



## Unsere Erde

# Müll vermeiden – fürs Klima

Alles, was zu früh in der Mülltonne landet, schadet unserer Erde.

Aus fachlicher Sicht ist die Vermeidung von Abfällen und die Wiederverwendung die mit Abstand wirksamste Maßnahme, um Umwelt- und Klimabelastung durch Abfälle zu reduzieren. Ein Beispiel für das Potential von Abfallvermeidung liefert das europäische Umweltbüro (frei aus

dem Englischen übersetzt): „Analysen zeigen, dass die Verlängerung der Lebenszeit aller Waschmaschinen, Notebooks, Smartphones und Staubsauger in der EU um ein einziges Jahr rund 4 Millionen Tonnen CO<sub>2</sub> einsparen würde. Das entspricht dem CO<sub>2</sub>-Äquivalent von 2 Millionen Autos auf der

Straße.“ Die höchste Klimarelevanz von „normalen“, privaten Abfällen besitzen übrigens Lebensmittelabfälle – insbesondere Fleisch und tierische Produkte.



Mehr Infos zum Thema

[meinbezirk.at/unsereerde](http://meinbezirk.at/unsereerde)

## ZAHLEN DATEN FAKTEN!

**157.000**

Tonnen vermeidbare Lebensmittel landen österreichweit pro Jahr im Restmüll.\*\*\*\*

**30-40**

Prozent beträgt die Recyclingquote von Kunststoffverpackungsabfällen in Österreich.\*\*\*

**4,5**

Kilogramm CO<sub>2</sub> werden durchschnittlich für jedes produzierte Kilo Lebensmittel in die Atmosphäre abgegeben.\*\*

**33**

Kilogramm Verpackungsabfälle entfallen auf jeden Österreicher pro Jahr.\*\*\*

**1**

Million Tonnen recyceltes Plastik entspricht der Einsparung von einer Million Autos im Straßenverkehr (gemessen an den CO<sub>2</sub>-Emissionen).\*\*\*



Restmüll ist die teuerste Variante der Müllentsorgung. Hätte man die „Trennmoral“ der goer-Jahre beibehalten, wären die heutigen Müllgebühren rund

**2**

Mal so hoch, wie sie heute tatsächlich sind.\*

## Machen Sie mit ...

Die höchste Klimarelevanz von „normalen“, privaten Abfällen besitzen Lebensmittelabfälle. Aus diesem sowie aus ethischen Gründen gilt es, Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Rund 20 Prozent der weggeworfenen Lebensmittel landen nur deshalb im Abfall, weil die Etikettierung missverstanden wird. Das Min-

desthaltbarkeits-Datum ist kein Ablaufdatum.

Es folgen ein paar Tipps, wie Sie Lebensmittelabfälle vermeiden können:

**Tipp 1:** Nutzen Sie die Sinnesorgane, um Lebensmittel zu überprüfen.

**Tipp 2:** Manche Produkte sind vielleicht zum Rohgenuss nicht mehr

geeignet, können aber immer noch verkocht werden.

**Tipp 3:** Produkte aus der Region verderben langsamer, weil sie nicht so lange gelagert werden sowie kürzere Transportwege haben und daher frischer sind.

**Tipp 4:** Obst und Gemüse sollten nicht gemeinsam gelagert werden, weil sie so schneller verderben.

**Tipp 5:** Kältezonen im Kühlschrank beachten – ideal gelagert, halten Lebensmittel länger.

**Tipp 6:** Trennen Sie Ihren Hausmüll. Mülltrennung trägt tatsächlich zum Umweltschutz bei. Außerdem ist der Restmüll mit Abstand die teuerste Variante der Müllentsorgung.\*