

Studiensteckbrief 'Untersuchung der Lebensmittel im Restmüll in einer oberösterreichischen Region'

Name der Studie, Erscheinungsjahr, Autoren

Untersuchung der Lebensmittel im Restmüll in einer oberösterreichischen Region. Im Auftrag der Abteilungen Umweltschutz und Land- und Forstwirtschaft

2009

Schneider, Felicitas; Lebersorger, Sandra

Wer hat die Daten erhoben? Wer steht hinter der Studie?

Institut für Bodenkultur Wien (BOKU)

Amt der Oberösterreichischen Landesregierung Oberösterreich, Direktion Umwelt und Wasserwirtschaft, Abteilung Umweltschutz

Wie und wo wurden die Daten erhoben? (z. B. Haushaltsbefragungen, Mülluntersuchungen, Datenanalysen)

181 Restmüllbehälter von Haushalten wurden am Tag vor der Abfuhr untersucht. Davon befanden sich 82 Behälter in Städten und 99 auf dem Land, die Auswahl der Gemeinden in der Region sollte möglichst repräsentativ für die Region sein. Der Restmüll wurde in Säcke umgefüllt, gewogen und dann sortiert. Ausgewertet wurde der Abfall von 137 Haushalten, davon 64 aus der Stadt und 73 vom Land.

Wie ist "Rest", "Abfall" usw. definiert?

Restmüll entspricht dem Begriff "Hausabfälle" gemäß des österreichischen Gesetzes "alle festen Siedlungsabfälle, die in Haushalten üblicherweise anfallen". Dies bedeutet, dass u. a. keine Biotonnenabfälle erfasst werden.

Zubereitungsreste wurden definiert als biogene Abfälle, die bei der Zubereitung von Speisen anfallen. Sie umfassen Bestandteile, die nicht essbar sind oder in der Regel nicht gegessen werden, wie z. B. äußere Salatblätter, Schalen von Obst und Gemüse, Kerne von Früchten, Eierschalen, Kaffeesud, Knochen, Kaffeefilter. Diese werden als nicht vermeidbar angesehen. Speisereste sind Lebensmittel, die beim Verzehr übrig geblieben sind. Sie umfassen angebissene Lebensmittel, gekochte oder aus mehreren Komponenten zubereitete Speisen, die sich schon auf dem Teller befunden haben, sowie Convenience-Produkte, die für den unmittelbaren Verzehr nach einem Zubereitungsschritt (kochen, erwärmen, aufbacken) vorgesehen sind und die bereits zubereitet wurden. Speisereste wären teilweise vermeidbar.

Lebensmittel sind Produkte in ihrem unversehrten Originalzustand oder angebrochene Produkte. Wenn sich diese im Müll befinden, wären sie theoretisch zur Gänze vermeidbar. Lebensmittelabfälle wird als Überbegriff für Zubereitungsreste, Speisereste und Lebensmittel im Abfall verwendet.

Ergebnisse der Studie

Aus 137 Restmüllbehältern konnten 2,2 t ausgewertet werden, bei 45 % der Adressen waren zusätzlich Biotonnen vorhanden (Stadt 66 %, Land 27 %). Es ist zu erwarten, dass der Anteil an Lebensmittelabfällen im Restmüll geringer ausfällt, wenn eine Biotonne vorhanden ist. Die Verfügbarkeit eines Komposthaufens o. ä. wurde nicht untersucht.

Der Anteil von Zubereitungsresten, Speisereste und Lebensmittel ist in der Untersuchungsregion etwas 25 % des Restmülls, auf dem Land liegt er bei 19 %, in der Stadt bei 30 %. In der Region machten Lebensmittel und Speisereste 14 %, nicht kompostierbare Zubereitungsreste 2 % und kompostierbare Zubereitungsreste 9 % am gesamten Restmüll aus. Pro Einwohner bedeutet dies, das 32 kg / Jahr in der Region, 19 kg / Jahr auf dem Land und 47 kg/ Jahr Zubereitungsreste, Speisereste und Lebensmittel in den Restmüll geworfen werden. Bei der Kategorie Lebensmittel und Speisereste (ohne Verpackungsmaterial) wird der Unterschied besonders deutlich: 24 kg /Jahr und Einwohner in der Stadt und mit 9 kg /Jahr und Einwohner deutlich geringer auf dem Land. Original verpackte Lebensmittel werden pro Kopf und Jahr 3,3 kg in der Stadt weggeworfen, auf dem Land 1 kg, angebrochene Artikel machen 6,3 kg in der Stadt und 2,4 kg pro Kopf und Jahr auf dem Land aus.

Die monetäre Bewertung zeigt, dass pro Einwohner 78 Euro/ Jahr auf dem Land, 191 Euro /Jahr in der Stadt und in der Region 133 Euro/Jahr weggeworfen werden.

Nach Produktgruppen ausgewertet zeigt sich, dass Gemüse in der Region 17,7 % der Lebensmittel und Speisereste aus, Brot 15,3 %, Süß- und Backwaren 11,7 %, Fleisch 10,9 % und Obst 8,6 %. 53 % der gefundenen Fertiggerichte und 39 % der Molkereiprodukte waren noch original verpackt. Nur 36 % des Gemüses und 30 % des Obstes war angebrochen oder ein Speiserest, der überwiegende Teil wurde also im Haushalt kaum angerührt.

Der Anteil des kompostierbaren Restmülls liegt bei 23 - 25 % des Restmülls, je nachdem ob Fleisch als nicht kompostierbar oder kompostierbar eingestuft wird.

Für das Bundesland Oberösterreich gerechnet werden über den Restmüll etwa 6,4 % der Lebensmittelausgaben entsorgt.

Quellennachweis – wo kann man die Studie lesen?

http://www.land-oberoesterreich.gv.at/files/publikationen/US_lebensmittel_restmuell.pdf