensmittelabfällen.

Auf Basis von Leitungsworkshops mit den Küchenchefinnen und Küchenchefs werden Schulungen zur Weiter- bzw. Bewusstseinsbildung für das Personal durchgeführt. Im Fokus steht die Stärkung des Bewusstseins bezüglich der Vermeidung und Trennung von Lebensmittelabfällen in Gastronomiebetrieben. Dafür werden innovative Ideen zur Lebensmittelabfallvermeidung erarbeitet.

Ziel ist es, die Betriebe im Bereich Abfallvermeidung in der Gastronomie zu stärken und ihr ökologisches Handeln zu fördern. Neben den positiven Umweltauswirkungen kann der Betrieb mit der Umsetzung der Maßnahmen auch Kosten einsparen. Für die Information der Gäste werden im Rahmen des Projekts auch Materialien erarbeitet.

www.pulswerk.at

NOMINIERT

UNITED AGAINST WASTE

TATWORT NACHHALTIGE PROJEKTE GMBH

GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG. Bei United Against Waste setzen sich Unternehmen aus dem Food-Service-Markt sowie Bund, Ländern, Wissenschaft und NGOs gemeinsam für einen sorgsamen Umgang mit Nahrung in der Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Beherbergung ein.

Durch Abfallerhebungen in 50 österreichischen Küchenbetrieben wurden 2014 und 2015 belastbare Zahlen für die Branche ermittelt und die wichtigsten Einsparpotenziale identifiziert. Das Ergebnis: 175.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung – und das jährlich!

Die Veranstaltungsreihe im Jahr 2015 hatte unter anderem das konkrete Ziel, den Erfahrungsaustausch in der Branche zu fördern. Rund 500 Entscheidungsträgerinnen und Entscheidungsträger nahmen daran teil.

Das übergeordnete Ziel ist die Halbierung dieser vermeidbaren Lebensmittelabfälle in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung bis 2020. Dafür werden gezielte Service- und Informationsangebote ins Leben gerufen.

www.tatwort.at

SIEGERPROJEKT

OBSTBÖRSE VORARLBERG

OBST- UND GARTENKULTUR VORARLBERG (OGV)



ANGEBOT UND NACHFRAGE. Die sinnvolle Verwendung von überschüssigem Obst ist bei der Obstbörse Vorarlberg hoch im Kurs: Die ehrenamtlichen Mitglieder der Vorarlberger Obst- und Gartenbauvereine schaffen mit ihrem Engagement eine neue Anlaufstelle für unterschiedliche Interessentinnen und Interessenten rund um Angebot und Nachfrage.

Auf vielen Streuobstwiesen kann die Übermenge an Obst nicht zeitgerecht geerntet werden und gleichzeitig wollen viele Familien, die selbst keine Anbauflächen haben, „Obst aus dem eigenen Garten“. Der jeweilige Obst- und Gartenbauverein ist beiden Seiten bei der Suche behilflich.

22 Vereine setzen sich ehrenamtlich dafür ein und konnten bereits bei 210 persönlichen Kontakten rund 200 Tonnen hochwertiges Obst vor dem Verfaulen retten. Durch die Zusammenführung von Angebot und Nachfrage wurde eine entsprechende Wertschätzung der alten Obstsorten gestützt, die Bewirtschaftung alter Baumbestände angekurbelt und der Erhalt verbliebener Streuobstwiesen erreicht.

BEGRÜNDUNG DER JURY

Das Projekt beweist hohe Wirksamkeit – 200 Tonnen gerettetes Obst sind ein beispielgebender Erfolg. Zudem leistet die Obstbörse Vorarlberg auf der sozialen Ebene einen wertvollen Beitrag. Sie verbindet nicht nur Gemeinden, sondern auch Konsumentinnen und Konsumenten direkt mit Produzentinnen und Produzenten.

www.ogv.at



NOMINIERT

LEBENSMITTEL SIND KEIN ABFALL

DIE MÖDLINGER SAUBERMACHER GMBH

ERFOLGREICHE RESTLVERWERTUNG. Bereits seit 2013 verfolgt die Mödliner Initiative „Lebensmittel sind kein Abfall“ das Ziel, das Bewusstsein für die Rettung von Lebensmitteln in der Gemeinde auf mehreren Ebenen voranzutreiben. Die aktive Beteiligung der Bevölkerung wird dabei zum Kernelement.

