

BG/BRG Rahlgasse  
Rahlgasse 6  
1060 Wien

## **Vorwissenschaftliche Arbeit**

Alternative Form des Nahrungskonsums: „dumpster diving“ und das  
Verringern von  
Lebensmittelabfällen durch „Fair-Teiler“

Verfasserin:  
Eva Weingant

Wien, im Februar 2018

Klasse: 8A

Schuljahr: 2017/18

Betreuer: MMag. Rainer Müller

## Abstract

In den vergangenen Jahren hat das Thema Lebensmittelverschwendung zunehmend an Aufmerksamkeit gewonnen. Diese Arbeit geht auf moderne Methoden zur Reduzierung des in Österreich anfallenden Lebensmittelabfalls ein, mit besonderem Schwerpunkt auf *dumpster diving* und die Nutzung von *Fair-Teilern*.

Zu Beginn wird die Lage der Lebensmittelverschwendung in Österreich zusammengefasst. Anschließend wird das Thema *dumpster diving* anhand eines Erfahrungsberichts und der Analyse von Ergebnissen einer Umfrage zum Thema *dumpster diving* behandelt. Auch die Rechtslage beim *Dumpster diving* wird erläutert. Danach werden *Fair-Teiler* und *Foodsharing* genauer beschrieben, bevor letztlich noch auf andere Möglichkeiten zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen eingegangen wird.

Für die Erstellung der vorliegenden Arbeit wurden ein Interview und eine Umfrage durchgeführt, eine Stellungnahme eingeholt als auch fachliterarische Werke und Internetquellen genutzt.

# Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung.....	4
2. Lebensmittelverschwendung in Österreich.....	5
2.1. Das Mindesthaltbarkeitsdatum (Mhd) und das Verbrauchsdatum: .....	6
3. Was ist „dumpstern“?.....	8
3.1. Definition .....	8
3.2. Der Ablauf eines Dumpsterausflugs.....	8
4. Rechtliche Lage beim Dumpster diving.....	10
4.1. Wem gehört der Lebensmittelabfall in den Containern der Supermärkte? ....	10
4.2. Ist dumpstern Diebstahl? .....	11
5. Beweggründe für das „Mülltauchen“ .....	12
6. Was sind „Fair-Teiler“?.....	15
6.1. Was ist Foodsharing? .....	15
6.2. Voraussetzungen zur Aufstellung eines Fairteilers .....	16
6.3. Aushänge an Fair-Teilern.....	16
7. Andere Möglichkeiten zur Reduzierung des genießbaren Lebensmittelabfalls .....	18
7.1. „Too good to go“ .....	18
7.2. Brotautomat.....	18
7.3. Lieber ohne.....	19
7.4. Wiener Tafel.....	19
7.5. WASTED- Biobier aus „Wastebrot“ .....	20
8. Zusammenfassung .....	21
9. Anhang:.....	22
9.1. Interview mit Markus Ivany von Lieber ohne .....	22
9.2. Stellungnahme Wiener Tafel .....	24
9.3. Umfrage zum Thema dumpster diving .....	26
10. Literaturverzeichnis .....	33
11. Abbildungsverzeichnis.....	35
12. Begleitprotokoll.....	36
13. Selbstständigkeitserklärung.....	38

# 1. Einleitung

„In Wien wird täglich jene Menge an Brot als Retourware vernichtet, mit der die zweitgrößte Stadt Österreichs - Graz - versorgt werden kann.“<sup>1</sup> Die Verschwendung von Lebensmitteln in der westlichen Welt ist enorm. In den letzten Jahren ist das Thema jedoch zunehmend debattiert worden. Ein wichtiges Ereignis in dieser Auseinandersetzung war das Erscheinen des Films „*We feed the world*“ von Erwin Wagenhofer. So sind in den letzten Jahren auch immer mehr Gegeninitiativen entstanden.

Diese vorwissenschaftliche Arbeit behandelt die Frage, ob und wie *dumpster diving*, *Fair-Teiler* und andere Konzepte den derzeitigen Umstand der enormen Verschwendung von Lebensmitteln ändern können. Außerdem fasst sie die wichtigsten Daten sowie die Auswirkungen und Ursachen der Verschwendung von Lebensmitteln zusammen. Das Hauptziel der Arbeit ist es, aufzuzeigen, wie viele kreative Möglichkeiten es zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen gibt und wie diese funktionieren, insbesondere *Fair-Teiler* und das Praktizieren des *Dumpster divings*.

