



Dachverband für
Natur- und Umweltschutz
CIPRA Südtirol



Bozen, 29.04.2022

An die Presse

Gemeinsame Medienmitteilung von Dachverband für Natur- und Umweltschutz, Bioland Südtirol, Naturalia und Biokistl Südtirol

Zum Tag der Lebensmittelverschwendung: Weniger verbrauchen und umweltfreundlicher einkaufen

Der 2. Mai ist Tag der Lebensmittelverschwendung. Der World Wide Fund For Nature (WWF) rief diesen Tag 2016 aus, um das kritische Ausmaß und die Folgen des achtlosen Umgangs mit unserer Nahrung aufzuzeigen. Rein rechnerisch betrachtet, werden alle seit Jahresbeginn bis zum 2. Mai hergestellten Lebensmittel für die Mülltonne produziert. So viel verschwenden wir nämlich an Lebensmitteln, ein Drittel des jährlichen Bedarfs.

Weitaus am meisten Lebensmittel werden allerdings in privaten Haushalten verschwendet. Südtirolweit entsorgt jeder Bürger jährlich 27,5 kg Lebensmittel ungenutzt. In einem durchschnittlichen Haushalt in Italien landen aktuell wöchentlich 0,529 kg pro Kopf ungenutzt in der Tonne. (www.wenigerverschwenden.it)

Der Dachverband für Natur- und Umweltschutz, Bioland Südtirol und die Bio-Geschäfte machen gemeinsam auf diese enorme Ressourcenverschwendung aufmerksam. „Bei der Herstellung, Verarbeitung und dem Transport von Lebensmitteln werden kostbare Ressourcen wie Wasser, Energie und Land verbraucht. Und es werden Treibhausgase wie CO₂ freigesetzt – und das völlig unnötig, wenn die Lebensmittel anschließend weggeworfen werden. Klimaschutz und Erhalt der Artenvielfalt beginnt also auf unseren Tellern“, betont Madeleine Rohrer vom Dachverband.

Umweltfreundlicher Lebensmittel-Einkauf

Lebensmittel sind „Mittel zum Leben“ und sollten wertgeschätzt werden, so **Reinhard Verdorfer von Bioland Südtirol**. In einer effizienteren Nutzung der Lebensmittel liege ein enormes Potential. „Wir wissen beispielsweise aus der Umstellung von Hotels in Richtung biologische und regionale Lebensmittel, dass der größte Einsparhebel mit einer effizienten Planung und Nutzung der Lebensmittel und Getränke einhergeht. Wer weniger wegwirft, spart am einfachsten Geld, und wer Biolebensmittel einkauft, tut etwas für Klimaschutz und Umwelt“, so der Bioland Geschäftsführer.

In der Preiskalkulation von Bioprodukten sind die ökologischen Leistungen der Landwirtschaft mit eingerechnet, wie die Weidehaltung in der Viehwirtschaft, bzw. die Lebensqualität und artgerechte Haltung der Tiere auf unseren Betrieben. Im Obst- und Gemüsebau können höhere Verbraucher*innenpreise dafür eingesetzt werden, mehr Biodiversität auf den Betrieben zu schaffen. Alles das gibt es beim Kauf von industriell hergestellten Billigprodukten nicht, so Verdorfer.

Hannes Desaler vom Biogeschäft Naturalia und Theresia Mittersteiner von Biokistl Südtirol bestätigen die Resilienz von Biolebensmitteln in Krisenzeiten: „Die konventionelle Lebensmittelindustrie verfolgt, um Marktanteile zu gewinnen, oft eine sehr aggressive Preispolitik. Die Preisgestaltung in der biologischen Lebensmittelkette orientiert sich mehr am Bedarf der an der Kette Beteiligten und ist somit resilienter und sicherer gebaut, auch für den Konsumenten bzw. die Konsumentin.“

Die Wertschätzung für Lebensmittel ist eines der Fundamente einer regionalen Biolandwirtschaft. Die Produkte kosten teilweise mehr als globale Industrieprodukte, sie sind aber in Krisenzeiten weniger anfällig für Teuerungen. Somit ist die regionale und biologische Produktion die resilientere und sichere Lebensmittelkette, die es in Zukunft auszubauen gilt, so Dachverband, Biogeschäfte und Bioland unisono.

