

# Sie bewahren Lebensmittel vor dem Müll

Überschüsse im großen Stil verteilt Doris Kiefel. Essen retten kann man aber auch im kleinen Stil – mit Überraschungssackerln und mittels App.

STEFANIE SCHENKER

**SALZBURG.** Nicht nur Skihütten sind derzeit bemüht, ihre gelagerten Lebensmittel möglichst sinnvoll loszuwerden. Überschuss gehört etwa in der Lebensmittelproduktion zum Alltag. Laut einer Studie der Universität für Bodenkultur landen jährlich 121.800 Tonnen unverkäufliche Lebensmittel bereits bei den Produzenten im Müll. Doch das muss nicht sein: Zwei Tonnen Schokolade von Eigenmarken – darunter Taler, Pralinen und Schokoriegel – hat die Salzburg Schokolade kürzlich verschenkt – an den Verein Initiative Ethisch Wirtschaften (VIEW). Obwohl das Mindesthaltbarkeitsdatum erst in einem halben Jahr erreicht worden wäre, ist sie nicht mehr verkaufbar. Seit 14 Jahren ist der Süßwarenproduzent mit Sitz in Grödig Partner von VIEW. „Coronabedingt

haben wir im Vorjahr etwas mehr gespendet als in anderen Jahren“, schildert Salzburg-Schokolade-Geschäftsführer Christian Schügerl. Vor allem die Maria-Theresia-Linie oder Salzburg Confiserie würden primär als Mitbringsel von den heuer großteils ausgebliebenen Touristen, aber auch

**„Die Pandemie macht es schwieriger, künftige Verkäufe einzuschätzen.“**

Christian Schügerl,  
GF Salzburg Schokolade

Einheimischen gekauft.

Vor 14 Jahren hat Doris Kiefel VIEW gegründet. Seither führt sie den Verein ehrenamtlich, „weil mir das Thema so wichtig ist“, betont sie. 77 Tonnen Lebensmittel von 16 verschiedenen Firmen hat ihr Verein im Vorjahr



Doris Kiefel verteilte im Vorjahr mehr als 77 Tonnen übrig gebliebener Lebensmittel. Bäcker Berthold Forstner nutzt die App „too good to go“. BILD: SNVIEW, SCHENKER

„gerettet“ und kostenlos an Kunden wie das SOS-Kinderdorf Seekirchen, den VinziTisch Großgmain, den „Saftladen“ des Vereins Neustart oder den sozialen Lieferservice Bürmoos geliefert. Dabei legt sie Wert darauf, dass man mit Lebensmittelspenden nicht Armut bekämpfen könne. „Dazu bräuchte es andere Maßnahmen“, betont sie. Dennoch sei klar, dass überschüssige Lebensmittel jenen zugutekommen müssten, denen es finanziell nicht so gut gehe. „Aber wir sind kein Sozialverein, uns geht es um Verantwortung. Lebensmittel, für deren Produktion Ressourcen verwendet worden sind, gehören nicht in den Müll.“ Sie sei froh, dass in Salzburg Firmen wie die Salzburg Schokolade hier als Vorbild agierten.

Für zwei Tonnen Schokolade, deren Ablaufdatum noch Monate entfernt liegt, lassen sich viel-

leicht leicht Abnehmer finden. Aber wie steht es mit Paletten voll Joghurt, das in zwei Wochen abläuft, oder mit 560 10er-Kartons Blauschimmelkäse? Schließlich sollen die Lebensmittel verzehrt und das Entsorgen nicht nach hinten verschoben werden. „Sie kennen meinen Ehrgeiz nicht“, sagt Doris Kiefel. Im Fall des Falles weitet sie den Kreis ihrer Kunden aus – nach Bayern, Oberösterreich und manchmal sogar bis nach Rumänien. Dank einer von FH-Studenten mit IBM entwickelten Materialwirtschaftssoftware werden sämtliche Warenflüsse dokumentiert.

