

Pressemitteilung, Freitag 3. Juni 2016

Besser Leben/Genuss/Lebensmittel/Soziales/Umwelt/Armut/Chronik

„Von der Hand in den Mund“

Lange Tafel 2016 & Food Waste-Symposium beim VIENNA FOOD FESTIVAL Drei Tage lang Lebensmittel-Genuss und -Information im Wiener Rathaus

Wien, 3. Juni 2016 – „Von der Hand in den Mund“ – unter diesem Motto spannen die Wiener Tafel, das Vienna Food Festival und die Umwelt-Musterstadt Wien drei Tage lang in Kooperation den Bogen vom Lebensmittel als Spender von Genuss und gelebter Esskultur bis hin zum verantwortungsvollen Umgang mit Nahrung im Sinne sozialer Gerechtigkeit und ökologischer Nachhaltigkeit: Vom 3. bis zum 5. Juni 2016 steht der gesellschaftliche Umgang mit Nahrungsmitteln im Zentrum einer vielseitigen und spannenden Veranstaltung im Wiener Rathaus. Auftakt ist die traditionelle „Lange Tafel“ – der alljährliche Openair-Event der Wiener Tafel, der heuer zum ersten Mal im Arkadenhof des Wiener Rathauses stattfindet. Beim Food Waste Symposium am Freitag, 3. Juni 2016, diskutieren ExpertInnen aus Wissenschaft, Handel, Industrie und Behörden Ursachen von Lebensmittelverschwendung und präsentieren Vermeidungspotenziale anhand internationaler Best-Practice-Beispiele entlang der gesamten Wertschöpfungskette der Lebensmittelproduktion. Samstags und sonntags wird im Arkadenhof und in der Volkshalle der lukullische Genuss zelebriert: An etwa 40 Marktständen, Straßenküchen, Food Trucks und Bars werden unzählige kulinarische Vorlieben abgedeckt. Der Schwerpunkt liegt bei regionalen und fair gehandelten Produkten, sowie Gerichten und Snacks aus nachhaltiger und biologischer Produktion. Ziel der Veranstaltung ist, die Wertigkeit von Lebensmitteln für alle Menschen in Wien erlebbar zu machen und hautnah zu vermitteln: Jede und jeder kann einen Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung, Armut und Hunger leisten. Der Eintritt ist frei!

Brückenschläge für Solidarität und ökologische Nachhaltigkeit

„Die Kooperation mit sehr unterschiedlichen Stakeholdern im Sinne gesellschaftspolitischer Herausforderungen ist eine der herausragenden Stärken und bewährte Strategie der Wiener Tafel“, betont Heidelinde Haas, Obfrau Österreichs ältester Tafelorganisation und ergänzt: „Ganz in dieser Tradition des Überbrückens der Kluft zwischen Überfluss und Bedarf sehen wir die großartige Chance, viele Menschen im Rahmen des Vienna Food Festival mit geballter Information und mit Motivation zum selber Tun zu erreichen. Die Lange Tafel und das Food Waste Symposium sollen dieses Potenzial des gemeinsamen Tuns hervorheben. In diesem Sinne danken wir ganz besonders unseren KooperationspartnerInnen – allen voran Umweltstadträtin **Ulli Sima** und Vienna Food Festival-Veranstalter **Klaus Buttenhauser**, unseren prominenten UnterstützerInnen **Barbara Stöckl**, **Julia Stemberger**, **Erwin Steinhauer**, **Verena Scheitz**, **Marika Lichter**, **Werner Gruber** und **Nadja Bernhard** und den ExpertInnen beim Food Waste Symposium **Martin Hablesreiter**, Honey & Bunny, **Felicita Schneider**, Abfallexpertin, **Tanja Dietrich-Hübner**, Stabstelle Nachhaltigkeit, REWE International AG, **Ulrike Stocker**, MA 22, **Werner Wutscher**, New Venture Scouting, **Christian Pladerer**, Österreichisches Ökologie-Institut, **Nadine Golovkin**, Head of Non Food Plus Team, Consumer Panel Services, GfK, **Cornelia Diesenreiter**, „unverschwendet“, **Martin Hofer**, MA 38 - Lebensmitteluntersuchung Wien, **Gabriele Bernhofer**, Österreichisches Ökologie-Institut, **Andreas Zotz**, „United Against Waste“, **Thomas Fischer**, „Wirf nix weg“, **Hannes Royer**, „Land schafft Leben“

