

PRESSE-INFORMATION

Graz, am 09.12.2020

Weihnachten nachhaltig bewusst feiern

Gemeinsam mit Umweltlandesrat Johann Seitingner, Caritas-Direktor Mag. Herbert Beiglböck und Spitzenkoch Christof Widakovich präsentierte Saubermacher-Gründer Hans Roth im Grazer Marienstüberl die Aktion „Spenden statt verschwenden“. Allein in der Weihnachtszeit steigt das Abfallaufkommen um 20 % und Lebensmittel im Wert von 30 Mio. Euro werden vernichtet. Durch bewussten Einkauf und aktive Mülltrennung kann jeder etwas zum Klimaschutz beitragen.

Heimische Produkte wertschätzen

Saubermacher, Pionier der Nachhaltigkeit, lädt mit Spitzenkoch Christof Widakovich auch zu Weihnachten 2020 die Steirerinnen und Steirer ein, beim Schenken und beim Feiern auf Regionalität, Saisonalität und den Schutz von Ressourcen und Umwelt zu achten. Als Konsumenten haben sie in den Pandemie-Turbulenzen dieses Jahres schon bewiesen, wie sehr sie heimische Produkte wertschätzen. Bei den Einkäufen und Vorbereitungen für Weihnachten ist der nächste Schritt in die Richtung möglich, auf den ökologischen Fußabdruck zu achten.

Feiertage restlos genießen

Das erfolgreiche Projekt „Restlos genießen“ ist der Beitrag von Saubermacher für einen bewussten Umgang mit den kostbaren Lebensmitteln. Jeder Österreicher wirft pro Kopf und Jahr originalverpackte Lebensmittel im Wert von EUR 150.- in den Müll.

Das Unternehmen, soeben zum dritten Mal in Serie zum international beachteten „Weltmeister“ der Nachhaltigkeit aller Unternehmen der Entsorgungsbranche weltweit gekürt, kann nachweisen, dass von heimischen Köstlichkeiten auch das Klima, österreichische Arbeitsplätze, regionale Landwirte und die lokale Wirtschaft profitieren. So sind heimische Spezialitäten auf dem Festtagstisch Zeichen nicht nur für den guten Geschmack und die Kreativität in der häuslichen Küche.

Nachhaltigkeit beim Einkauf beginnt auch in der Vorweihnachtszeit beim sprichwörtlichen Einkaufswagen. Jedermann kann beim Gang durch die Regale die Entscheidung für Lebensmittel treffen, die tausende Kilometer transportiert werden, oder für Köstlichkeiten heimischer Erzeuger. „Restlos genießen“ heißt nicht nur zu Weihnachten, schon beim Einkauf zu bedenken, dass der Verpackungsmüll nur ein umweltfreundlicher kleiner Rest der Festtagsfreude ist.

Das Marienstüberl ist das beste Beispiel für einen verantwortungsvollen und nachhaltigen Umgang mit wertvollen Lebensmitteln“, zeigt sich Nachhaltigkeits-Landesrat Hans Seitinger von dieser Initiative begeistert und führt weiter aus: „Jeder einzelne kann ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung setzen, indem schon beim Lebensmitteleinkauf auf das richtige Maß geachtet wird. Wenn weniger, aber hochwertigere Lebensmittel gekauft werden, ist das ein wichtiger Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit.“ Seitinger verweist auch auf die internationale Dimension: „Es ist erschreckend, dass weltweit ein Drittel der Lebensmittel im Müll landen, während 800 Millionen Menschen hungern.

Spenden statt Verschwenden

Das Saubermacher-Motto „Spenden statt Verschwenden“ erinnert daran, dass gerade in diesen Zeiten jeder von uns einen Beitrag nicht nur für die Umwelt leisten kann. In diesem Sinn unterstützt Saubermacher auch heuer wieder soziale Projekte mit dem ORF und „Licht ins Dunkel“. Gemeinsam mit dem Spitzenkoch Christof Widakovich (Grossauer-Firmengruppe, dazu gehören u.a. El Gaucho, El Pescador, Gösser Brau) leistet das Unternehmen auch dieses Jahr einen Beitrag für Menschen die gesellschaftlich an den Rand gedrängt wurden. Besonders am Herzen liegt uns das Marienstüberl der Caritas in Graz, das täglich hunderte Bedürftige mit warmen Mahlzeiten versorgt.