So steht das Thema bereits bei den alljährlichen Einschulungen der ersten Klassen am Stundenplan und an den Schulen werden Ideenwettbewerbe durchgeführt. Eine eigene Homepage führt zu unmittelbarem Feedback auf alle Vorschläge. Weiters finden unter dem Motto „Restlos genießen“ spezielle Aktionstage in der Fußgängerzone statt.

Alle Maßnahmen werden durch eine umfassende Informationskampagne in Printmedien, auf Facebook sowie in den Mödliner Wohnhausanlagen durch die „Mödliner Lebensmittelprofis“ abgerundet. Treibende Kraft dahinter sind Vertreterinnen und Vertreter der Stadtgemeinde, des Abfallwirtschaftsverbandes sowie der lokale Entsorgungspartner „Die Mödliner Saubermacher“.

www.moedlinger-saubermacher.at

NOMINIERT

KURZSCHLUSS

RESSOURCEN MANAGEMENT AGENTUR

VERNETZUNG VON LANDWIRTSCHAFT UND GROSSKÜCHEN.

Mit dem Projekt Kurzschluss wurde 2015 eine Initiative gestartet, die durch Bedarfserhebungen bei den Zielgruppen Produzentin bzw. Produzent und Großküche das Angebot an regionalen und saisonalen Lebensmitteln abstimmt.

Großküchen beziehen ihre Lebensmittel üblicherweise über den Großhandel, Direktbezug ist die Ausnahme. Durch die direkte Vernetzung werden nicht nur Lebensmittelabfälle vermieden, sondern auch die Wertschöpfung in der Region erhalten und die Großküchen mit hochwertigen Produkten auf kurzen Transportwegen beliefert.

Eine nachhaltig wirksame Geschäftsbeziehung steht dabei im Vordergrund. Klare Vorteile sind der Beitrag zur Ressourcenschonung und die gestärkte Leistungsfähigkeit der oberösterreichischen Landwirtschaft. In ausgewählten Pilotbetrieben wurden die erarbeiteten Maßnahmen umgesetzt, auf ihre Praxistauglichkeit getestet und optimiert. Eine Evaluation am Ende des Projekts zeigt eine sehr hohe Zufriedenheit aller Beteiligten.

www.rma.at

SIEGERPROJEKT

SAVE & SHARE

BUNDESGYMNASIUM DORNBIRN



JÄHRLICH 2,5 TONNEN LEBENSMITTELABFÄLLE. So viel Biomüll in der Kantine des Bundesgymnasiums Dornbirn muss nicht sein: Nach einer Erhebung 2015 initiierte die Schule das Projekt Save & Share.

Der Überschuss an Essen aus der Schulkantine wurde nach Betriebschluss für Flüchtlinge zugänglich gemacht. Diese erhielten dadurch eine kostenlose und abwechslungsreiche Kost. Um eine zeitlich unabhängige Abholung und sachgerechte Aufbewahrung der Speisen zu ermöglichen, stellte die Schule einen Kühlschrank außerhalb der Schulkantine auf. Die Betreuung des Kühlschranks hinsichtlich Sauberkeit, Qualitätskontrolle und Logistik übernahmen Schülerinnen und Schüler der siebten Klasse.

Eine Reduzierung der Lebensmittelabfälle um 20 bis 50 Prozent wird durch weitere Maßnahmen angestrebt. Eine Evaluierung wird im Juni 2016 vorgenommen. Das Projekt lässt sich leicht an allen Schulen mit Kantine fortsetzen, um so lokal Flüchtlinge und bedürftige Gruppen zu versorgen, Lebensmittel zu retten und zeitgleich bei Schülerinnen und Schülern mehr Bewusstsein dafür zu schaffen, was sie beitragen können.