Mit dankenswerter Unterstützung von

Pressemitteilung, Freitag 3. Juni 2016

Besser Leben/Genuss/Lebensmittel/Soziales/Umwelt/Armut/Chronik

für ihren Einsatz im Sinne einer solidarischen und ökologisch nachhaltigen Gesellschaft sowie den KünstlerInnen auf der Bühne vom **Wiener Kabinettorchester**, der **MusikarbeiterInnenkapelle**, dem **Stimmgewitter Augustin** und **Gottfried Gfrerer & Rainer Krispel** und den ProfiköchInnen wie Ernährungssoziologin und Trendforscherin **Michaela Russmann** von ROHGENUSS, **Aaron Waltl** von Salon Plafond, **Gottfried Gansterer**, **Bernhard Koch**, **Christoph Wutzl** und ihren Studierenden von den Tourismusschulen der WKW MODUL, **Peter Dobcak**, Obmann Gastronomie der WKW und **Helmut Deutsch** von der Gastgewerbefachschule am Judenplatz“.

BesucherInnen der „Langen Tafel“ können beim Gewinnspiel attraktive Preise gewinnen, Hauptpreis ist ein Kurzurlaub am Bauernhof in einer Genussregion Österreichs, gestiftet von „**Urlaub am Bauernhof**“. Ab 18:00 Uhr führt „Musikarbeiter“ **Rainer Krispel** durch das Unterhaltungsprogramm.

Umwelt-Musterstadt Wien: Zeichen setzen

Umweltstadträtin **Ulli Sima** gibt der Wiener Tafel und dem Vienna Food Festival die Gelegenheit in einer einzigartigen Kooperation den perfekten Rahmen des Wiener Rathauses zu nutzen, damit alle Menschen in Wien Zugang zu wichtigen Informationen und die Chance bekommen, drei Tage lang Lebensmittel hautnah zu erleben: „*Als zuständige Stadträtin für Märkte und Landwirtschaft unterstütze ich das Vienna Food Festival und die Lange Tafel der Wiener Tafel bei uns im Rathaus sehr gerne*“, betont Ulli Sima und erläutert: „*Zum einen weil man sich mit gutem Gewissen durch den Markt ‚kosten‘ und regional und fair gehandelte Produkte genießen kann. Auf der anderen Seite greift die Veranstaltung das brennende Thema der Lebensmittelverschwendung auf und zeigt auf, was wir dagegen tun können*“, ist Sima überzeugt und betont: „*Dass essbare Lebensmittel in großen Mengen weggeschmissen werden, ist sowohl ein ethisches als auch ein Umweltproblem. Als Stadt Wien engagieren wir uns seit Jahren auf vielen Ebenen gegen diesen Wahnsinn und ich freue mich über jede Unterstützung – denn nur gemeinsam können wir das Problem lösen*“, so Umweltstadträtin Sima.

Privathaushalte: Größter Anteil an Lebensmittelabfällen

Rund 800.000 Tonnen Food Waste fallen in Österreich pro Jahr insgesamt an: von der Landwirtschaft bis hin zum Lebensmittelhandel und den Haushalten - davon gelten rund 500.000 Tonnen als vermeidbar. „*Jährlich landen in Österreich rund 206.000 Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen und Speiseresten im Restmüll und in der Biotonne*“, schildert **Felicita Schneider**, international renommierte Abfallexpertin die aktuelle Situation und präzisiert: „*Das bedeutet, dass pro Haushalt jährlich 43 kg Lebensmittelabfälle mit einem Wert von durchschnittlich rund 300 Euro entstehen. Neben Brot, Süß- und Backwaren machen vorwiegend Obst und Gemüse, Milchprodukte und Eier sowie Fleisch, Wurst und Fisch den größten Anteil dieser weggeworfenen Lebensmittel aus. Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen stellt einen maßgeblichen Beitrag zur Ressourcenschonung, zum Umweltschutz und zur Verbesserung des Zugangs zu Lebensmitteln weltweit dar*“, ist Schneider überzeugt und ergänzt: „*Jeder Mensch ist von diesem Thema individuell betroffen und kann seinen Beitrag leisten - mit Kooperationen entlang der gesamten Wertschöpfungskette können deutliche Verbesserungen erzielt werden.*“

Mit dankenswerter Unterstützung von

Pressemitteilung, Freitag 3. Juni 2016

Besser Leben/Genuss/Lebensmittel/Soziales/Umwelt/Armut/Chronik

Lebensmittelgenuss auf die Bühne!