Caritas erweitert Lebensmittelausgabe

Derzeit werden pro Woche rund 7 Tonnen Lebensmittel an Standorten in der ganzen Steiermark von der Caritas an bedürftige Menschen ausgegeben. „Wir sind sehr dankbar für die zahlreichen Lebensmittelspenden, die wir von Produzenten, dem Handel und Privatpersonen bekommen. Wir können damit einen Beitrag leisten, dass wertvolle Lebensmittel im Sinne der Nachhaltigkeit gut genutzt werden und gleichzeitig Menschen helfen, die derzeit finanziell am Limit sind“, so Direktor Herbert Beiglböck von der Caritas Steiermark.

Keine Plastiksackerl in den Bioabfall

Ganz im Zeichen seiner Vision „Zero Waste“ ist für Saubermacher ein hochwertiges Recycling des Bioabfalls besonders wichtig. Für die Herstellung eines neuen Qualitätsproduktes – Kompost – spielt die sortenreine Sammlung eine zentrale Rolle. Der am häufigsten vorkommende Störstoff im Bioabfall sind Kunststoffsäcke, in denen der Biomüll im Haushalt vorgesammelt wird. Diese müssen bei der Kompostierung aufwändig per Hand entfernt werden. „In der Steiermark fallen schätzungsweise bis zu 10.000 Tonnen pro Jahr an Störstoffen in den Biotonnen an. Es gibt also noch viel Aufklärungsarbeit zu leisten“, bedauert Hans Roth, Gründer und Eigentümer der Saubermacher AG, die aktuelle Situation. „Plastik im Bioabfall ist besonders unangenehm. Am besten, man legt den Bioabfalleimer der Küche z. B. mit Küchenrollen aus. Es gibt auch spezielle kompostierbare Papiersäcke im Handel zu kaufen. Beim Kompostierprozess zerfällt das Papier restlos“, informiert der Umweltpionier weiter.

Kein Biomüll in den Restmüll

Im Restmüll landen immer noch rund 30% organische Abfälle. Vor allem in Ballungszentren (z.B. bei großen Wohnhausanlagen, etc.) ist die Trennmoral viel schlechter als im Vergleich zum ländlichen Raum mit Einzel- und Gemeinschaftskompostierung. Eine saubere Mülltrennung ist jedoch die wichtigste Grundlage für eine qualitätsgesicherte (Bio-) Abfallverwertung und Komposterzeugung. Jeder Bioabfall in der Restmülltonne ist daher eine Vergeudung wertvoller Ressourcen und erschwert die Aufbereitung des Restmülls.

Einige Tipps gegen den Weihnachtsmüllberg:

1. Bewusst Geschenke verpacken

Bei der Verpackung von Geschenken sparsam sein. Statt in Cellophan oder Geschenkpapier eingewickelt macht ein Geschenk auch unverpackt, in Stoff oder alten Magazinen verpackt Freude.

2. Regionale Produkte bevorzugen

Regionale und saisonale Produkte bevorzugen. So schont man durch kurze Transportwege die Umwelt und reduziert den CO²-Ausstoß.

3. Verpackungsmüll vermeiden

Unverpacktes Obst und Gemüse kaufen und Lebensmitteln mit wenig Verpackungsmüll den Vorzug geben. Sollte bei Produkten die Verpackung übertrieben erscheinen, an die Herstellerfirma schreiben und Verbesserungsvorschläge mitteilen.

4. Der Wiederverwendung zuführen

Noch funktionsfähige Elektrogeräte in den ReUse-Laden bringen, kaputte Geräte fachgerecht entsorgen und recyceln lassen.

5. Trennen Sie Ihre Rohstoffe wie

- Altpapier
- Altglas
- Biomüll
- Batterien
- Alu- und Blechdosen
- Kunststoffabfälle
- Getränkekartons

indem Sie diese über die dafür vorgesehenen Abfallbehälter entsorgen.

6. Lebensmittel restlos genießen

Überlegen Sie beim Einkauf und verwerten Sie die kostbaren Lebensmittel restlos.

7. Stofftasche statt Plastiksackerl

Nie ohne Stoff-Einkaufstasche, Korb oder Netz einkaufen gehen und bewusst auf Plastik- oder Papiertaschen verzichten.

8. Mehrwegflasche statt Aludose

Bis zu 40-mal wieder befüllbare und gut recycelbare Mehrwegflaschen verwenden und auf Getränkedosen verzichten, die bei der Herstellung große Mengen an Energie und Rohstoffen verschlingen.