BEGRÜNDUNG DER JURY

Die nachhaltige Wirkung und der soziale Aspekt des Projekts Save & Share sind stark ausgeprägt. Die den Schülerinnen und Schülern übertragene und auch gelebte Eigenverantwortung und die Bewusstseinsbildung rund um das Thema Resteverwertung haben große Bedeutung. Darin liegt die Zukunft der Bestrebungen gegen die Verschwendung von Lebensmitteln.

www.bgdornbirn.at



NOMINIERT

FRED, DIE AMEISE UND DER WEG DER LEBENSMITTEL

ROSALIE FACTORY

EIN PÄDAGOGISCHES PROJEKT DER MÜLLHEXE ROSALIE.

Fred, die Ameise, sorgt für nachhaltige Umweltbildung bei Kindern und schafft Bewusstsein für Lebensmittel und deren Herkunft in Bezug auf Anbau, Jahreszeiten, Lagerung und Einkauf.

Fred findet sich eines Tages in einem Komposthaufen wieder. Er lernt viele Tiere kennen und trifft auf seinen neuen besten Freund, Schmatzi, den Kompostwurm. Dabei erfährt Fred sehr viel über den Werdegang des Bioabfalls. Was ihn aber besonders interessiert: Warum werfen die Menschen so viele fast noch frische Lebensmittel einfach weg? Gemeinsam mit Maus Elfriede macht er sich auf den Weg zu den Menschen. Eine abenteuerliche Reise beginnt, auf der sie viel über den Zusammenhang von übermäßigem Konsum mit der Wegwerfproblematik lernen. Auch Arbeitsbedingungen und Transportwesen sind Thema, wie sie am Beispiel von spanischen Glashäusern erleben.

Die Müllhexe Rosalie besucht mit Fred im Zeitraum von Oktober 2015 bis Juli 2016 Volksschulen, Kindergärten und eine Lebenshilfeorganisation und erzählt den Kindern, wie es besser geht.

www.rosalie.st

NOMINIERT

MIR SCHMECKT'S RESTLOS

NNÖMS DR. THEODOR KÖRNER 4

MITARBEIT „SEHR GUT“: Das Klassenprojekt „Mir schmeckt's restlos“ verfolgte das Ziel, Kinder für die Verschwendung von Lebensmitteln in ihrer Umgebung, aber auch weltweit zu sensibilisieren. Durch Recherchen und einen Workshop wurden Einblick in bereits bestehende Initiativen gewonnen und eigenständige Lösungsvorschläge erarbeitet.

Weiters war ein Besuch des Sozialmarktes SOMA St. Pölten Teil des Projekts. Die Kinder konnten dort sehen, dass Lebensmittel, die kurz vor dem Ablaufdatum sind bzw. Brot und andere Backwaren, die im Supermarkt nicht mehr angeboten werden können, zu einem sehr günstigen Preis an Bedürftige weitergegeben werden.

Im Landesmuseum NÖ konnten die Schülerinnen und Schüler den sinnvollen Einsatz von Kompost als wertvollem Rohstoff für den Gemüseanbau erleben. Beim Besuch in der Aktivküche lernten sie, aus Resten schmackhafte Gerichte zu zaubern – gemeinsam wurden eigene Rezepte sowie ein internationales Kochbuch erstellt – zum Nachkochen für zu Hause.

www.nmsstpoelten-koerner.ac.at

NOMINIERT

FOOTPRINTSCHULEN STEIERMARK

UMWELT-BILDUNGS-ZENTRUM STEIERMARK

AKTIONSTAGE FÜR SCHULKLASSEN UND LEHRKRÄFTE MIT SCHWERPUNKT ERNÄHRUNG. Das Projekt „Footprintschulen Steiermark“ besteht seit dem Schuljahr 2008/09 und wird für alle Schultypen in der Steiermark angeboten.