Ermöglicht wird die Veranstaltung des Vienna Food Festivals mit tatkräftiger Unterstützung durch BILLA - damit wird der Umgang mit Lebensmitteln drei Tage lang für mehrere tausend Menschen unmittelbar und mannigfach erlebbar gemacht. Im Sinne der Nachhaltigkeit unterstützt REWE aber auch seit vielen Jahren NGOs auf mehreren Ebenen. *„Wir stehen in der täglichen Spannung, als Nahversorger die Verfügbarkeit von frischem Brot und Gebäck oder Obst und Gemüse auch kurz vor Geschäftsschluss für unsere KundInnen sicherzustellen und gleichzeitig kein Überangebot zu produzieren“*, erklärt **Tanja Dietrich-Hübner**, Leiterin des Bereiches Nachhaltigkeit der REWE International AG und schildert: *„Die Herausforderung, der wir uns stellen besteht darin, den Bedarf so gründlich und vorausschauend wie möglich zu planen, Verkaufsaaktionen von preisgesenkten, kurz vor Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)-Ablauf stehenden Produkten oder die Zusammenarbeit mit karitativen Organisationen wie den österreichischen Tafeln, dem Roten Kreuz, der Caritas, SOMA- und Vinzimärkten und anderen sind Maßnahmen des Lebensmittelhandels, um zum einen die Verlustquote zu reduzieren und zum anderen, um Ware, die sich nicht mehr optimal vermarkten lässt, einer sinnvollen Verwendung zu zuführen“*, umreißt Dietrich-Hübner das Spannungsfeld, in dem sich Einzelhandelsunternehmen wie REWE um sinnvolle Lösungen bemühen.

Kulinarische Vielfalt und bewusster Genuss

„Das Vienna Food Festival steht für Genuss und Esskultur – die Wiener Tafel für soziale Gerechtigkeit und ökologische Nachhaltigkeit. Gemeinsam teilen sie Werte und Ziele für einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln. Aus diesem Grund stellen die Wiener Tafel und das Vienna Food Festival die Wertschätzung Lebensmitteln gegenüber in den Mittelpunkt der vielseitigen und spannenden Veranstaltung“, betont Klaus Buttenhauser von „Go! Projects“, dem Veranstalter des Vienna Food Festivals. Im Arkadenhof und in der Volkshalle des Wiener Rathauses genießen die BesucherInnen des Vienna Food Festivals am Samstag und Sonntag bei freiem Eintritt Köstlichkeiten von mehr als 30 kulinarischen Anbietern. Mit dabei sind **Brauwerk, Brew Age, Weingut Cobenzl, Eisgreissler, Thum, Wiener Schnecke, Sanfish, Lima 56, die Wrapstars** und noch viele mehr. Am Sonntag wird auch „Hirnfutter“ serviert: Zum Thema „Food & Eat Design“ beleuchten Vortragende wie **Kathrina Dankl** (Studio Dankl), **Barbara Ambrosz** und **Karin Santorso** (Design LUCY.D) und **Barbara Räderscheidt** (Ausstellungshaus Spoerri) was Essen noch alles bedeuten kann, wenn über den Tellerrand hinaus geschaut wird.

