

Brot ist kostbar! Ohne Mist!

Handlungsanleitung zur Reduktion von
vermeidbaren Brot- und Backwarenabfällen
entlang der Wertschöpfungskette



Brot ist kostbar! Ohne Mist!

Handlungsanleitung zur Reduktion von vermeidbaren
Brot- und Backwarenabfällen entlang der Wertschöpfungs-
kette

Wien, 2021

Impressum

Medieninhaber, Verleger und Herausgeber:

Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und
Technologie,

Radetzkystraße 2, 1030 Wien

+43 (0) 800 21 53 59

bmk.gv.at

Autor:innen: Philipp Hietler, Carla Hopfner, Christian Pladerer (pulswerk GmbH),
BMK Sektion V

Fotonachweis: stock.adobe.com – Jamrooferpix (Titelbild), BMK/Cajetan Perwein
(Vorwort)

Layout: Ulli Weber, pulswerk.at

Wien, 2021

Vorwort

Brot ist buchstäblich in aller Munde. Wir schätzen und lieben es in den vielfältigen Formen, als Pausenbrot, als Jause bei einer Wanderung, als Energie- und Kraftspender bis hin zum feinen Jour-Gebäck auf einem schön gedeckten Tisch ist es einer der wichtigsten Kohlenhydratlieferanten. Daher zählt es ja auch zu den sogenannten „Grundnahrungsmitteln“. Aber gehen wir auch so respektvoll damit um, wie es sich unser Brot und Gebäck eigentlich verdient hätte? Brot und Gebäck ist in unserem Land praktisch immer, in schier unüberschaubarer Sortenvielfalt und auch im Überfluss verfügbar. Brot und Gebäck legen einen beachtlichen Weg zurück bis diese auf unserem Teller oder in der Jausenbox landen. Es steckt sehr viel Arbeit und Leidenschaft dahinter, Energie und Ressourcen werden bei der Herstellung verbraucht und oft sind Umweltbelastungen damit verbunden. Brot ist DAS traditionelle Nahrungsmittel schlechthin und hat im Volksglauben vieler Kulturen eine hohe symbolische und spirituelle Bedeutung und steht für Leben und Lebenskraft. Gleichzeitig wird vielfach rasch ausgesondert, entsorgt und achtlos in den Müll geworfen.

Brot ist ein wertvolles Lebensmittel, mit dem wir respektvoll umgehen sollten. Ich lade Sie ein, mit Hilfe dieses Leitfadens Ihren eigenen Weg zu finden, wie wir gemeinsam die Verschwendung von diesem wertvollen Lebensmittel eindämmen können.



Bundesministerin
Leonore Gewessler

Inhalt

Vorwort	3
Einleitung	6
Brot- und Backwarenabfälle in Österreich	8
Bäckereien in der Zwickmühle.....	10
Supermärkte und ihre vollen Regale.....	10
Haushalte im Überfluss.....	11
Gemeinsam für unser wertvolles Brot	12
Wertvolle Beiträge in Bäckereien.....	12
Wertvolle Beiträge im Handel.....	15
Wertvolle Beiträge in der Gastronomie.....	16
Wertvolle Beiträge im Haushalt.....	18
So wird Brot kein Mist!	20
Innovative Ideen aus der Praxis.....	20
Quellenverzeichnis	23



Foto: stock.adobe.com –
travelguide

Einleitung

Schwarzbrot, Vollkornbrot, Toastbrot, Focaccia, Baguette, Eiweißbrot, Semmeln, Kornspitz und Co. – gehen wir heute zum Bäcker oder in den Supermarkt, erwartet uns eine unglaubliche Vielfalt wie nie zuvor.

Laut neuesten Schätzungen landen in Österreich pro Jahr rund eine Million Tonnen Lebensmittel im Müll, fast 50 Prozent davon in den privaten Haushalten.¹ Besonders Brot und Backwaren finden sich oft in Mülltonnen statt in unseren Mägen.

Der Begriff Lebensmittelabfälle bezeichnet alle für den menschlichen Genuss erzeugten Lebensmittel, die entsorgt werden. Die Gründe sind dabei vielfältig und unterscheiden sich je nach Position in der Wertschöpfungskette. Aber es gibt zahlreiche Maßnahmen gegen diese Lebensmittelverschwendung.

Es ist besonders wichtig, genau hinzuschauen und aktiv gegen die Vergeudung wertvoller Lebensmittel vorzugehen!

Lebensmittelabfälle wirken sich negativ auf die Umwelt aus

Herstellung, Verarbeitung, Lagerung sowie Logistik von Lebensmitteln verbrauchen viel Energie und Ressourcen. Wenn Lebensmittel letztlich nicht verzehrt, sondern wiederum energie- und kostenintensiv entsorgt werden, verursachen sie entlang ihres Lebenswegs, der Wertschöpfungskette, eine Vielzahl negativer Auswirkungen auf Umwelt und Mensch (z. B. Bodenerosion, Überdüngung von Gewässern, Treibhausgase wie Methanemissionen).

Abfallvermeidung ist der oberste Grundsatz der europäischen und österreichischen Abfallpolitik. Österreich bekennt sich zu den Zielen der UN-Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung. Bei Lebensmitteln bedeutet das: 50 Prozent weniger Lebensmittelabfälle pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene (inkl. Außer-Haus-Konsum) bis zum Jahr 2030 und eine deutliche Verringerung bei den Lebensmittelverlusten in der Produktion.² Lebensmittelabfälle verursachen aber nicht nur ökologische Auswirkungen, sondern führen auch zu negativen ökonomischen und gesellschaftlichen Problemen. Insbesondere die Reduktion vermeidbarer Lebensmittelabfälle ist aus ethischen, ökologischen, sozialen und ökonomischen Gründen zu priorisieren.