Es werden Maßnahmen rund um das Thema „ökologischer Fußabdruck“ für den Unterricht gesetzt. Dabei geht es z. B. um Einkaufsentscheidungen, den Jausen-Check, die Wertschätzung von Lebensmitteln u. v. m.

Alle zur Verfügung gestellten Materialien umfassen neben altersgerechten Informationen auch Spiele und gruppendynamische Elemente. Dazu kommen viele praktische Handlungstipps, um den persönlichen ökologischen Fußabdruck zu verkleinern und insbesondere Lebensmittelverschwendung zu verhindern.

Im Rahmen des Projekts werden auch Diplomarbeiten, vorwissenschaftliche Arbeiten oder Maturaprojekte betreut.

www.ubz-stmk.at



SIEGERPROJEKT

VEREIN „START UP“

VEREIN „START UP“



TÄGLICH EIN BIS ZWEI TONNEN LEBENSMITTEL. Das Transportteam des Vereins „START UP“ holt von über 100 Supermarktfilialen in ganz Wien jene genussfähigen Lebensmittel ab, die am nächsten Tag nicht mehr verkauft werden können. Sie werden ins Sozialzentrum gebracht, sortiert und den Mitgliedern in der Lebensmittelausgabe zur Verfügung gestellt.

Parallel spielt das Sozialcafé eine wichtige Rolle im Kampf gegen die Verschwendung von Lebensmitteln. Für die Speisen werden gerettete Waren verarbeitet oder weiterverwendet. Bleiben dennoch Lebensmittel im Sozialzentrum über, werden diese entweder an andere Organisationen oder an Bauernhöfe zur Tierfütterung oder Kompostierung weitergegeben.

Der Verein „START UP“ zählt derzeit rund 2.250 Mitglieder aus über 50 Nationen und trägt damit auch zu einem besseren Verständnis anderer Kulturen bei.

BEGRÜNDUNG DER JURY

Der gelungene Kreislauf der Weitergabe bzw. Weiterverwendung von Lebensmitteln, die im Handel nicht mehr ausgegeben werden können, ist zwar keine neue Idee, allerdings hat der Verein „START UP“ das Grundprinzip um eine wichtige soziale – eine interkulturelle – Dimension erweitert und wirksam Fuß gefasst.

www.verein-startup.at



NOMINIERT

NOCH GUTES VOM GROSSGRÜNMARKT

WIENER TAFEL – DER VEREIN FÜR SOZIALEN TRANSFER

VERWERTUNG UND VERSORGUNG. „Noch Gutes vom Großgrünmarkt“ ist ein Projekt der Wiener Tafel. Neben den bisherigen Sozialeinrichtungen können nun auch Flüchtlingsunterkünfte mit den dringend benötigten gesunden und frischen Lebensmitteln unterstützt werden.

Von Unternehmen auf dem Großgrünmarkt werden oft ganze Paletten, welche nur zu einem geringen Teil beschädigte Ware umfassen, übernommen und von engagierten Freiwilligen sortiert. Obst wird teilweise auch von aktiv beteiligten Flüchtlingen unter professioneller Betreuung zu „Marmelade mit Sinn“ verarbeitet.

Dieses Projekt stärkt das Bewusstsein für den Wert der Lebensmittel und es werden realistische und praktikable Lösungen für ein globales Problem aufgezeigt. Das Projekt startete in einer Pilotphase im November 2015 und ist als langfristige Initiative zur Rettung von Lebensmitteln am Großgrünmarkt konzipiert.

www.wienertafel.at

NOMINIERT

ASYLWERBER- VERSORGUNG MIT LEBENSMITTELN

SOZIALMARKT GMUNDEN

KOLLEKTIVES ENGAGEMENT. Die Plattform „Altmünster für Menschen“ gründete sich im Jänner 2013 zur Unterstützung und Integration der im Heimatort befindlichen Asylwerberinnen und Asylwerber sowie zur Hilfestellung für die Bevölkerung. Seit dem Start vor drei Jahren läuft die Aktion regelmäßig.