Die Arbeit enthält empirische Elemente, wie einen Erfahrungsbericht, zwei Interviews und eine Umfrage zum Thema *dumpster diving*, und bezieht sich auf literarische Werke und Internetquellen.

---

<sup>1</sup> Vgl. (Wagenhofer, 2005).

## 2. Lebensmittelverschwendung in Österreich

Jährlich entstehen in Österreich 760.000 Tonnen an Lebensmittelabfällen, davon werden in Haushalten ungefähr 206.990 Tonnen an Lebensmitteln weggeworfen, die vermeidbar gewesen wären.<sup>2</sup> Wienerinnen und Wiener werfen durchschnittlich 40kg an Nahrungsmitteln jedes Jahr weg, in ganz Wien sind es jährlich 70.000 Tonnen.

Diese Lebensmittel hätten einen Wert von rund 263 Euro pro Haushalt gehabt.

Von den entsorgten Produkten wurde mehr als die Hälfte weggeworfen, da sie nicht rechtzeitig verarbeitet oder konsumiert wurden.<sup>3</sup> Hunderte Tonnen gehen schon bei den BäuerInnen verloren, da sie überschüssig sind oder den hohen Anforderungen des Marktes an das Aussehen von Lebensmitteln nicht gerecht werden können.<sup>4</sup>

Für Lebensmittel, die im Endeffekt im Müll landen, werden jährlich mehr als drei Gigatonnen an Treibhausgasemissionen ausgestoßen. Würde man sich diese Zahl in Form eines Staates vorstellen, wäre es der Staat mit den dritthöchsten Treibhausgasemissionen nach den USA und China. Weiters werden in Deutschland jährlich rund 9.000 Tonnen an umweltbelastenden Dünge- und Pflanzenschutzmitteln für jene Lebensmittel verwendet, die dann weggeworfen werden.<sup>5</sup>

Besonders besorgniserregend sind die Zahlen des Lebensmittelabfalls in Österreich im Bereich des Caterings. Ende 2017 führte die Universität für Bodenkultur (BOKU) Lebensmittelabfallanalysen bei 4 Cateringservices durch. Untersucht wurden *Amon's Delicious Catering*, *BROK Catering Company*, *impacts catering* und *Ploberger Catering*. Der meiste Lebensmittelabfall entstand hier im Bereich der Überproduktion. Bekommt die Cateringfirma etwa einen Auftrag für 100 Personen, wird im Vorfeld für 120 Personen gekocht.

---

<sup>2</sup> (reducefoodwaste.eu, o.J.)

<sup>3</sup> Vgl. (Klima- und Energiefonds, o.J.)

<sup>4</sup> (Kozbunarova, 2014)

<sup>5</sup> (Umweltbundesamt.de, 2017)

Besonders oft bleiben Obst und Gemüse, Sättigungsbeilagen und Süßspeisen über.<sup>6</sup>

*„Der mittlere Verlustgrad (Verhältnis des vermeidbaren Lebensmittelabfalls zum ausgegebenen Essen, exklusive Zubereitungsreste) der untersuchten Catering-Betriebe liegt mit 38 % über jenem der Gastronomie (14 %), Beherbergung (21 %) sowie Großküchen (22 %).“<sup>7</sup>*

Für die Untersuchung wurde eine eigens dafür entwickelte Analysemethodik verwendet. Es wurde für jedes Unternehmen ein Tag ausgewählt, an welchem der gesamte anfallende Abfall untersucht und in Produktgruppen, wie Fleisch und Gemüse, unterteilt wurde.

Die Ergebnisse wurden anschließend von Küchen-Consultant Siegfried Kröpfl mit den betreffenden Catering-Unternehmen besprochen. Laut Kröpfl seien im Catering deshalb besonders hohe Verluste, da keine dem Bedarf angepasste Nachproduktion möglich sei. Durch die räumliche Trennung von den KundInnen und der Küche müsse man von vornherein mehr als die bestellte Menge kochen, damit bei den KundInnen keine Speise ausgeht. Weiters würden die KundInnen oft zu viel bestellen, da sie die Mengenangaben nicht einschätzen können.<sup>8</sup>

## 2.1. Das Mindesthaltbarkeitsdatum (Mhd) und das Verbrauchsdatum:

Das Mindesthaltbarkeitsdatum und das Verbrauchsdatum sind verpflichtende Produktinformationen, die von der EU-Lebensmittelinformationsverordnung vorgeschrieben sind. Die meisten Supermärkte werfen Produkte nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums weg, obwohl die Lebensmittel nicht zwingend verdorben sind. Auch viele Privatpersonen entsorgen Produkte nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums bedenkenlos.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum garantiert der Kundin oder dem Kunden, dass

---

<sup>6</sup> (tatwort Nachhaltige Projekte GmbH, o.J.)