Lebensmittelspenden sind sinnvoll

Überschüssige Lebensmittel können zum Teil an soziale Einrichtungen zur Lebensmittelweitergabe gespendet oder über sogenannte „Foodsharing-Plattformen“ verteilt und dadurch an Bedürftige kostenfrei abgegeben bzw. zu günstigen Preisen verkauft werden.

Seit mehr als einem Jahrzehnt positionieren sich in Österreich eine Reihe von sozialen Einrichtungen und engagierten Ehrenamtlichen zur Lebensmittelweitergabe, um nicht mehr verkaufbare, aber genussfähige Lebensmittel vor der Entsorgung zu bewahren, indem diese armutsgefährdeten und armutsbetroffenen Personen zugutekommen.

Das Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie und der Lebensmitteleinzelhandel schlossen die freiwillige Vereinbarung 2017–2030 zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen, was innerhalb weniger Jahre eine beträchtliche Steigerung der weitergegebenen Lebensmittel zur Folge hatte. Allein der Lebensmitteleinzelhandel (LEH) hat 2020 genusstaugliche, aber nicht mehr marktfähige Lebensmittel im Ausmaß von rund 20.000 Tonnen³ an soziale Einrichtungen weitergegeben, was einer Steigerung von rund 60 Prozent seit 2017 entspricht.



Foto: stock.adobe.com –
Eberhard

Brot- und Backwarenabfälle in Österreich

Entlang der gesamten Wertschöpfungskette sind Brot und Backwaren neben Obst und Gemüse die Warengruppe, bei der besonders viele Abfälle anfallen. Die Gründe sind zahlreich: Überangebot und Überproduktion oder wetter- und saisonbedingte Einflussfaktoren sind Beispiele dafür.

Seit tausenden Jahren ist Brot Bestandteil unserer Ernährung. Die Verarbeitung von Getreide hat über diese Zeitspanne je nach Region unterschiedlichste Formen hervorgebracht und ist eng verknüpft mit gesellschaftlichen Entwicklungen. Unsere Wertschätzung gegenüber Brot erlebt im 21. Jahrhundert einen drastischen Rückgang: Brot war einst das Grundnahrungsmittel schlechthin, man bekam es als Belohnung für herausragende Taten überreicht. Der Wert und damit die Achtung für das Produkt sind durch das Überangebot und den Preis heutzutage deutlich reduziert. Im Supermarkt kosten Semmeln 15 Cent oder weniger.

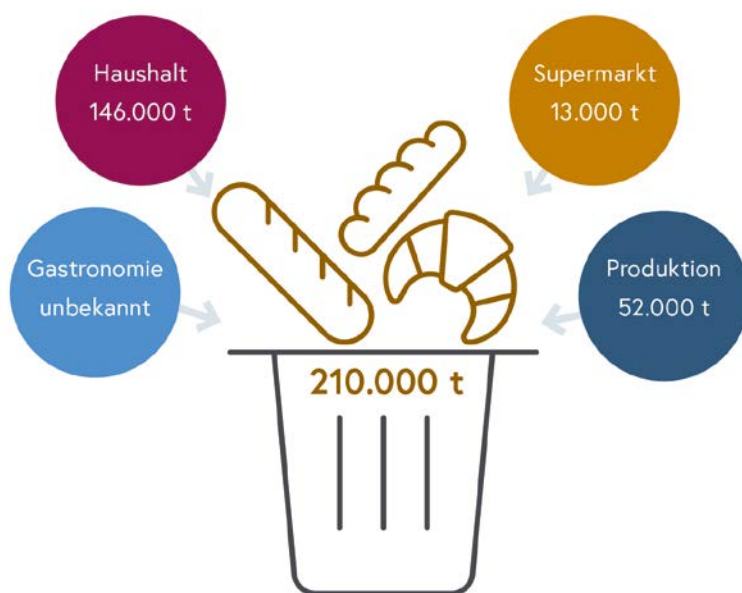
Jede Österreicherin, jeder Österreicher verzehrt pro Tag zwischen 150 und 200 Gramm an Brot und Backwaren.⁴ Die Bäckereien verkaufen ihre Produkte über Eigen- oder Fremdfilialen wie z. B. über den Lebensmitteleinzelhandel (LEH) oder beliefern die Gastronomie.

Österreichs Bäckereien umfassen circa 1.500 Unternehmen mit 21.000 Arbeitnehmer:innen und erwirtschaften einen Umsatz von rund 1,7 Milliarden Euro.⁵

Bei den Bäckereien sind Überschüsse in der Produktion von 1,5 bis 2 Prozent üblich. Eine gewisse Überproduktion ist nötig, um bestimmte Lieferungen einhalten zu können. Ein weiterer Grund für die Entstehung von Altbackwaren sind die Retourwaren aus den eigenen Filialen und denen der Supermärkte. Der Retourwert aus der Eigenfiliale beläuft sich auf sieben bis zehn Prozent, aus dem Supermarkt beträgt dieser Wert zwischen 20 und 40 Prozent, wobei einzelne Filialen einen Wert von bis zu 60 Prozent aufweisen können.⁶

210.000 Tonnen Brot und Gebäck landen in unserem Land pro Jahr in den Haushalten, im Handel und in der Lebensmittelproduktion im Müll. Nicht darin enthalten sind Brot- und Backwarenabfälle aus der Gastronomie. Die Menge entspricht einem Fünftel der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Österreich. Im Vergleich dazu verzehren die hier lebenden Menschen jährlich zwischen 490.000 und 650.000 Tonnen Brot und Gebäck.