Drei voll beladene Autos liefern dreimal pro Woche übrig gebliebene Lebensmittel an den Sozialmarkt Gmunden. Diese wertvollen Lebensmittel werden günstig an Menschen mit geringem Einkommen abgegeben. Der Großteil wird verkauft, aber dennoch bleiben Lebensmittel übrig.

Den verbleibenden Rest holen ehrenamtlich tätige Personen nach Geschäftsschluss ab. Die Ware wird umliegenden Asylheimen zur Verfügung gestellt. Die Asylwerberinnen und Asylwerber können sich diese Lebensmittel nach Belieben nehmen. Meist bleibt nur ein kleiner Restbestand zurück. Dadurch werden in der Region Gmunden kaum mehr übrig gebliebene Lebensmittel in Supermärkten weggeworfen.

www.plattformaltmuenster.at

SIEGERPROJEKT

(GRAT)KORN-LABERL

BRIGITTE RÜHL-PREITLER



EIN GUTES STÜCK ALTES BROT. Brigitte Rühl-Preitler, eine Mitarbeiterin des Kostnixladens, entwickelte verschiedenste Brotrezepte.

Große Mengen an Brot werden Tag für Tag in Bäckereien und Lebensmittelgeschäften abgeschrieben, weil „hartes“ Brot am nächsten Tag keinen Absatz mehr findet. Nur ein Teil davon wird an Sozialinitiativen und Bedürftige weitergegeben. Dazu kommt noch die falsche Auffassung vieler Konsumentinnen und Konsumenten, dass altes Brot nicht mehr gegessen werden kann. Auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Kostnixladen waren damit konfrontiert.

Brigitte Rühl-Preitler entwickelte daher zahlreiche Rezepturen, die auf „altem“ Brot basieren. Neben Brotchips, der (GRAT)KORN-Torte und anderen Speisen hat sich das (GRAT)KORN-Laberl als besonders geeignet für den Privathaushalt erwiesen. Aber auch bei Festen ist das (GRAT)KORN-Laberl als Schnitzel- oder Würstelalternative eine willkommene Abwechslung. Es lässt sich auch gut einfrieren und bei Bedarf servieren.

BEGRÜNDUNG DER JURY

Das (GRAT)KORN-Laberl ist zwar kein neues Konzept, aber eine innovative Weiterentwicklung und macht schon lange in Vergessenheit geratene Brotverwertungsideen endlich wieder zum Thema. Altes Brot wird damit genauso wertvoll wie frisches.

www.kostnixladengratkorn.wordpress.com



NOMINIERT

STADTKERN

STADTGEMEINDE STEYREGG

REGIONAL KANN MEHR. Eine Einkaufsgemeinschaft in Steyregg setzt auf qualitative Lebensmittel aus tier- und umweltfreundlicher Produktion aus der unmittelbaren Umgebung. Etwa 30 Lieferantinnen und Lieferanten sowie 122 Bestellerinnen und Besteller sind in das Projekt involviert.

Viele Mitbürgerinnen und Mitbürger wollten regionale Produkte öfter beziehen, nicht nur einmal pro Monat am Bauernmarkt. So entstand die Idee zur Einkaufsgemeinschaft, die einen wöchentlichen Bezug von frischen Produkten ermöglicht. Die Bestellung kann dabei online oder vor Ort erfolgen. Das Bestellportal bietet die Möglichkeit, Lebensmittel von unterschiedlichen Produzentinnen und Produzenten zu wählen.

Ziel ist, Waren direkt vom Bauernhof zu beziehen und so den Zugang zu biologischen und regionalen Produkten leichter und weniger zeitaufwendig zu gestalten. Durch den direkten Zusammenschluss von Produzentinnen und Produzenten und Konsumentinnen und Konsumenten können regionale Lebensmittel bedarfsorientiert angebaut und geerntet und die Entstehung von Lebensmittelabfällen reduziert werden.

www.stadtkern.at

NOMINIERT

FAIR-TEILER

FOODSHARING ÖSTERREICH – LEBENSMITTEL RETTEN UND TEILEN

UNKOMPLIZIERT UND KOSTENLOS TEILEN. Das ist das Ziel der Fair-Teiler. Über öffentlich zugängliche Kühlschränke soll die Wertschätzung von Lebensmitteln erhöht und Menschen für das Thema sensibilisiert werden.

