



Noch landet zu

Tonnen von tadellosem Gemüse wird jährlich vernichtet, weil es den Kriterien nicht entspricht.

■ MÖDLING. Rund 10 Betriebe gibt es in Mödling, die das Gemüse aus dem Bezirk verwerten und weiter verarbeiten. Und so gilt wie überall anders auch: Was nicht den strengen Kriterien entspricht wird eingestampft. Auch hier kennt man das Problem, wenn es auch nicht so groß ist wie in anderen Teilen des Landes. „Im Marchfeld ist das noch mehr ein Thema als in unserem Bezirk, aber natürlich wäre es eine gute Initiative, das Gemüse weiterzugeben.“ so Johann Sperber, Leiter der Bezirksbauernkammer Mödling. „Schon die Farbe des Salates kann darüber entscheiden, ob der Salat verkäuflich ist.“ so ein

Landwirt im Gespräch. Geht es beim Salat um die Farbe, so ist es bei Gurken die Krümmung. Passt ein Merkmal nicht kann man das Gemüse nicht mehr verkaufen, oder diese, wie im Fall der Gurken, nicht Stapeln. Auf diese Art landen tausende Tonnen im Müll statt im Topf.

Verteilung wäre sinnvoll

Wäre es nicht sinnvoll zu verteilen? Der Sozialmarkt Mödling bekommt von den Wiener Gärtnern den ganzen Sommer über jede Woche frisches Gemüse in bester Qualität. Es handelt sich dabei um Gemüse, das überschüssig ist. Auch verschiedene Lebensmittelmärkte beliefern den Sozialmarkt im Bezirk.

„Ich weiß von einigen Einzelinitiativen der Bauern in Niederösterreich, aber natürlich wäre es begrüßenswert wenn das tadellose Gemüse, das nur deshalb nicht verkauft wird weil es

den Kriterien nicht entspricht, an uns weitergegeben wird“, so Monika Thurner, Pressesprecherin der Sozialmärkte in Niederösterreich.

Oft liegt es einfach nur an der Nachfrage. „Denn sobald die Nachfrage steigt und zu wenig Angebot da ist, kaufen die Kunden auch Salat, den sie sonst nicht kaufen würden“, so ein Landwirt im Gespräch. Der REWE-Konzern schuf aus diesem Umstand eine Marktidee und will ab Oktober Gemüse in seinen Filialen verkaufen, das nicht dem Schönheitsideal entspricht.

Vor wenigen Tagen wurde übrigens der erste „wastecooking free supermarket“ in Wien geöffnet. Es ist ein Lebensmittelmarkt bei dem man gratis durchaus genießbare und einwandfreie Lebensmittel mitnehmen kann, die sogenannte Mülltaucher nachts aus den

viel im Müll



Johann Sperber von der Bezirksbauernkammer würde Sozialmärkte unterstützen.

Foto: zVg

Tonnen fischen. Gleichzeitig kann man sich vor Ort über die Auswüchse unserer Wegwerfgesellschaft informieren.

Es gibt dort genug Reserven. Eine Tonne Erdäpfel und 500 Kilo Karotten. Gemüse, das für die Biogasanlage bestimmt war - einfach deshalb, weil es nicht der Norm entsprach.

699206



Tonnen von Gemüse landen im Müll, weil es den Kriterien nicht entspricht.

Foto: Weber