Abbildung 1: Vermeidbare Brot- und Backwarenabfälle entlang der Wertschöpfungskette in Österreich, Quelle: pulswerk GmbH



Was bedeutet vermeidbar?

Als „vermeidbar“ gelten Lebensmittelabfälle, die zum Zeitpunkt der Entsorgung genussfähig waren oder bei rechtzeitiger Verwendung genießbar gewesen wären: Das umfasst original verpackte, einwandfreie Waren oder auch schimmelig gewordenes Brot bzw. Gebäck. Grundsätzlich entstehen an jeder Stelle der Wertschöpfungskette Brot- und Gebäckabfälle: Es beginnt bei den Bäckereien, geht über Großhandel und Supermarkt sowie Gastronomie und endet im privaten Haushalt.

Bäckereien in der Zwickmühle

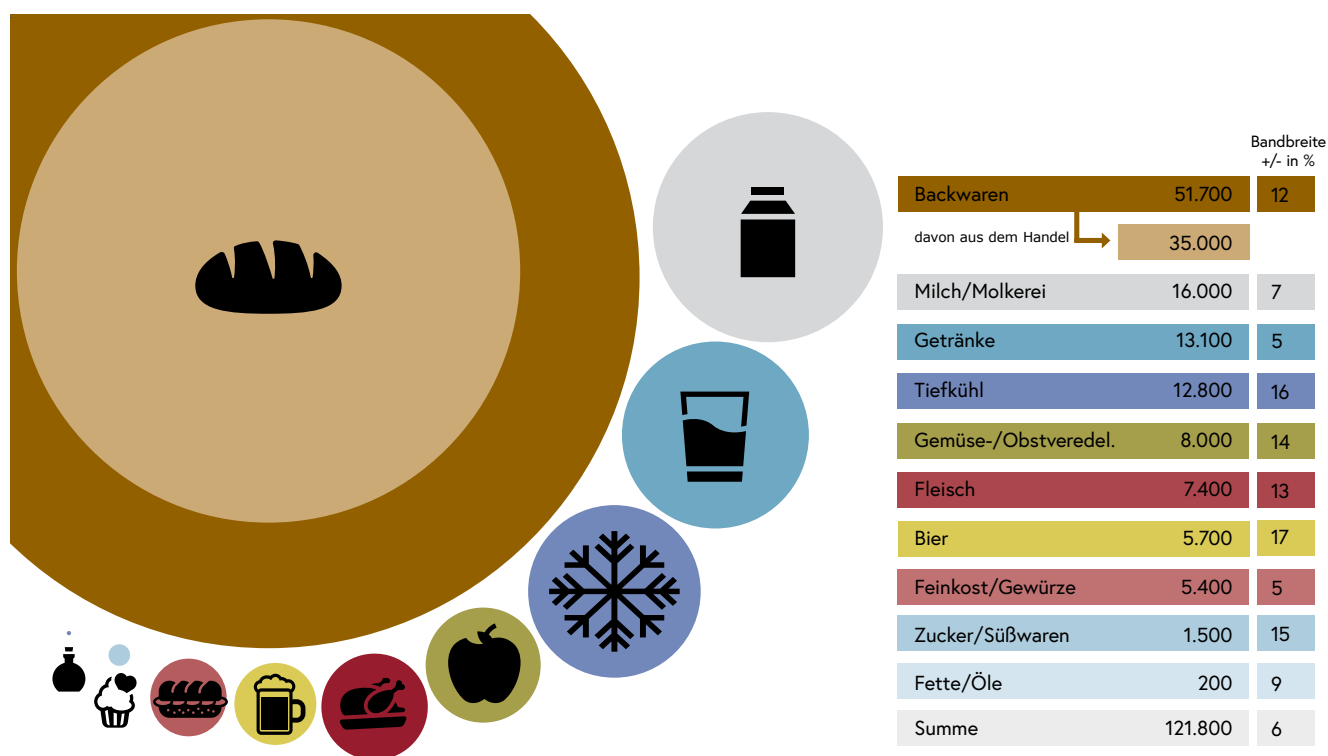
Die gesamte Branche der Lebensmittelproduktion verursacht pro Jahr 121.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle. 40 Prozent davon sind Brot und Gebäck. Allein in den Bäckereien landen jährlich rund 52.000 Tonnen Brot und Gebäck im Müll.⁷ Oft handelt es sich um sogenannte freie Retourwaren der Supermärkte: Damit ist vor allem Brot und Gebäck gemeint, das die Bäckereien zuerst in Form von gekühlten Teiglingen in den Supermarkt liefern und dann als aufgebackene Ware, die nicht verkauft werden konnte, zurückbekommen. Die Bäckereien schreiben den Supermärkten die zurückgelieferte Menge gut, für diese entstehen so weder finanzielle Einbußen noch Entsorgungsprobleme oder Risiken.

Sind bei den Retouren keine tierischen Zutaten wie Käse oder Schinken enthalten, bietet sich die Verarbeitung der Ware zu Tierfutter an. Eine weitere Option wäre eine Biogasanlage, wodurch die Abfälle noch zur Energieerzeugung genutzt werden können. Bei der Herstellung in den Bäckereien entstehen ebenfalls Brot- und Gebäckabfälle. Durch menschliche oder technische Fehler kommt es zu nicht verkäuflichen Fehlproduktionen. Auch diese Überproduktion muss verwertet oder entsorgt werden.