Bereits seit 2013 sind über 900 Freiwillige, insbesondere junge Erwachsene, an diesem Projekt beteiligt. Darüber hinaus sind Fair-Teiler soziale Treffpunkte und ermöglichen es auch Bedürftigen, ohne Stigmatisierung und ohne Diskriminierung Essen zu beziehen.

Seit 2013 konnten in Österreich bereits 50 Fair-Teiler eingerichtet werden, welche von ehrenamtlichen Personen betreut werden: 14 davon in Wien, 18 in der Steiermark, acht in Kärnten, vier in Oberösterreich und jeweils zwei in Niederösterreich, in Salzburg und in Tirol. In Wien ist die Nachfrage so groß, dass in jedem Bezirk mindestens ein Fair-Teiler aufgestellt werden soll. Durch die Fair-Teiler werden zahlreiche Tonnen an Lebensmitteln gerettet und ohne messbare Kosten vor der Vernichtung bewahrt. Das globale Problem der Lebensmittelverschwendung wird lokal gelöst.

www.foodsharing.at

NOMINIERT

GARTENERNTE

GARTENERNTE

KOSTENLOSE PLATTFORM. Das Hauptziel der Initiative „gartenernte“ ist es, der Verschwendung von Lebensmitteln entgegenzuwirken. Menschen mit eigenem Garten oder kleiner Anbaufläche wird die einfache und kostenfreie Möglichkeit geboten, überschüssiges Obst und Gemüse oder auch Pflanzen, Samen und Holz zu verkaufen oder zu verschenken.

Die Kommunikation erfolgt dabei direkt zwischen abgebenden und beziehenden Personen – „gartenernte“ bietet die dafür notwendige Plattform. Überschüssige Ware soll genutzt und konsumiert werden, anstatt als Müll zu enden. Neben der nachhaltigen Nutzung von Lebensmitteln ist die Wahrung und Förderung der Sortenvielfalt ein großes Anliegen. So hat „gartenernte“ auch Raritäten und seltene Sorten im Angebot.

Ungeachtet der finanziellen und sozialen Stellung sollen alle Zugang zu frischen, gesunden Nahrungsmitteln haben. Daher haben Abgebende auch die Option, Ware als Geschenk anzubieten. Das Anbieten und Suchen von Lebensmitteln ist kostenlos, und für Abnehmerinnen und Abnehmer ist keine Registrierung erforderlich.

www.gartenernte.at



SIEGERPROJEKT

ESSEN VERSCHWENDEN IST MIST

UMWELTINITIATIVE WIR FÜR DIE WELT – MUTTER ERDE



ORF-„MUTTER ERDE“-SCHWERPUNKT 2016. Unter dem Titel „Essen verschwenden ist Mist“ soll Bewusstsein für das Thema geschaffen und so der Boden für einen Rückgang der Lebensmittelverschwendung in Österreich aufbereitet werden.

In der Europäischen Union fallen pro Person geschätzte 180 Kilogramm Lebensmittelabfälle und -verluste an. Umgerechnet auf Österreich sind das 150 voll beladene Sattelschlepper täglich. Die Initiative läuft von Mitte März bis November 2016. Welle eins findet mit den ORF-Schwerpunktwochen von Mitte März bis Ende April statt. Welle zwei steht im Oktober am Programm: Dialogforum, Event, Fernsehbeiträge. Die Kommunikation und Aktivitäten finden österreichweit statt, Schwerpunkt ist Wien.

Ziel ist die Bewusstseinschaffung für die Problematik der Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten und für Möglichkeiten der Handlungsveränderungen wie etwa besseres Einkaufsverhalten, Lagerung, Ideen für die Resteverwertung und nachhaltiges Konsumverhalten sowie eine bessere Vernetzung der relevanten Akteurinnen und Akteure und Stärkung des Themas durch Schaffung konkreter Grundlagen (Studien, Marktforschungen, Tests).

