

ZEITUNGSARTIKEL

Lebensmittel aus dem Müll: „Dumpster Diver“, moderne Müllstirler, fischen Lebensmittel aus dem Müll, die der Handel nicht mehr will.

Autorin: Sandra Lumetsberger

Matthias R. schließt die Tür zum Müllraum auf. Ein dumpfes Licht geht an. Er öffnet den schwarzen Container und fischt zwischen Plastiksäcken einen Tramezzini-Aufstrich und einen Pudding heraus. „Wir kaufen keine Desserts mehr, weil hier jeden Tag was drinnen ist. Sogar Plundergebäck und süße Striezel.“

Der 27-Jährige kommt gerade von der Arbeit. Auf dem Weg zur Wohnung macht er täglich einen Abstecher in den Müllraum seines Wohnhauses. Ein nahe liegender Supermarkt entsorgt hier seinen Abfall – das meiste davon ist essbar. „Unfassbar“, findet der junge Mann.

Obst und Gemüse sowie Salat finden Dumpster täglich in der Tonne. „Dumpster Diving“ heißt übersetzt „Mülltauchen“ und wird auch als „containern“ oder „dumpstern“ bezeichnet. Dabei verschaffen sich Menschen Zutritt zu Abfallbehältern von Supermärkten oder Bäckereien und suchen nach genießbaren Produkten. Das meiste wird entsorgt, weil es beschädigt oder abgelaufen ist. Manches ist aber originalverpackt und makellos. Das sieht Matthias bei seinem täglichen Blick in die Tonne. In Wien und anderen Städten wird seit Jahren „gedumpstert“. Viele wollen die Verschwendung von Lebensmitteln nicht mehr hinnehmen. Sie holen sich, was sie finden für den Eigenbedarf oder geben es weiter.

[...] Im Wiener Abfallwirtschaftsgesetz gibt es diesbezüglich eine klare Regelung: Abfälle gehen mit dem Einbringen in die Sammelbehälter der öffentlichen Müllabfuhr in das Eigentum der Gemeinde Wien über. Das private Entleeren der bereits im Sammelbehälter befindlichen Abfälle ist verboten. Wer das trotzdem tut und Schüssler von Containern oder Abfallräumen aufbricht oder beschädigt, macht sich strafbar.

Matthias fühlt sich auf der sicheren Seite. Er hat keine Bedenken, wenn er ab und zu etwas aus der Mülltonne in seinem Wohnhaus fischt. „Wir gehen ja auch normal einkaufen. Nur gewisse Dinge finden wir hier täglich – es ist schade darum.“

In der Wohnung vergleichen Matthias und sein Mitbewohner Martin ihre Beute. Toastbrot, Äpfel, Kekse, Kraut und Öl. Das Brot hat das Mindesthaltbarkeitsdatum um einen Tag überschritten. Aufstrich und Joghurt sind noch drei Tage haltbar. Unlängst fanden die beiden zehn Packungen Nudeln, die in einem Jahr ablaufen.

„Wir verstehen nicht, warum die Geschäfte die Ware nicht reduziert anbieten. Ich war eben dort, um Käse zu kaufen. Im Kühlregal war nichts verbilligt und draußen in der Tonne liegen die Joghurts.“



Gekürzt und leicht verändert von Kurier.at, 04.05.2015

Zusatzinfo „Wie vermeidet man Lebensmittelverschwendung“

Gezielt einkaufen:

Ein Blick in den Kühlschrank und eine Liste helfen dabei, nur das Nötigste zu kaufen. Vorsicht: Wer mit leerem Magen einkaufen geht, kauft automatisch mehr und oft Dinge, auf die er Gusto hat. Und: Kühltasche mitnehmen! Die Kühlkette wird nicht unterbrochen, Lebensmittel halten länger.

Richtig lagern:

Am besten kühl, trocken und lichtgeschützt. Brotdosen, Vorrats- und Kühlschrank regelmäßig mit heißem Wasser und einem Schuss Essig reinigen. Lebensmittel mit jüngerem Haltbarkeitsdatum sollten griffbereit vorne stehen. Frische Lebensmittel sollten schnell verbraucht, geöffnete im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Verbrauchsdatum und Ablaufdatum beachten:

Das **Mindesthaltbarkeitsdatum** ist ein Richtwert, wie lange ein Lebensmittel ungeöffnet haltbar ist. Produkte müssen nach Ablauf des MHD nicht sofort entsorgt werden. Sauerrahm, Joghurt oder Nudeln sind meist weit über das MHD genießbar. Vor dem Verzehr sollte man deren Aussehen, Geruch und Geschmack prüfen. Vorsicht gilt hingegen beim **Verbrauchsdatum**. Es befindet sich auf leicht verderblichen Lebensmitteln, wie Faschiertem oder gekühlten Fertigprodukten. Ist das Datum auf der Kennzeichnung „verbrauchen bis“ überschritten, sollte man die Ware nicht mehr essen.

Teilen & Tauschen:

Wer übrig gebliebene Lebensmittel oder einen Überfluss an Speisen von einer Party oder den Feiertagen hat, kann sie auf der Online-Plattform myfoodsharing.at anbieten – einem Tauschplatz für Lebensmittel. Eingeloggte Nutzer können die Ware auswählen, Anbieter kontaktieren und einen Abholort vereinbaren. Kooperationspartner sind die Wiener Tafel und das Umweltministerium. Die Initiative stammt von Filmemacher Valentin Thurn, der 2011 in „Taste The Waste“ die globale Lebensmittelverschwendung thematisierte.

Quelle: Kurier.at, 04.05.2015