Supermärkte und ihre vollen Regale

Neben den freien Retourwaren, die an die Bäckereien zurückgehen, bleiben in den Supermärkten jährlich 13.000 Tonnen Brot und Gebäck über.⁸ Das entspricht ungefähr 325 LKWs bei Maximalbeladung oder einer täglichen Menge an Brot- und Gebäckabfällen von über 35,5 Tonnen. Diese Massen entstehen unter anderem, weil Kund:innen den Wunsch haben und es gewohnt sind, auch noch am Abend eine große Auswahl an frischem Brot und Gebäck vorzufinden. Oft kommt es zu Beschwerden, wenn die Filialleitung gegen Abend nur bedarfsgerecht aufbackt. Hier liegt es in der Verantwortung von uns Endverbraucher:innen, unsere Erwartungshaltung zu ändern.

Abbildung 2: Vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Lebensmittelproduktion nach Branchen in Tonnen, Quelle: Österreichisches Ökologie-Institut



Ein großer Teil der Supermärkte besitzt Aufbacköfen für die angelieferten Tiefkühlteiglinge. „Bedarfsgerechtes“ Aufbacken ist sinnvoll: Messungen können feststellen, wieviel Kundschaft wann einkaufen geht. Daraus lässt sich die Menge an Brot und Gebäck erheben, die am Abend noch aufbacken werden sollte, um den Bedarf zu decken.⁹

Haushalte im Überfluss

Österreichische Haushalte verschwenden mit Abstand die größte Menge an Brot und Gebäck: Etwa 146.000 Tonnen landen hier jedes Jahr im Müll. Das entspricht etwa 16 Kilogramm pro Person. Bei einer Umrechnung auf Semmeln wirft jede in diesem Land lebende Person jährlich das Äquivalent zu 300 Semmeln weg: In Summe entspricht das rund 2,5 Milliarden Semmeln. Die Konsument:innen sind für mehr als zwei Drittel der gesamten vermeidbaren Brot- und Gebäckabfälle verantwortlich.

Es gibt viele Gründe für die Verschwendung im privaten Bereich: Brot und Gebäck sind verhältnismäßig billig. Es wird zuviel eingekauft. Die Konsument:innen spüren meistens keinen finanziellen Verlust, wenn das Brot im Müll landet. Man kauft einfach ein neues. Schnell produziertes Brot ist nicht lange haltbar und bereits nach kurzer Zeit hart und trocken. Oft fehlt das Wissen, wie man altes Brot oder Gebäck verwenden kann.

Gemeinsam für unser wertvolles Brot

Um größere Mengen an Brot- und Gebäckabfällen nachhaltig vermeiden zu können, ist ein umfassendes Maßnahmenpaket über die gesamte Wertschöpfungskette nötig. Nur ein Miteinander kann hier entscheidend gegenlenken und diese Lebensmittelverschwendung maßgeblich reduzieren.

Wertvolle Beiträge in Bäckereien

Folgende, teilweise sehr leicht realisierbare Maßnahmen reduzieren die beträchtlichen Mengen an Brot- und Gebäckabfällen.

Abfallmengen und Ursachen ermitteln

Erst die Ermittlung der Abfallmengen und ein genaues Hinsehen auf die Ursachen, warum Brot- und Gebäckabfälle anfallen, verdeutlichen das Ausmaß der Verschwendung, helfen bei der Identifizierung von Lösungen und schaffen Bewusstsein im Betrieb. Damit ist der erste Schritt getan.

Personal aktiv einbinden

Die Einbeziehung und Unterstützung aller Mitarbeiter:innen ist für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen und bei der Aufklärungsarbeit bei den Kund:innen wesentlich. Laufende Schulungen sensibilisieren und vermitteln den geeigneten Umgang mit Backwaren und der Kundschaft.

Produkte rückführen (Re-Work)

In vielen Fällen kann man Überschüsse oder einwandfreie Ware, die aus dem Produktionsprozess ausgeschieden sind, wieder in diesen rückführen. Die Bäckereien sprechen dabei von „Re-Work“. Teiglinge oder fertig gebackene Backwaren können zu einem bestimmten Anteil wieder für die Herstellung eingesetzt werden. Zahlreiche Bäckereien stellen aus Altbrot Sauerteig oder ein sogenanntes Kochstück her. In Scheiben geschnittenes und getoastetes Brot vom Vortag wird fein gemahlen und mit Wasser gemischt. Diese Masse wird mit Sauerteig und Mehl zu einem Teig vermengt. Die Verarbeitung zu Semmelbrösel oder Semmelwürfel stellt eine weitere Möglichkeit dar.



Foto: stock.adobe.com –
Kzenon

Rohstoffe weiterverarbeiten

Wenn im Produktionsprozess der Bäckereien unverkäufliche Brotreste anfallen, können diese durch geeignete Kooperationen zu anderen Produkten verarbeitet werden. Dabei gibt es viele Beispiele wie die Verwendung von Altbackwaren als Rohstoff für „Brotbier“ oder das Brennen von Gin aus Altbrot, aber auch die Herstellung von „Brotchips“.

