

# Presseinformation

Graz, 13. Dezember 2022

## Weihnachtstrend 2022: Gutes tun mit einem weiß-grünen Einkaufskorb

**Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher:** „Weihnachten und Neujahr sind ein guter Anlass, bewusst Lebensmittel aus der Region auf den Tisch zu bringen sowie als Geschenk unter den Christbaum zu legen“. „Während der Weihnachtsfeiertage entsteht jedes Jahr über 20 Prozent mehr Abfall und Lebensmittel im Wert von 30 Millionen Euro werden vernichtet“, ist Saubermacher-Gründer Hans Roth alarmiert. Und Caritas-Vizedirektor Erich Hohl appelliert: „Verpackte, nicht abgelaufene Lebensmittel spenden.“

**Vielfach Gutes tun.** Heimische Lebensmittel schmecken gut, haben erstklassige Qualität, sind frisch und es ist ein gutes Gefühl, regionales Essen auf die Teller zu bringen. Erfreulicherweise hat sich in den vergangenen Jahren auch der Trend herauskristallisiert, Köstlichkeiten aus der Region zu schenken. *„Wer weiß-grüne Lebensmittel in den Einkaufskorb legt oder schenkt tut Gutes. Durch die kurzen Transportwege werden Klima und Umwelt geschützt, Arbeitsplätze nachhaltig geschaffen, die Region wirtschaftlich gestärkt und die Bäuerinnen und Bauern unterstützt“*, unterstreicht Landwirtschaftskammer-Präsident Franz **Titschenbacher**. Selbst ein kleiner Schritt hat eine große Wirkung: Laut Berechnungen des Wirtschaftsforschungsinstitutes WIFO tritt dieser positive Effekt bereits ein, wenn jeder steirische Haushalt monatlich um 3,50 Euro internationale durch heimische Lebensmittel ersetzt. So entstehen nachhaltig 500 neue Arbeitsplätze (Ö: 3.100) und das Wertschöpfungsplus in den Regionen beträgt 18 Millionen Euro. (Ö: 141 Millionen).

**Regional Essen ohne Verzicht: Regional statt international!** Bewusst regional essen und schenken bedeutet vor allem auch voller Geschmack ohne Verzicht, bei gleichzeitigem Klimaschutz und positiven wirtschaftlichen Effekten. *„Unsere beispielhaft zusammengestellte Einkaufsliste lässt kaum Wünsche offen. Doch der Vergleich macht sicher: Diese 26 angeführten internationalen Lebensmittel haben eine Erdumrundung von 42.000 Kilometer hinter sich, während die regionalen Pendant gerade einmal 965 Kilometer zurückgelegt haben“*, unterstreicht **Titschenbacher** und betont: *„Wer regionale Lebensmittel kauft, gibt automatisch auch ein Klimaschutz-Statement ab.“*

**Auch das Geldbörserl wird geschont: Die Genussfesplatte ist ein gutes Beispiel dafür.** Wer selbst kocht und die Zutaten direkt beim Bauern kauft, weiß nicht nur woher die Lebensmittel kommen



und wie sie hergestellt werden, sondern schon in wirtschaftlich herausfordernden Zeiten das Geldbörserl. Auch hier macht der Vergleich sicher:

1. Eine Käseplatte (900 g/für sechs bis sieben Personen) bestückt mit individuell zusammengestellten Landessiegerkäsesorten der steirischen Direktvermarkter ist im Schnitt um etwa 15 Euro preiswerter als eine anonyme Käseplatte aus dem Handel
2. Eine Schinkenplatte (1000 g/ sechs bis sieben Personen) mit prämierten Schinken von steirischen Direktvermarktern ist ebenfalls im Schnitt um etwa 12,50 Euro preiswerter als eine anonyme Schinkenplatte aus dem Handel.
3. Ähnlich schaut es beim Halbfertigprodukt „Backhendl-Streifen mit Salat“ aus. Für vier Personen lassen sich 7 Euro pro Mahlzeit sparen, wenn Hendlportionen und Salat direkt beim Bauern gekauft werden.

**Orientierungshilfe beim Einkaufen** für garantiert heimische Lebensmittel geben das AMA-Gütesiegel, AMA-Genussregion, Gutes vom Bauernhof, das AMA-Biosiegel, Bio-Ernte, sowie die von der EU geschützten Herkunftsbezeichnungen g.g.A sowie geschützte Ursprungsbezeichnungen g.U.(*Beilage*).