BEGRÜNDUNG DER JURY

Die Breitenwirkung dieser enormen Bewusstseinsbildung ist unvergleichbar. 12 bis 15 Millionen Kontakte sind für die Zielsetzung von unsagbarem Wert. Damit hat sich das Projekt, das sich in Größe, Umfang der Beteiligten und verfügbaren Mitteln im fairen Vergleich in keine Kategorie einordnen lässt, diesen ebenfalls außergewöhnlichen Sonderpreis verdient.

www.muttererde.at



DIE INITIATIVE „LEBENSMITTEL SIND KOSTBAR!“



WÜRDEN SIE IHR GELD EINFACH SO IN DEN MÜLL WERFEN?
Wahrscheinlich nicht. Dennoch landen dort täglich Unmengen an Brot und Backwaren, Milchprodukten, Fleisch, Wurstwaren und vieles mehr. Jedes Jahr werden in ganz Österreich rund 157.000 Tonnen an noch genießbaren Lebensmitteln und Speiseresten im Wert von über einer Milliarde Euro im Restmüll entsorgt.

**„ZIEL IST, DEM WEGWERFTREND
ENTGEGENZUWIRKEN UND DEN
BEWUSSTEN UMGANG MIT
LEBENSMITTELN ZU STÄRKEN.“**

Schuld sind oft ein unüberlegtes Einkaufsverhalten oder die nicht optimale Lagerung. Die wenigsten Nahrungsmittel, die weggeworfen werden, gehören in den Abfall. In jedem von ihnen stecken zahlreiche Ressourcen wie Wasser, Ackerfläche, Energie und Arbeitskraft. Die Entsorgung schadet nicht nur der Umwelt und ist teuer, sondern sie ist auch ethisch und moralisch zu hinterfragen.

Hier setzt das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW) an und hat die Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ gestartet.

**„WIR ALLE KÖNNEN GEMEINSAM
BEREITS MIT KLEINEN MASS-
NAHMEN GROSSES BEWIRKEN.“**

Ein vorausschauender Einkauf, gezielte Planung oder eine optimale Lagerung sind hier mögliche Lösungsansätze.

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



RICHTIGER UMGANG MIT LEBENSMITTELN

VERWENDEN STATT VERSCHWENDEN. Durch bewussten Konsum sparen Sie nicht nur Geld, sondern schützen auch die Umwelt. Das können Sie tun:

- Bewusst einkaufen
- Lebensmittel richtig lagern
- Haltbarkeit der Lebensmittel z. B. durch Einfrieren verlängern
- Abgelaufenes nicht gleich wegwerfen
- Köstliche Restlmenüs zaubern
- Auf regionale und saisonale Qualität setzen
- Einkaufsliste schreiben
- Impulskäufe vermeiden
- Kühlschrankszonen richtig nutzen
- Wochenspeiseplan erstellen

Weitere praktische Tipps und hilfreiche Tricks für einen verantwortungsvollen und bewussten Umgang mit Lebensmitteln finden Sie in der Broschüre **Lebensmittel sind kostbar – 100 Fakten und Tipps**.

Diese kann kostenlos unter service@bmlfuw.gv.at bestellt werden.

Nähere Infos unter: www.bmlfuw.gv.at/lebensmittelsindkostbar

MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWERTES
ÖSTERREICH

bmlfuw.gv.at

FÜR EIN LEBENSWERTES ÖSTERREICH.

UNSER ZIEL ist ein lebenswertes Österreich in einem starken Europa: mit reiner Luft, sauberem Wasser, einer vielfältigen Natur sowie sicheren, qualitativ hochwertigen und leistbaren Lebensmitteln. Dafür schaffen wir die bestmöglichen Voraussetzungen.

WIR ARBEITEN für sichere Lebensgrundlagen, eine nachhaltige Lebensart und verlässlichen Lebensschutz.





**MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWEERTES
ÖSTERREICH**

www.bmlfuw.gv.at