Effizientere Technologien etablieren

Die sogenannte „Reinraumtechnologie“ verlängert das Mindesthaltbarkeitsdatum um mehrere Wochen. Hier kommt eine speziell entwickelte Filteranlage zum Einsatz, die ein Raumklima vergleichbar mit einem Operationssaal bewirkt. Bei Backwaren, die in einem „Reinraum“ verpackt wurden, erhöht sich die Mindesthaltbarkeit signifikant.¹⁰

Qualität statt Vielfalt

Einer deutschen Untersuchung zufolge sind für die Kundschaft die Qualität der Brot- und Backwaren und die Lage der Bäckerei wesentlich für die Auswahl der Bäckerei. Nur für 10 Prozent der Befragten war die Größe des Sortiments ausschlaggebend. Dies sollte auch bei Werbeaktivitäten bedacht werden. Qualität statt Sortenvielfalt ist weitaus wichtiger.¹¹

Mehr Planungssicherheit durch Vorbestellungen

Die Möglichkeit der Vorbestellungen sollte verstärkt genutzt und entsprechend beworben werden. Dadurch erhöht sich die Planungssicherheit etwas und gleichzeitig kann auch gegen Ende der Öffnungszeiten den Wünschen der Kundschaft entsprochen werden.

Abverkauf der Waren vom Vortag mit Rezeptvorschlägen

Der verbilligte Verkauf von Semmeln und Kipferl vom Vortag kann mit Rezeptideen für die Kund:innen begleitet werden.

Überschüssiges in Pausenräumen ausgeben

Mitarbeiter:innen sollten die Möglichkeit erhalten, einwandfreie und genießbare Backwaren, die z. B. zuviel oder fehlerhaft produziert wurden bzw. nahe dem Mindesthaltbarkeitsdatum sind, gratis zu bekommen.

Lebensmittelspenden sind sinnvoll!

Überschüssige Lebensmittel können zum Teil an soziale Einrichtungen zur Lebensmittelweitergabe gespendet oder über sogenannte „Foodsharing-Plattformen“ verteilt und dadurch an Bedürftige abgegeben bzw. zu günstigen Preisen verkauft werden.

Digitale Lösungen nutzen

EDV-Lösungen können in den Betrieben bei der Planung der Produktion sehr hilfreich sein, da die Menge an verzehrtem Brot und Gebäck von Feiertagen, der Saison und auch den Wetterbedingungen sehr stark abhängig ist. Weitere digitale Lösungen helfen, um gegen Ladenschluss Lebensmittelüberschüsse zu verkaufen (z. B. die „Too Good To Go“-App) oder weiterzugeben.

Lebensmittel sind kostbar! – Kooperationspartner werden

Durch Beteiligung an der Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ des Bundesministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie und mit Unterzeichnung der Kooperationsvereinbarung¹² darf das Logo „Lebensmittel sind kostbar!“ verwendet werden. Das ermöglicht die eigenen abfallvermeidenden Leistungen werbewirksam zu präsentieren, unter anderem auf der Internetseite des Bundesministeriums. Die breite Anwendung des Logos bzw. der gesteigerte Wiedererkennungswert schärfen bei den Konsument:innen das Bewusstsein bezüglich Lebensmittelverschwendung und erhöhen das Verständnis für Gegenmaßnahmen.



Wertvolle Beiträge im Handel

Foto: stock.adobe.com – AboutLife

Folgenden Maßnahmen wirken der Lebensmittelverschwendung im Handel entgegen.

Freie Retourwaren abschaffen

Der größte Teil der Brot- und Gebäckabfälle in der Produktion (bei den Bäckereien) entsteht aufgrund der freien Retourware der Supermärkte. Im Supermarkt aufgebackene und bis zum Abend nicht verkaufte Brot- und Backwaren landen wieder beim Bäcker, der diese dann entsorgen muss. Die Option der freien Retourware sollte abgeschafft oder angepasst werden. So entsteht ein Anreiz zur bedarfsgerechteren Planung im Supermarkt und somit zur Vermeidung von Brot- und Gebäckabfällen.

Schulung des Personals

Regelmäßige Schulungen über den geeigneten Umgang mit Backwaren, vor allem zur bedarfsgerechten Planung bei Backstationen sind essentiell. Ein weiterer Fokus sollte auf die Aufklärung der Kundschaft (z. B. bezüglich Kernsortiment) gerichtet sein. Anreizsysteme, wie betriebsinterne Wettbewerbe oder Prämien, können unterstützen.

Keine XXL-Packungen und Multipacks anbieten

XXL-Packungen und Multipacks bei Brot- und Backwaren verleiten zum Kauf sehr großer Mengen. Dabei werden diese Mengen oftmals gar nicht benötigt und der „Überschuss“ landet im Müll. Dieses Verkaufsinstrument ist insbesondere bei Brot und Gebäck sowie Frischwaren kritisch zu hinterfragen, da es falsche Anreize schafft.

Kernsortiment bei Brot und Gebäck

Ein Kernsortiment mit wenigen Produkten ab einer bestimmten Uhrzeit hilft große Mengen an Brot- und Gebäckabfällen zu vermeiden. Mehrere Bäckereiunternehmen führten es bereits ein. Es umfasst in der Regel fünf bis sieben Sorten Gebäck und je drei bis sechs Sorten Feinbackware, Brot und Konditoreiprodukte. Jede Filiale sollte individuell das ideale Kernsortiment für den Abend zusammenstellen.

Vorbestellungen anbieten

In Kombination mit einem Kernsortiment gegen Ende der Geschäftszeiten kann die aktive Bewerbung von Vorbestellungen die Kundenakzeptanz für die zeitweise geringere Auswahl wesentlich erhöhen.

Bewusstseinsbildungsmaßnahmen durchführen

Begleitend zu einem Kernsortiment sollten die Filialen entsprechende Bewusstseinsbildungskampagnen starten, damit dessen Sinnhaftigkeit erläutert wird bzw. das Verständnis bei den Konsument:innen steigt.