**Saubermacher-Gründer Hans Roth: Damit Weihnachten kein Fest für die Mülltonne wird.**

*„Während der Weihnachtsfeiertage entstehen jedes Jahr über 20 Prozent mehr Abfall und es werden Lebensmittel im Wert von 30 Millionen Euro vernichtet. Durch aktive Müllvermeidung und Mülltrennung kann jeder etwas zum Klimaschutz beitragen und Geld und Ressourcen sparen“*, ist Hans **Roth**, Aufsichtsratsvorsitzender der Saubermacher AG alarmiert. Das erfolgreiche Projekt „Restlos genießen“ ist der Beitrag von Saubermacher für einen bewussten Umgang mit den kostbaren Lebensmitteln. Denn jeder Österreicher wirft pro Kopf und Jahr originalverpackte Lebensmittel im Wert von 150 Euro in den Müll. Nachhaltigkeit beim Einkauf beginnt auch in der Vorweihnachtszeit beim sprichwörtlichen Einkaufswagen: „Restlos genießen“ heißt nicht nur vor Weihnachten, sondern schon beim Einkauf zu bedenken, dass der Verpackungsmüll nur ein umweltfreundlicher kleiner Rest der Festtagsfreude ist.

**Keine Plastiksackerln in den Bioabfall.** Ganz im Zeichen seiner Vision „Zero Waste“ ist für Saubermacher ein hochwertiges Recycling des Bioabfalls besonders wichtig. Für die Herstellung eines neuen Qualitätsproduktes – Kompost – spielt die sortenreine Sammlung eine zentrale Rolle. Der am häufigsten vorkommende Störstoff im Bioabfall sind Kunststoffsäcke, in denen der Biomüll im Haushalt vorgesammelt wird. Diese müssen bei der Kompostierung aufwendig per Hand entfernt werden. *„In der Steiermark fallen schätzungsweise bis zu 10.000 Tonnen pro Jahr an Störstoffen in den Biotonnen an. Es gibt also noch viel Aufklärungsarbeit zu leisten“*, bedauert Hans **Roth**, Gründer und Eigentümer der Saubermacher AG, die aktuelle Situation. *„Plastik im Bioabfall ist besonders unangenehm. Am besten, man legt den Bioabfalleimer für die Küche z.B. mit Küchenrollenpapier aus. Es gibt auch spezielle kompostierbare Papiersäcke im Handel zu kaufen. Beim Kompostierprozess zerfällt das Papier restlos“*, informiert der Umweltpionier weiter.

**Kein Biomüll in den Restmüll.** Im Restmüll landen immer noch rund 30 Prozent organische Abfälle. Vor allem in Ballungszentren (z. B. bei großen Wohnhausanlagen) ist die Trennmoral viel schlechter als im Vergleich zum ländlichen Raum mit Einzel- und Gemeinschaftskompostierung. Eine saubere Mülltrennung ist jedoch die wichtigste Grundlage für eine qualitätsgesicherte (Bio-)Abfallverwertung und Komposterzeugung. Jeder Bioabfall in der Restmülltonne ist daher eine Vergeudung wertvoller Ressourcen und erschwert die Aufbereitung des Restmülls.

**Erich Hohl, Vizedirektor der Caritas Steiermark: Verpackte, nicht abgelaufene Lebensmittel spenden.** *„Beim Stichwort ‚Lebensmittel entsorgen‘ werden wir in der Caritas hellhörig. Wir bieten Ansätze um dazu beizutragen, dass es gar nicht so weit kommt und Lebensmittel entsorgt werden müssen. Lebensmittelverschwendung ist nicht nur schlecht für die Umwelt und für die Geldbörse, sondern aus unserer Sicht auch ein ethisches Thema. Deshalb machen wir uns dafür stark, dass es gar nicht erst zur Entsorgung kommen muss. Wenn man etwa erkennt, dass man zu viel von, sagen wir, heimischen Nudeln gekauft hat und sich der Vorrat dem Verfallsdatum nähert, kann man diese spenden.“*

**Helfen mit umgekehrten Adventkranz.** Speziell zu Weihnachten möchten wir dazu ermuntern, an jene zu denken, denen es nicht so gut geht. Eine sehr schöne Möglichkeit dazu ist zum Beispiel der umgekehrte Adventkalender. Dazu nimmt man eine Schachtel und fügt für jeden Tag im Advent einen haltbaren, verpackten Artikel hinzu. Am 24. ist daraus ein hilfreiches Paket für einen bedürftigen Menschen geworden. Diese Pakete können auch nach Weihnachten noch in allen steirischen Carla-Shops abgegeben werden und helfen uns dann, Menschen in der jeweiligen Region mit Lebensnotwendigem wie Nahrungsmitteln, aber auch Hygieneartikeln zu versorgen.

**Kontakt:** Mag. Rosemarie Wilhelm, [rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at](mailto:rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at), 0316/8050-1280, 0664/1836360