**„Lebensmittelverschwendung muss nicht sein“**

Wer kennt es nicht: der Urlaub steht vor der Tür und der Kühlschrank ist noch halb voll. Lauter gute Produkte, die frisch am besten schmecken. Von der gestrigen Geburtstagsfeier sind noch jede Menge Reste übrig? Ja und das Hochbeet ist voll mit herrlichem Gemüse und das Obst ist auch erntefrisch - aber wer kann das auf einmal verbrauchen? Also was tun?

Es ist Sonntag und du möchtest einen Kuchen backen, aber dazu fehlen dir einige Zutaten. Also was tun?

Du hast Lust auf eine italienische Lasagne, aber keine Lust diese nicht nur allein zu kochen, sondern auch allein zu essen und die Vorstellung, die Reste eine ganze Woche zu essen, vertreibt dir auch die Freude darauf. Also was tun?

Eine sinnvolle Alternative dazu ist „Foodsharing“ (<http://at.myfoodsharing.org/>). **FOODSHARING ist eine Internet-Plattform,** die Privatpersonen, Händlern und Produzenten die Möglichkeit gibt, überschüssige Lebensmittel kostenlos anzubieten oder abzuholen. Über FOODSHARING kann man sich auch zum gemeinsamen Kochen verabreden, um überschüssige Lebensmittel mit anderen zu teilen, statt sie wegzuwerfen. Sinn ist es, Lebensmittel weiterzugeben oder zu tauschen statt zu entsorgen.

Zusätzlich zu dieser Internetcommunity gibt es in Graz auch bereits **drei „Fair- Teiler-Standorte“,** wo man das Zuviel an Lebensmitteln abgeben bzw. auch entnehmen kann.

* ÖH Karl-Franzens Universität Graz - oberstes OG, Schubertstraße 6a, 8010 Graz
* Forum Stadtpark, Stadtpark 1, 8010 Graz
* WiST-Heim in der Moserhofgasse

Jährlich gelangen Unmengen verpackte, noch haltbare Lebensmittel in den Müll. In der Steiermark sind es laut der letzten Restmüllanalyse 35.800 Tonnen an organischen Küchenabfällen, 60% davon vermeidbar, das sind immerhin noch 21.408 Tonnen Lebensmittel.

Mit dieser Menge an weggeworfenen Lebensmitteln in der Steiermark könnte man 47,6 Millionen steirische Brettljausn anrichten. Das muss doch nicht sein oder?

DI Gudrun Walter