Warum produzieren Unternehmen überhaupt so viele Überschüsse? Zum einen gebe es die Produktionsfreiheit des Unternehmers, zum anderen einen bestehenden Wettbewerb und weiters herrsche auf dem Markt eine spontane Ordnung, schildert Doris Kiefel. „Überall wird mehr produziert, als tatsächlich gebraucht wird – sicherheitshalber, denn wenn man zu wenig hat, geht der Kunde zur Konkurrenz. Neue Produkte sind unberechenbar am Markt – auch da bleibt etwas übrig. Manchmal passieren auch Fehler in der Produktion, etwa ein falscher Aufdruck auf der Verpackung.“

Aber nicht nur große Produktionsmengen lassen sich vor dem Müll retten. Auch im Kleinen funktioniert das: Rund 90 Betriebe im Bundesland Salzburg – Lokale genauso wie Produzenten und Lebensmittelhändler – nut-

zen die vor einem Jahr auch in Salzburg ausgerollte App „too good to go“. Einer davon ist seit einem Dreivierteljahr der Seekirchner „Unterback“ Berthold Forstner, der verteilt auf seine vier Filialen täglich etwa zwölf Too-good-to-go-Überraschungssackerl anbietet. Was drinnen ist, weiß man erst, nachdem man es erworben hat. „Meistens sind sie schon am Vorabend ausreserviert“, sagt er. Der Vorteil für App-Nutzer: Sie bezahlen ein Drittel des Warenwerts. Unternehmen leisten an den App-Betreiber eine Jahresgebühr von 49 Euro sowie 1,19 Euro pro geretteter Essensportion.

„Die allermeisten Sackerl kosten zwischen drei und fünf Euro, es gibt aber natürlich auch teurere – der Warenwert beträgt aber immer mindestens das Dreifache“, schildert Stefanie Krenn von „too good to go“. In Salzburg wurden über die App bisher knapp 30.000 Portionen gerettet. Österreichweit gibt es mittlerweile mehr als 500.000 User und 1400 mitmachende Betriebe. Täglich werden durchschnittlich 3000 Sackerl gerettet.

Für Forstner ist die App – die ihm zudem neue Kunden ins Geschäft bringe – eine Ergänzung zu anderen Maßnahmen der Lebensmittelrettung. Sein Betrieb beliefert etwa auch die Flachgauer Tafel. Alles, was darüber hinausgeht und nicht mehr gegessen werden kann, wird an zwei Landwirte zur Verfütterung an Schweine abgegeben.

LEO



„Seit Freitag weiß ich, wie eine Ü80-Party im Messezentrum aussieht. Das Rote Kreuz nennt es nur Impfstraße.“

## Sabotage am Weg in der Salzachau

**OBERNDORF.** Naturschutzbeauftragte müssen sich mit dem Sabotageakt eines Unbekannten bei Oberndorf herum-schlagen. Am „Inselweg“, der wegen des Eschensterbens und zum Schutz von Tieren gesperrt ist, wurden quer liegende Baumstämme durchgesägt und ein Wegeverbotsschild entfernt. Die Behörden appellieren an Erholungssuchende, den im Vorjahr eröffneten neuen Weg in die Weitwörther Au zu benutzen.

## ERRATUM

### Lehrplan folgt der Waldorfpädagogik

**SALZBURG-STADT.** Bedauerlicherweise hat sich bei dem Artikel über die Privatschule „Tiere hautnah – Schule für das Leben“, erschienen am 19. Februar 2021 im Lokalteil der „Salzburger Nachrichten“, ein Fehler eingeschlichen. Die Privatschule mit Öffentlichkeitsrecht orientiert sich bei ihrem Lehrplan nicht wie berichtet an den Montessorischulen, sondern vielmehr an der Waldorfpädagogik, die vom Österreicher Rudolf Steiner begründet wurde. Weltweit gibt es heute rund 1150 Waldorfschulen. Die Schule auf dem Gaisberg mit derzeit 21 Schülern ist eine von drei Waldorfschulen im Bundesland Salzburg. Sie wurde vor zehn Jahren von Manuela Radauer auf dem Obersteinwandgut der Familie gegründet. Herzstück dieser Schule ist die tiergestützte Intervention.