Für Interviewanfragen: Reinhard Verdorfer, 349 1593099 – Madeleine Rohrer, Tel. 0471 973700

Bolzano, 29-04-2022

Agli organi di stampa

Comunicato stampa congiunto della Federazione Protezionisti Sudtirolesi, Bioland Südtirol, Naturalia e Biokistl Südtirol

Nella giornata dello spreco alimentare: Consumare meno e spesa ecologica

Il 2 maggio è la giornata dello spreco alimentare. Il World Wide Fund For Nature (WWF) ha proclamato simbolicamente questa giornata nel 2016 per evidenziare la portata critica e le conseguenze della gestione negligente del nostro cibo. In termini puramente matematici, tutto il cibo prodotto dall'inizio dell'anno fino al 2 maggio è prodotto per la pattumiera. Ecco quanto cibo sprechiamo, un terzo della domanda annuale.

Tuttavia, la maggior parte del cibo viene sprecato nelle case private. In tutto l'Alto Adige, ogni cittadino smaltisce ogni anno 27,5 kg di cibo inutilizzato. In una famiglia media in Italia, 0,529 kg pro-capite finiscono attualmente inutilizzati nella spazzatura ogni settimana. (www.iosprecomeno.it)

La Federazione Protezionisti Sudtirolesi, Bioland Südtirol e i gestori dei negozi biologici stanno attirando l'attenzione su questo enorme spreco di risorse. "Risorse preziose come l'acqua, l'energia e la terra sono consumate nella produzione, lavorazione e trasporto del cibo. Vengono rilasciati gas a effetto serra come la CO2 del tutto inutilmente se il cibo viene poi buttato via. La protezione del clima e la conservazione della biodiversità iniziano quindi sui nostri piatti", sottolinea Madeleine Rohrer della Federazione.

Spesa ecologica

Il cibo è un "mezzo per vivere" e dovrebbe essere valorizzato come tale, dice **Reinhard Verdorfer di Bioland Südtirol**. C'è un enorme potenziale in un uso più efficiente del cibo. "Sappiamo, per esempio, dalla conversione degli hotel verso il cibo biologico e regionale, che la maggiore leva di risparmio viene dalla pianificazione e dall'uso efficiente di cibo e bevande. Buttare via meno è il modo più semplice per risparmiare denaro, e comprare cibo organico contribuisce alla protezione del clima e dell'ambiente", dice il direttore di Bioland.

Nel calcolo del prezzo dei prodotti biologici, sono inclusi i servizi ecologici dell'agricoltura, come il pascolo negli allevamenti, o la qualità di vita e l'allevamento adeguato alla specie degli animali nelle nostre fattorie. Nella produzione di frutta e verdura, i prezzi al consumo più alti possono essere usati per creare più biodiversità nelle fattorie. Tutto questo non è disponibile quando si acquistano prodotti industriali a basso costo, dice Verdorfer.

Hannes Desaler del negozio di alimenti biologici Naturalia e Theresia Mittersteiner di Biokistl Südtirol confermano la resistenza degli alimenti biologici in tempi di crisi: "L'industria alimentare convenzionale spesso persegue una politica dei prezzi molto aggressiva per guadagnare quote di mercato. La determinazione dei prezzi nella catena alimentare biologica è più orientata alle esigenze di coloro che sono coinvolti nella catena ed è quindi costruita in modo più resiliente e sicuro, anche per il consumatore".

L'apprezzamento per il cibo è uno dei fondamenti dell'agricoltura biologica regionale. I prodotti costano a volte più dei prodotti industriali globali, ma sono meno soggetti all'inflazione in tempi di crisi. Così, la produzione regionale e biologica è la catena alimentare più resiliente e sicura che deve essere ampliata in futuro, secondo la Federazione Protezionisti Sudtirolesi, le imprese biologiche e Bioland all'unisono.

Per richieste d'interviste: Reinhard Verdorfer, 349 1593099 – Madeleine Rohrer, tel. 0471 973700