<sup>7</sup> (tatwort Nachhaltige Projekte GmbH, o.J.)

<sup>8</sup> (Ichner, 2018)

das Produkt bis zu jenem Datum problemlos verzehrt werden kann. Weiters garantiert es die Beibehaltung der spezifischen Eigenschaften bei korrekter Lagerung.

Ein Lebensmittel hat seine spezifische Eigenschaft verloren, wenn beispielsweise die Konsistenz, der Geruch sein Geschmack, oder etwa sein Nutzen sich verändert hat. Das Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums ist daher nicht gleichbedeutend mit dem Verderb des Lebensmittels. Es gibt jedoch Anzeichen die Aufschluss darüber geben können ob ein Lebensmittel noch essbar ist oder nicht. Riecht ein Produkt beispielsweise muffig oder schmeckt stark verändert, ist vom Verzehr abzuraten. Dies gilt ebenfalls für eine Veränderung in der Konsistenz zum Beispiel durch Verklumpung oder das Aufblähen von Behältern oder Konserven.<sup>9</sup>

Das Verbrauchsdatum kennzeichnet den letzten Tag, an dem das Produkt genießbar ist. Vor allem bei schnell verderblichen Lebensmitteln ist diese Art der Kennzeichnung verpflichtend, da schon kurz nach Ablauf des Verfallsdatums bei Verzehr gesundheitliche Schäden auftreten können. Die Beschriftung besteht aus „zu verbrauchen bis“ und dem Verbrauchsdatum. Des Weiteren müssen die Umstände angegeben sein, unter denen das Lebensmittel gelagert werden muss. Produkte, die mit einem Verbrauchsdatum versehen sein müssen, sind beispielsweise Hackfleisch, Feinkostsalate oder frische Bratwurst.<sup>10</sup>

---

<sup>9</sup> (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH, o.J.)

<sup>10</sup> (Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände - Verbraucherzentrale Bundesverband e.V., o.J.)

## 3. Was ist „dumpstern“?

### 3.1. Definition

Als *Mülltauchen*, *Containern* oder *dumpster diving* wird das nächtliche Einsammeln von entsorgten, aber noch genießbaren Lebensmitteln aus den Müllcontainern von Supermärkten bezeichnet. Viele Menschen sehen diese Praxis als aktiven Protest gegen die Wegwerfgesellschaft und die Verschwendung von Lebensmitteln. Außerdem ersparen sich *Mülltaucher* monatlich bis zu mehreren Hundert Euro.

Besonders beliebt ist das *Mülltauchen* bei sogenannten *Freeganern*. Die *Freegan*- Bewegung entwickelte sich in den USA und lehnt sich gegen den Konsumwahn auf. Mittlerweile ist die Bewegung nach Europa übergeschwappt. Ihr Ziel ist es, möglichst kostenlos und ohne Geld zu leben, unter anderem indem *Freeganer dumpstern* gehen, an Tauschbörsen teilnehmen und freie Wohnprojekte als geldfreie Alternativen nutzen.<sup>11</sup>

### 3.2. Der Ablauf eines *Dumpsterausflugs*

Erfahrungsbericht einer anonymen *dumpster diverin*

*Im September 2015 habe ich zum ersten Mal vom dumpster diving gehört. Durch den Schulunterricht bin ich auf einen Artikel gestoßen, in dem ein Reporter eine dumpster diverin beim Dumpstern begleitete. Von da an war mein Interesse geweckt, einige Monate später hatte ich mir über Facebook-Gruppen mit Gleichgesinnten einen Z- und 2000er Schlüssel (Der Z-Schlüssel wird auch „Postlerschlüssel“ genannt. Er öffnet eine Vielzahl an Haustüren. Der Wez 2000 heißt eigentlich Wiener Einheitszylinder 2000 und öffnet viele Müllräume in Wien.)<sup>12</sup> besorgt und ging das erste Mal selbst Dumpstern.*