9. Leitungswasser trinken

Leitungswasser statt Mineralwasser trinken. Das vermeidet unnötige Transportwege und Energiekosten für das Abfüllen des Wassers. Zudem ist die Qualität unseres heimischen Trinkwassers hervorragend.

10. Nachfüllpackungen kaufen

Nachfüllpackungen von Produkten kaufen. So kann man Müll reduzieren und Geld sparen.

11. Jausenbox statt Alufolie

Die Jause für Schule, Arbeit und Freizeit in einer Jausenbox mitnehmen, statt sie in Alufolie oder Frischhaltefolie einzuwickeln.

12. Langlebige Produkte kaufen

Langlebige Produkte aus hochwertigen Materialien kaufen. Diese nutzen der Umwelt und schonen auf Dauer betrachtet auch die Geldbörse.

13. Akkus und Solarzellen statt Batterien

Solarzellen und Akkus anstelle von Batterien verwenden. So vermeidet man die Belastung der Umwelt durch Schwermetalle.

Grossauers kochen für Bedürftige und öffnen ihre Gourmetküche

Das Grazer Gastrounternehmen Grossauer (mit insgesamt 17 Betrieben in Österreich bzw. München) trifft die erneuten behördlichen Lokalschließungen natürlich stark. Doch auch in der Krise denkt man an andere, um zu helfen und Lebensmittel nicht wegwurfen zu müssen. So wird nun zum Beispiel immer freitags das „Marienstüberl“ der Caritas der Diözese Graz-Seckau mit Grossauer-Menüs aus der Grossauer Gourmetküche verköstigt.

Franz Grossauer, Patron des erfolgreichen Grossauer-Gastronomieunternehmens, denkt auch in der eigenen, schwierigen Zeit an andere. In seinem Zentrallager in der Grazer Kalvarienbergstraße lagern Produkte und Lebensmittel im Wert von vielen tausenden Euro, die in den letzten Wochen verdorben wären bzw. sich nun dem Mindesthaltbarkeitsdatum nähern. Doch Wegwerfen kommt für die Familie Grossauer, die stets die Nachhaltigkeit und Menschlichkeit im Fokus hat, nicht infrage. So wird auch in der zentralen Gourmetküche selbstverständlich weitergearbeitet. Einmal pro Woche wird das „Marienstüberl“ der Grazer Caritas mit fertigen Speisen und Menüs beliefert bzw. abgeholt. „Einmal pro Woche, immer freitags, kochen wir seit dem ersten Lockdown für das Marienstüberl. Das ist uns ein wichtiges Anliegen – schließlich darf man in Zeiten wie diesen auch nicht auf Jene vergessen, denen es schon vor der Krise schlecht ging.“

Groß ist die Begeisterung auch bei Caritas-Direktor **Herbert Beiglböck**: Wir sind der Familie Grossauer sehr dankbar, dass wir diese tollen Speisen abholen dürfen. Ich finde es großartig, dass ein Unternehmen, das durch die Maßnahmen selbst schwer betroffen ist, dennoch an andere denkt.“

Neue Produkte online bestellen bzw. Steaks & Speisen zum Abholen!

Der Grossauer-Online-Shop (<https://www.grossauer.co.at/de/shop>) bietet nicht nur wie gewohnt Gutscheine für seine Betriebe an, sondern auch beste Genussprodukte wie Salz, Gewürze, Wein oder Olivenöl. Jetzt bestellen!

Ebenso öffnet die Gourmet-Küche in der Kalvarienbergstraße auch immer dienstags und freitags von 10-15 Uhr zur Abholung ihre Pforten – zu kaufen gibt es jede Woche ein Gourmet-Gericht zum Abholen, eine feine el Gaucho Premium Beef Tasting Box, ein dreigängiges „Surf & Turf Gourmetmenü“ von el Gaucho und el Pescador, das nur noch zu Hause finalisiert werden muss, tolle neue Grossauer Glas, Kost- und Genussprodukte und vieles mehr! Zu bestellen unter 0316/682500 oder unter lager@grossauer.co.at, die Abholung ist dienstags und freitags zwischen 10.00 und 15.00 Uhr in der Kalvarienbergstraße 121, 8020 Graz möglich.

Grossauer: „So versuchen wir, das Beste aus der Situation zu machen. Natürlich wurde auch keiner unserer Mitarbeiter gekündigt, wir haben rund 90 % der Angestellten auf Kurzarbeit umgestellt. Ich hoffe, dass die Maßnahmen schnell greifen bzw. ihre Wirksamkeit behalten und wieder Normalität einkehrt.“