Waren abends und vom Vortag günstig verkaufen

Brot und Backwaren kurz vor Ladenschluss oder Ware vom Vortag vergünstigt angeboten landen nicht im Müll. Zu diesem Angebot können noch Rezeptideen für Gerichte mit Brot- und Gebäckresten mitgegeben werden.

Brot und Backwaren weitergeben

Überschüssige Lebensmittel können zum Teil an soziale Einrichtungen zur Lebensmittelweitergabe gespendet oder über sogenannte „Foodsharing-Plattformen“ verteilt und dadurch an Bedürftige abgegeben bzw. zu günstigen Preisen verkauft werden.

Wertvolle Beiträge in der Gastronomie

In der Gastronomie gibt es keine konkreten Daten und Zahlen zu Brot- und Gebäckabfällen, allerdings ist von größeren Mengen auszugehen.

Beobachtung der Abfallmengen und Ermittlung der Ursachen

Alleine das Messen von Lebensmittelabfällen führt schon zum Umdenken im Betrieb und zu weniger Abfall. In der Gastronomie, insbesondere in Großküchen, eignet sich zur Erhebung der Lebensmittelabfälle das Programm Moneytor¹³ von United Against Waste. Der Moneytor ermöglicht Großküchen-Betreiber:innen die Lebensmittelabfälle laufend zu überwachen und die größten Einsparpotenziale leicht zu identifizieren.



Küchenpersonal einbinden und schulen

Spezielle Schulungen gewährleisten einen effizienten Umgang mit Brot und Gebäck. Die Schulungen sollten zum Beispiel die Bewusstseinsbildung für den Wert von Brot enthalten sowie Verwertungsmöglichkeiten von Brotresten bzw. Überschüssen aufzeigen. Es gibt dafür geförderte¹⁴ Schulungsprogramme von United Against Waste mit Küchenprofi[t] und Moneytor. Oder smart KITCHEN von pulswerk mit Haubenkoch Max Stiegl, dem österreichischen Koch des Jahres 2021.

Foto: stock.adobe.com – juniart

Menügestaltung flexibilisieren

Eine flexible Menügestaltung hilft Überschuss an Brot- und Backwaren zu reduzieren. So könnte der Menüplan Gerichte beinhalten, die Altbrot als Zutat benötigen wie z. B. Brotsalat oder Croutons.

Nachschlag anbieten

Übrig gebliebenes Brot und Gebäck aus dem Brotkörberl, das beim Gast war, muss entsorgt werden. Bietet man kleinere Mengen an und gewährt bei Nachfrage einen Nachschlag, reduziert man diese Abfälle enorm.

Überschüssiges Brot- und Gebäck weiterverarbeiten

Brot- und Backwaren, die in der Küche oder beim Catering übrigbleiben und nicht beim Gast waren, bieten sich zur Weiterverarbeitung (z. B. zu Semmelbrösel, Croutons, Brotchips etc.) an. Ausserdem können überschüssiges Brot und Gebäck ebenfalls von der Gastronomie an soziale Einrichtungen gespendet oder über Plattformen weitergegeben werden.



Foto: BMLRT/Alexander
Haiden

Wertvolle Beiträge im Haushalt

Konsument:innen haben durch das Kaufverhalten einen großen Einfluss auf die Masse der Brot- und Gebäckabfälle, sowohl daheim als auch entlang der gesamten Wertschöpfungskette, und sind daher entscheidend bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen.

Einkäufe besser planen

Bewussteres Einkaufen hilft, nicht zu viel oder nicht das Falsche zu kaufen. Beim Einkauf sollte jede und jeder einen Überblick über die Lebensmittelvorräte zu Hause haben, um nicht doppelt zu kaufen. Insbesondere bei Brot- und Backwaren ist das wegen der raschen Verderblichkeit sehr wichtig. Der Verzicht auf Großpackungen, auch wenn diese „billiger“ erscheinen, ist dabei ungemein wichtig. Die Abstimmung innerhalb der im gemeinsamen Haushalt lebenden Personen ist beim Einkauf unerlässlich, genau so wie das Schreiben eines Einkaufszettels. Wer hungrig einkaufen geht, kauft oft Unnötiges, das auch zur Lebensmittelverschwendung beitragen kann. Vorbestellungen ermöglichen, gegen Ladenschluss die gewünschten Produkte noch zu bekommen.

Haltbarkeit verlängern

Ist einmal zuviel eingekauft, können Brot (am besten in Scheiben geschnitten) und sonstigen Backwaren eingefroren werden. Vorausschauendes Einfrieren macht Brot und Backwaren, die man nicht in absehbarer Zeit verbrauchen kann, haltbar. Das eingefrorene Brot, insbesondere Toastbrot, kann dann bedarfsgerecht aus dem Tiefkühlfach genommen und aufgebacken werden.

Brot und Backwaren richtig lagern

Die richtige Lagerung von Brot und Backwaren hat großen Einfluss darauf, wie lange diese halten. Ein Papiersackerl kann bereits Abhilfe schaffen, um Schimmelbildung zu vermeiden. Das richtige Material der Brotdose ist genauso von Bedeutung wie die Art des Gebäcks oder Brotes, das gelagert werden soll. Regelmäßige Reinigung des Brotbehälters mit Essigwasser hilft Schimmel vorzubeugen. Aufgeschnittenes Brot sollte mit der Schnittfläche nach unten gelagert werden.