*Da die Supermarkt Filiale erst um 19:30 Uhr zuspernte, war es schon 21:00 Uhr als ich mich auf den Weg machte. Ausgerüstet mit dem Z- und dem 2000er Schlüssel, Einweghandschuhen, einer Tragetasche und einer Taschenlampe kam ich um 21:30 beim Müllraum an. Ich sperrte ihn mit dem 2000er Schlüssel auf und machte mich im Restmüll auf die Suche nach noch genießbaren Lebensmitteln, im Idealfall auch noch originalverpackt. Die Taschenlampe erhellte mein Sichtfeld, da das Licht des Müllraums für jeden Vorbeigehenden sichtbar und damit sehr auffällig gewesen wäre. In den Massen der weggeworfenen Nahrung wurde ich*

---

<sup>11</sup> (Kreutzberger & Thurn, 2011)

<sup>12</sup> (Herger, 2014)



schnell fündig und griff zu. Ich fand allerlei Essen, unter anderem Lebensmittel die das Mindesthaltbarkeitsdatum noch nicht überschritten hatten und wahrscheinlich noch an diesem Tag im Supermarkt zum Verkauf angeboten gewesen waren. Besonders bei verpackten Nahrungsmitteln griff ich zu, da diese nicht vom Mistkübel verschmutzt oder mit schimmlichen Lebensmitteln in Berührung gekommen waren. Meine Beute waren unter anderem viele abgepackte Fertigsandwiches, dutzende Krapfen und andere noch verpackte, frische Mehlspeisen, Salatköpfe und Knabbernossi. Ich packte alles, von dem ich mir sicher war, dass ich es auch essen würde, in meine Tragetasche, kontrollierte ob der Raum im gleichen Zustand wie vor meinem Eintreten war, und brachte die Sachen möglichst schnell nach Hause um sie einzukühlen. Seitdem ich zum ersten Mal dumpstern gegangen bin sind über zwei Jahre vergangen. Ich gehe jetzt noch ungefähr alle zwei Monate dumpstern, mal alleine und mal zu zweit. Was ich im Laufe der Zeit bemerkt habe ist, dass viele Supermärkte ihr Schloss vom Müllraum wechseln weshalb der 2000-er Schlüssel immer seltener sperrt. In den Müllräumen, zu denen ich noch Zutritt habe, finde ich aber immer noch ausreichende Mengen an Lebensmitteln. Es ist aber sehr schade um die Lebensmittel, die jetzt von niemandem mehr aus dem Müll gefischt werden. Am häufigsten finde ich in den Mistkübeln Gebäck, davon ist immer sehr viel da, sowohl verschiedene Brote als auch süße Backwaren wie Croissants oder eben Krapfen. An zweiter Stelle stehen Obst und Gemüse (siehe Abbildung 1 und 2).

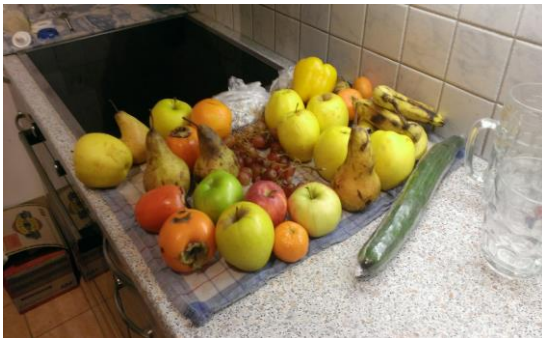


Abbildung 2: Obst und Gemüse aus einem Müllraum in Wien



Abbildung 2: Gebäck aus einem Müllraum in Wien

## 4. Rechtliche Lage beim *dumpster diving*

### 4.1. Wem gehört der Lebensmittelabfall in den Containern der Supermärkte?

In der *dumpster*-Community herrscht oft der Irrglaube, dass *dumpstern* legal sei. Dies wird damit begründet, dass der Müll durch das Wegwerfen in die Tonne herrenlos geworden ist und das Entwenden dessen daher keinen Diebstahl darstellt. Als „herrenlos“ bezeichnet man Dinge, die „durch wegwerfen besitz- und eigentumslos geworden sind“, und daher niemandes Eigentum sind. Das Wiener Abfallwirtschaftsgesetz regelt genau den Zeitpunkt der Eigentumsübergabe an die Gemeinde Wien: „Abfälle gehen mit dem ordnungsgemäßen Einbringen in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter oder technischen Vorsammelsysteme im Rahmen der öffentlichen Müllabfuhr und der öffentlichen Altstoffsammlung in das Eigentum der Gemeinde Wien über“<sup>13</sup> §9 Abs 1 Wiener Abfallwirtschaftsgesetz. Die Eigentumsübergabe an die Gemeinde Wien erfolgt hier also mit dem Einwerfen des Mülls in den Abfallbehälter.