## Seekirchen erzeugt Strom in Zukunft selbst

**SEEKIRCHEN.** Das ist mit einer Gesamtsumme von 32 Millionen Euro auf Jahre das größte Projekt der Stadtgemeinde Seekirchen. Das Schulzentrum wird umfassend saniert und erweitert: für Mittelschule, Volksschule, Mittagstisch und Kinderbetreuung.

Gestiegene Kosten und eine Neuausschreibung für Bauteppen haben in den letzten Jahren die Gemeinde beschäftigt. Am Donnerstag beschloss die Gemeindevertretung die Vorgangsweise. Begonnen wird bei der Volksschule. „Die Fertigstellung des Gesamtprojekts soll im Juni 2026 erfolgen“, sagt Bgm. Konrad Pieringer (ÖVP). Heuer im Frühjahr werde die erste Bauphase (18,36 Mill. Euro) starten. Aufträge für Baumeisterarbeiten, Elektrotechnik, Installationen und Containerprovisorium für

Ersatzklassen wurden vergeben. Seekirchen setzt künftig auf Strom aus eigener Photovoltaikanlage. „Aus dieser PV-Anlage, die wir im ersten Bauabschnitt errichten, werden jährlich 250.000 Kilowattstunden erzeugt.“ Damit könnte theoretisch der Verbrauch von Schulzentrum, Gemeindeamt und Kindergarten ab-

### Schulzentrum ist das größte Projekt für Jahre

gedeckt werden. Zusätzlich werden mehrere E-Tankstellen bei Schule, Pfarre und Gemeinde entstehen. Die Gemeinde wird vermehrt auf E-Fahrzeuge umsteigen. So ist der neue Kindergartenbus elektrisch angetrieben. Gleiches ist für den Bummelzug geplant. In den Bauphasen 2 und 3 ist eine Erweiterung der PV-Anlage möglich. **tau**



Immobilienfachbegriffe kurz erklärt:

## Veräußerungsverbot

Substantiv, neutrum [das]

Das Ehepaar R. will ihrem Sohn eine Eigentumswohnung kaufen, er soll diese aber zu ihren Lebzeiten nicht verkaufen.

Ein Belastungs- und Veräußerungsverbot stellt sicher, dass über eine Liegenschaft nur nach vorheriger Zustimmung durch die Verbotsberechtigten verfügt werden darf. Es hindert den Eigentümer daran, die Liegenschaft ohne deren Zustimmung zu verkaufen oder zu belasten. Ein Belastungs- und Veräußerungsverbot wirkt vor allem in der Familie, da ein zwischen nahen Angehörigen (z. B. den Ehegatten oder zwischen [Groß-]Eltern und Kindern) vereinbartes Belastungs- und Veräußerungsverbot auch im Grundbuch sicher gestellt werden kann.

**WKS**  
Immobilien-Vermögensstrehänder

Denn Maklerwissen macht sich bezahlt.

## Daten & Fakten

### Wer die größten Lebensmittelverschwender sind

**Platz eins:** In heimischen Haushalten landen jährlich 157.000 Tonnen an Lebensmitteln im Restmüll. Weitere 49.000 Tonnen landen in der Biotonne. Berücksichtigt man auch Entsorgungswege wie Kompost, Kanal und Verfütterung an Tiere, erreicht die jährliche Lebensmittelverschwendung in Haushalten 521.000 Tonnen. Das geht aus einer 2020 veröffentlichten

und vom WWF in Auftrag gegebenen Studie der Universität für Bodenkultur hervor.

**Platz zwei:** In der Außer-Haus-Verpflegung – in der Gastronomie, Hotellerie, in Kantinen sowie in Krankenhäusern und Seniorenheimen – landen 175.000 Tonnen Lebensmittel im Müll.

**Platz drei:** In der Lebensmittelproduktion fallen 121.800 Tonnen

an vermeidbaren Lebensmittelabfällen an. Ein Drittel davon geht auf Kosten des Handels, da es sich um Retourware handelt.

**Platz vier:** Der Einzelhandel ist für 79.200 Tonnen der Lebensmittelverschwendung verantwortlich.

**Platz fünf:** 10.300 Tonnen fallen im Großhandel an. Keine Zahlen gibt es zur Landwirtschaft.