Brot, Salat, Gemüse und Obst bleiben in Biokunststoffsackerln länger frisch. In einer Studie wurde festgestellt, dass diese Sackerl zur längeren Haltbarkeit von Lebensmitteln beitragen, Kosten sparen und einen aktiven Beitrag zur Reduktion von Lebensmittelabfällen im Haushalt darstellen.¹⁵

Brotreste verwerten

Gebäck vom Vortag ist frisch aufgebacken wieder resch! Hart gewordene Semmeln einfach für zwei Minuten in ein nasses Tuch einwickeln und fünf Minuten im Ofen bei 150 Grad Celsius aufbacken – schon sind die Semmeln wieder schön weich und knusprig.

Brot und Backwaren, die zu Hause übrigbleiben, können durch innovative Kochideen zu neuen Gerichten verkocht werden. Es gibt bereits zahlreiche Informationen im Internet (z. B. auf der Internetseite des Bundesministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie¹⁶) und auch Restkochbücher¹⁷: Brot-Chips, Brot-Cordon-Bleu, ein italienischer Tomaten-Brot-Salat, Brotsuppe oder ein Scheiterhaufen – die köstlichen Möglichkeiten sind vielfältig, man muss sie nur nutzen.

Konsumverhalten und Erwartungen anpassen

Konsument:innen haben mit ihrem Kaufverhalten Einfluss darauf, welches Angebot in den Supermärkten vorhanden ist. Neben dem bewussten Einkaufen müssen wir auch unsere Erwartungshaltung kritisch hinterfragen: Muss in Handel oder Gastronomie wirklich immer alles zu jeder Zeit und in enormer Vielfalt für uns vorhanden sein?

So wird Brot kein Mist!

Es gibt viele Möglichkeiten Brot- und Gebäckabfälle in Österreich zu vermeiden. Genaue Planung, Weiterverarbeitung und Weitergabe spielen dabei eine wichtige Rolle.

Innovative Ideen aus der Praxis

I Love my Brot – Bäckerei Felzl

In Zusammenarbeit mit einem multidisziplinären Expertenteam startete die Bäckerei Felzl das Projekt 2014 in Wien. Seitdem kommen tagsüber nicht verkaufte Produkte jeden Abend nach Ladenschluss in Brotautomaten in der Schottenfeldgasse und Kaiserstraße. Dort sind sie zwischen 19:30 und 6:00 Uhr zu einem günstigeren Preis erhältlich. Übrig gebliebene Produkte bekommen ebenfalls eine zweite Chance. Croissants werden als Mandelcroissants wiedergeboren. Auch mit Semmelbröseln, den Felzolini Brotchips, dem Bäcker-Knuspermüsli und Striezel-Nuss-Crunch lässt sich der Lebensmittelverschwendung genüsslich der Kampf ansagen.¹⁸ 2015 wurde das Projekt mit dem Viktualia Award des Bundesministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie ausgezeichnet.

Gutes von gestern – Bäckerei Mangold

Die Bäckerei Mangold aus Vorarlberg bietet Brot vom Vortag in einer speziellen Filiale in Dornbirn Hatlerdorf zum Verkauf an, dienstags bis samstags jeweils von 8.30 bis 12.30 Uhr bzw. solange der Tagesvorrat reicht. Das gesamte Sortiment dieser Filiale wird um die Hälfte des regulären Verkaufspreises angeboten. Das Projekt vermeidet nicht nur Lebensmittelabfälle, sondern unterstützt durch einen Teil des Verkaufserlöses soziale Projekte.¹⁹

Brot vom Vortag tut Gutes – Bäckerei Auer

Im PANE, einem wohltätigen Verein der Bäckerei Martin Auer, werden Brot und Gebäck vom Vortag in Graz für einen guten Zweck verkauft und zum halben Preis angeboten - ein bewusstes Zeichen gegen die Verschwendung von Lebensmitteln. 40.000 Euro konnte der Verein damit bereits umsetzen.²⁰

„Jedes Brot verdient eine 2te Chance“ – Brotpiloten

Seit 2016 holen die Brotpiloten nicht verkauftes Brot durch eine Kooperation mit Bäckereien regelmäßig ab und verkaufen es zu einem günstigen Preis auf zwei Wiener Samstagsmärkten.²¹ 2019 war das Projekt für den Viktualia Award nominiert.



Flasche. Statt. Tonne. – Bäckerei Mölk

Die Bäckerei Therese Mölk aus Tirol eröffnete im Rahmen des Projektes „Flasche. Statt. Tonne.“ eine eigene Brennerei für die Nutzung von altem oder überschüssigem Brot, um es zu hochprozentigem Alkohol und in weiterer Folge zu Gin und Ansatzschnaps zu verarbeiten. Seit 2016 wird in Kooperation mit der Tiroler Brauerei Bierol das Brotbier „Baker’s Bread Ale“ mit Weißbrot in der Maische hergestellt. Zur selben Zeit kam auch „Herr Friedrich“, ein hochwertiger Gin, auf den Markt.²²

Foto: BMLRT/Alexander Haiden

Altes Brot mit neuem Sinn – Wiener Tafel und Stadt Wien – Umweltschutz

Die Wiener Tafel und die Stadt Wien haben gemeinsam eine Broschüre mit Rezepten für Brot- und Gebäckabfälle erstellt. Die Broschüre „Altes Brot mit neuem Sinn“ zeigt, wie sich altes Brot in köstliche Cookies, Brot-Chips, Rumkugeln und vieles mehr verwandeln kann. Dazu gibt es drei Kochvideos der Wiener Tafel Profi-Köchin zum Nachmachen.²³

Vier-Säulen-Konzept der Bäckerei Bathelt

Dieses Vermeidungskonzept der Tiroler Bäckerei Bathelt²⁴ umfasst eine tagesgenaue Planung, keine Annahme von Retouren, die Verteilung anfallender Übermengen über soziale Einrichtungen oder die Verarbeitung zu Brösel und Knödelbrot. 2015 war die Bäckerei Bathelt für den Viktualia Award nominiert.