Für Supermärkte besteht jedoch auch die Möglichkeit, ein privates Müllentsorgungsunternehmen zu beauftragen, sofern eine „sachlich einwandfreie Sammlung und Behandlung der auf der Liegenschaft anfallenden Abfälle nachgewiesen werden kann“. Anders als bei der öffentlichen Müllabfuhr geht in diesem Fall der Müll in der Regel erst mit der Abholung durch das private Müllabfuhrunternehmen in dessen Besitz. Der Müll ist daher in beiden Fällen zu keinem Zeitpunkt herrenlos.<sup>14</sup>

---

<sup>13</sup> (Johannes & Assfahni, 2014)

<sup>14</sup> (Johannes & Assfahni, 2014)

## 4.2. Ist *dumpstern* Diebstahl?

Da *Dumpster diverinnen* und *dumpster diver* nur Lebensmittel stehlen, welche noch essbar sind, ist davon auszugehen, dass es einen Markt dafür gibt, weshalb ein Vermögenswert besteht. Lebensmittel, die das Mindesthaltbarkeitsdatum noch nicht überschritten haben, aber nicht mehr zum Verkauf freistehen, werden oft an den Sozialmarkt gespendet. Da sie dort wieder in den Verkauf kommen, wenn auch zu einem Bruchteil des ursprünglichen Preises, ist ein Tauschwert vorhanden. Der Tauschwert bei Lebensmitteln setzt sich daraus zusammen, wie genießbar die Produkte noch sind und welche Mengen eine *dumpster diverin* oder ein *dumpster diver* entnimmt. Von einer diebstahlsfähigen Beute spricht man erst, wenn die Menge der entnommenen Lebensmittel eine Mahlzeit für eine Person übersteigt und diese eine gewisse Qualität haben.<sup>15</sup>

---

<sup>15</sup> (Johannes & Assfahni, 2014)

## 5. Beweggründe für das *Mülltauchen*

Im Januar 2018 führte ich eine Umfrage zum Thema *dumpster diving* durch, an der 108 Personen der Dumpster-Community teilnahmen. Die Resultate der Online-Umfrage habe ich in diesem Kapitel ausgearbeitet.

Der Großteil der *dumpster diver* ist unter 26 Jahre alt. An der Umfrage haben mehr Frauen als Männer teilgenommen. Der Großteil der Personen, die *Dumpstern* gehen ist in Ausbildung, wobei das interessanteste Ergebnis der Umfrage meiner Meinung nach die Beweggründe der einzelnen Personen, für das *Dumpstern* war.

Ich habe im Vorfeld mit einigen älteren Personen über das Thema meiner Vorwissenschaftlichen Arbeit gesprochen, und obwohl einige von der Thematik