Gemeinsam gegen vermeidbare Lebensmittelabfälle

Ein weiterer starker Partner im Einsatz gegen Lebensmittelverschwendung ist United Against Waste: Die Initiative zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung wird von einem breiten Partnernetzwerk aus Wirtschaft, Bund, Ländern, NGOs und der Wissenschaft getragen. *„Ziel ist die Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in der österreichischen Außer-Haus-Verpflegung bis 2020“*, erklärt **Andreas Zotz** von der Initiative United Against Waste und präzisiert: *„Im Rahmen der Initiative wurde ein umfangreiches Informations- und Service-Angebot für Betriebe geschaffen und eine ganze Reihe an Maßnahmen entwickelt, um den Lebensmittelabfall im Küchenalltag zu reduzieren. In zwei Broschüren stehen praxisbezogene Tipps von Köchinnen und Köchen zur Verfügung, die für verschiedene Problembereiche (Tellerreste,*

Mit dankenswerter Unterstützung von

Pressemitteilung, Freitag 3. Juni 2016

Besser Leben/Genuss/Lebensmittel/Soziales/Umwelt/Armut/Chronik

Buffetreste, Zubereitungsreste, Überproduktion) Einsparmaßnahmen aufzeigen.“ Die Möglichkeiten zur Reduktion von Lebensmittelabfällen sind in jedem Verpflegungsbetrieb andere. Deswegen werden künftig erfahrene Küchenprofis im Rahmen eines geförderten Beratungsangebots die Betriebe bei der Entwicklung von punktgenauen Einsparmaßnahmen persönlich unterstützen. Eine von United Against Waste durchgeführte Konsumentenbefragung gibt zudem Aufschluss darüber, inwieweit die Gäste bereit sind, Maßnahmen mitzutragen. Projekte wie die von der Wiener Tafel entwickelte TafelBox, stellen demnach Lösungsansätze mit hohem Akzeptanzpotenzial dar.

Wir haben's in der Hand!

Ein Höhepunkt des Food Waste Symposiums im Sinne nachhaltiger Kooperationen ist die Präsentation der druckfrischen Infobroschüre *„Ist das noch gut? Lebensmittel sicher gut genießen.“*, die zu einem sinnvollen Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) anregt und als Gebrauchsanweisung für den Privathaushalt geballte Hilfe bei der Beurteilung von Lebensmitteln bietet: In intensiver Zusammenarbeit mit der MA 38, Lebensmitteluntersuchung Wien und pulswerk, dem Beratungsunternehmen des Österreichischen Ökologie-Instituts, hat die Wiener Tafel auf der Ebene von internationalen Best Practice-Beispielen und der Forschungsergebnisse der MA 38 einen Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln erstellt, deren Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist. Die LebensmittlexpertInnen der MA 38 ließen Lebensmittel bestimmter Kategorien unter kontrollierten Laborbedingungen gezielt altern und überprüften, wie lange diese bei angemessener Lagerung genusstauglich sind. *„Ein beträchtlicher Anteil der Lebensmittelabfälle entsteht, weil das MHD von vielen Menschen missinterpretiert wird, betont Alexandra Gruber, Geschäftsführerin der Wiener Tafel und erklärt: „Wir wollen allen Mut machen, sich auf die eigenen Sinne zu verlassen: Sehen, riechen, fühlen und schmecken sind die wichtigsten Maßnahmen zur Beurteilung der Genusstauglichkeit. In Kombination mit relevanten Fakten zur richtigen Lagerung und der richtigen Interpretation von Produktangaben wollen wir Menschen bei der Selbstermächtigung unterstützen und bestärken“*, betont Gruber und ergänzt: *„Seit 16 Jahren steht die Wiener Tafel für hohe Qualität, Vernetzung und Kooperation im Sinne ihres Kernauftrages. Umso mehr freuen wir uns über dieses erfolgreiche Projekt, das auch ein Ergebnis der internationalen Vernetzung mit FEBA, der Dachorganisation der europäischen Foodbanks ist!“* Seit Jänner 2016 vertritt die Wiener Tafel als Österreichs älteste Tafelorganisation die österreichischen Schwesterorganisationen unter dem Dach des Verbandes der Österreichischen Tafeln im europäischen Foodbank-Netzwerk. (Schluss)

Rückfragehinweis:

Markus Hübl, MAS
Pressesprecher
Leitung PR & Marketing

M +43 650 901 000 3
F +43 1 236 56 87-003
E markus.huebl@wienertafel.at
W www.wienertafel.at
W www.langetafel.at
W www.viennafoodfestival.info

Mit dankenswerter Unterstützung von