(Grat)Korn-Laberl – Brigitte Rühl-Preitler

Dieses Siegerprojekt in der Kategorie „Privates Engagement“ des Viktualia Awards 2016 stellt eine innovative Weiterentwicklung der klassischen Weiterverarbeitung von „altem“ Brot dar. Zahlreiche Rezepturen belegen die vielfältigen Möglichkeiten. Insbesondere das (Grat)Korn-Laberl²⁵ hat sich im privaten Bereich als besonders geeignet erwiesen.

Online-Vorbestellung

Zahlreiche Bäckereien und Lebensmittelhändler bieten bereits Online-Vorbestellung an. So kann man frische Produkte einfach und bequem zum gewünschten Termin in die Wunschfiliale bestellen.

Digitale Lösungen – App „Too Good To Go“

Mit der „Too Good To Go“-App²⁶, ausgezeichnet mit dem Viktualia Award 2019, können Unternehmen wie Bäckereien, Restaurants, Cafés, Hotels und Supermärkte ihr überschüssiges Brot und Gebäck zu einem vergünstigten Preis an Selbstabholer:innen kurz vor Ladenschluss noch verkaufen. Das vermeidet Lebensmittelabfälle, schafft Bewusstsein und vielleicht entsteht sogar eine neue Kundenbindung.

Foto: BMLRT/Alexander
Haiden



Quellenverzeichnis

- 1 OBERSTEINER G. und LUCK S. (2020), Lebensmittelabfälle in österreichischen Haushalten – Status Quo, Universität für Bodenkultur, Department für Wasser – Atmosphäre – Umwelt, Institut für Abfallwirtschaft, in Kooperation mit WWF Österreich, Wien, 2020
- 2 Nachhaltige Entwicklung – Agenda 2030/SDGs, Hauptziel 12: Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen, Unterziel 3
- 3 Bericht 2021 der ARGE Nachhaltigkeitsagenda zur „Vereinbarung 2017 - 2030 zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Lebensmittelunternehmen“
- 4 Auskunft einer Großbäckerei
- 5 WOLF G. (2019), Branchenbericht Nahrungsmittel- und Getränkeherzeugung, UniCredit Bank Austria AG, Economics & Market Analysis Austria, Wien, April 2019
- 6 HIETLER P. und MEISSNER M. (2016), Good Practice zur Abfallvermeidung in der betrieblichen Abfallwirtschaft, im Auftrag von ECR Austria und Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, mitfinanziert durch die Abfallvermeidungsförderung der Sammel- und Verwertungssysteme für Verpackungen; Wien 2016
- 7 HIETLER P. und PLADERER C. (2017), Abfallvermeidung in der österreichischen Lebensmittelproduktion, finanziert durch die Abfallvermeidungsförderung der Sammel- und Verwertungssysteme für Verpackungen mit Unterstützung von Reclay Österreich GmbH, 2017
- 8 SCHNEIDER F. und LEBERSORGER S. (2014), Aufkommen an Lebensmittelverderb im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel, im Auftrag der ECR-Arbeitsgruppe Abfallwirtschaft 2014, Universität für Bodenkultur, Department für Wasser – Atmosphäre – Umwelt, Institut für Abfallwirtschaft, Wien 2014
- 9 HIETLER P. und MEISSNER M. (2016), Good Practice zur Abfallvermeidung in der betrieblichen Abfallwirtschaft, im Auftrag von ECR Austria und Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, mitfinanziert durch die Abfallvermeidungsförderung der Sammel- und Verwertungssysteme für Verpackungen; Wien 2016
- 10 HIETLER P. und MEISSNER M. (2016), Good Practice zur Abfallvermeidung in der betrieblichen Abfallwirtschaft, im Auftrag von ECR Austria und Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, mitfinanziert durch die Abfallvermeidungsförderung der Sammel- und Verwertungssysteme für Verpackungen; Wien 2016
- 11 Thünen Report 73, Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen (REFOVAS), 2019
- 12 bmk.gv.at/themen/klima_umwelt/abfall/abfallvermeidung/lebensmittel/partner/partner
- 13 united-against-waste.at/sich-informieren/abfallmonitoring
- 14 Durch die betriebliche Umweltförderung erhalten teilnehmende Betriebe zwischen 50 und 75 Prozent der Kosten rückerstattet.
- 15 wenigermist.at/laenger-frisch-im-biokunststoff-sack
- 16 bmk.gv.at/themen/klima_umwelt/abfall/abfallvermeidung/lebensmittel/rezepte
- 17 z. B. Helene Brandstätter: Kochen mit Brotresten, Leopold Stocker Verlag, Graz 2013
- 18 felzl.at/soziales/brotautomat
- 19 baeckerei-mangold.at/Aktuelles-bei-Mangold/Gutes-von-gestern
- 20 martinauer.at/moment/pane

- 21 brotpiloten.at
- 22 mpreis.at/sp/presse/pressemitteilung-tg-wels-1-2
- 23 wienertafel.at/fileadmin/user_upload/Altes_Brot_mit_neuem_Sinn_Brochure_A4_web-1.pdf
- 24 baeckerei-bathelt.at
- 25 grundnahrungsmittelpaket.files.wordpress.com/2016/06/broschuere_gratkorn_laberl.pdf
- 26 toogoodtogo.at

Alle Links abgerufen im Juni 2021