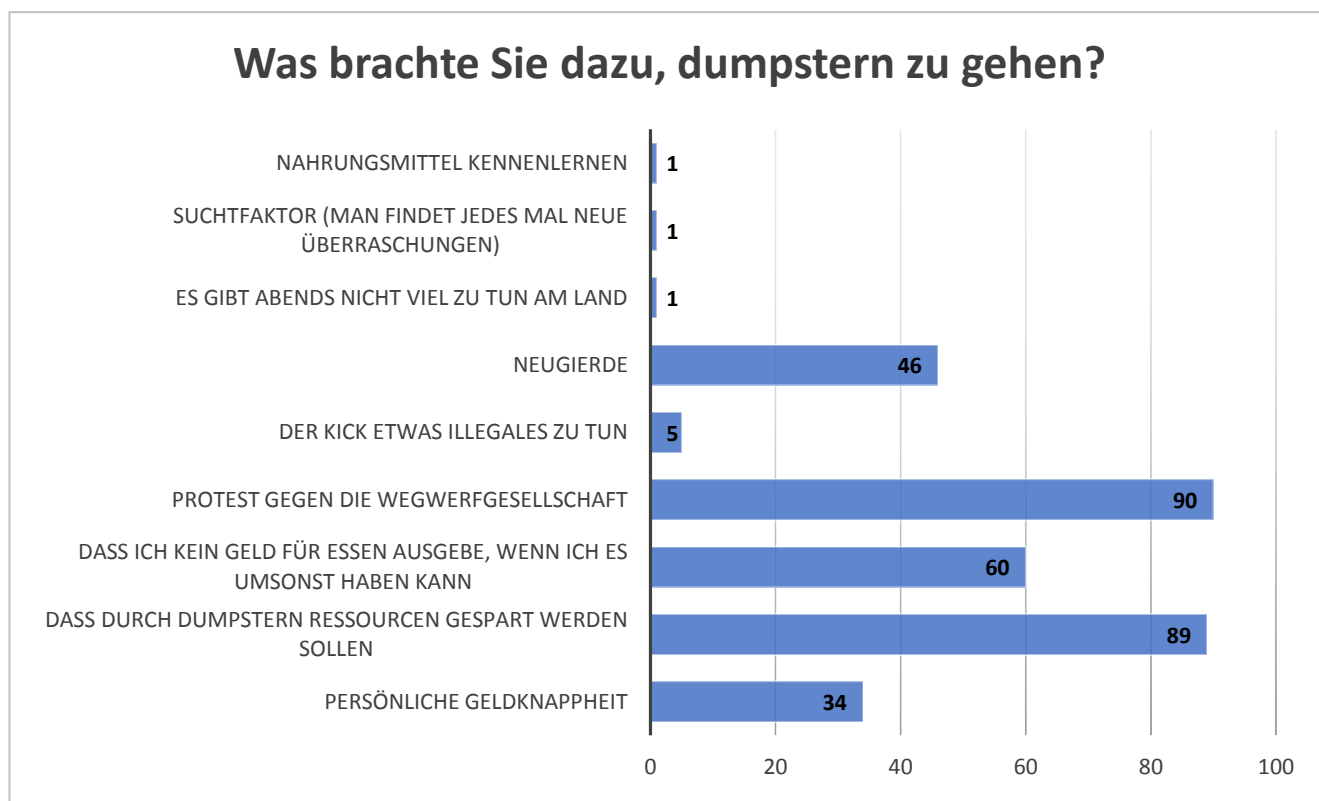


Abbildung 3: Vgl. Thema: 9.3 „Umfrage zum Thema dumpster diving“

begeistert waren, kam auch sehr viel Kritik bezüglich des *Dumpstern* auf. Meine Gesprächspartner vermuteten teilweise, dass die *dumpster diverInnen* aus Geiz handeln würden. Außerdem sei es ungerecht, dass manche Leute auf nicht unbedingt legalem Wege gratis Essen bekommen würden, während andere Personen viele Stunden für ihr Essen arbeiten müssten, weil sie keine Zeit zum *Dumpstern* hätten. Ob *dumpster diverInnen* tatsächlich aus „Geiz“ handeln ist schwierig festzustellen.

Wie man in Abbildung 3 sieht, haben 55,6% der Befragten angegeben, dass sie kein Geld für Essen ausgeben, wenn sie es gratis haben können. Geiz ist laut Definition des Rechtschreibwörterbuchs Duden <sup>16</sup> eine übertriebene Sparsamkeit. Etwas nicht kaufen zu wollen, da man es auch gratis erhalten kann, ist eindeutig sparsam, muss aber nicht als übertrieben gelten. Es überwiegen aber die Beweggründe „Protest gegen die Wegwerfgesellschaft“

<sup>16</sup> (Duden, o.J.)

und „dass durch *Dumpstern* Ressourcen gespart werden sollen“ vor dem Argument kein Geld für Essen ausgeben zu wollen. Andererseits ist aber auch eindeutig zu beobachten, dass in der *Dumpster*-Community eine sehr geringe Hilfsbereitschaft besteht. Häufig passiert es, dass jemand gerne mit dem *Dumpstern* anfangen würde und in Online-Gruppen um Hilfe bezüglich Vorgangsweise und Orten, an denen man *dumpstern* gehen kann, bittet. Von den erfahrenen Personen kommt dann kaum bis gar keine Hilfe. Die wenigsten wollen ihre *Dumpster*-Orte (sogenannte „spots“) verraten, vermutlich aus Sorge, dass ihnen dann kein Essen mehr bleiben würde. Diese Beobachtungen lassen den Schluss zu, dass in einigen Fällen Geiz eine signifikante Rolle spielt.

Dass 55,6% der befragten Personen angeben, sie würden kein Geld für Essen ausgeben wollen, wenn sie es gratis haben können ist wenig überraschend, wenn man die hohe Anzahl an Studenten berücksichtigt, welche *dumpstern* gehen, vor allem in Verbindung mit ihren relativ niedrigen Einkommensverhältnissen. Rund 58,3% der Befragten haben monatlich unter 901€ zur Verfügung (siehe Abb.4) und rund die Hälfte der Befragten studiert zurzeit.

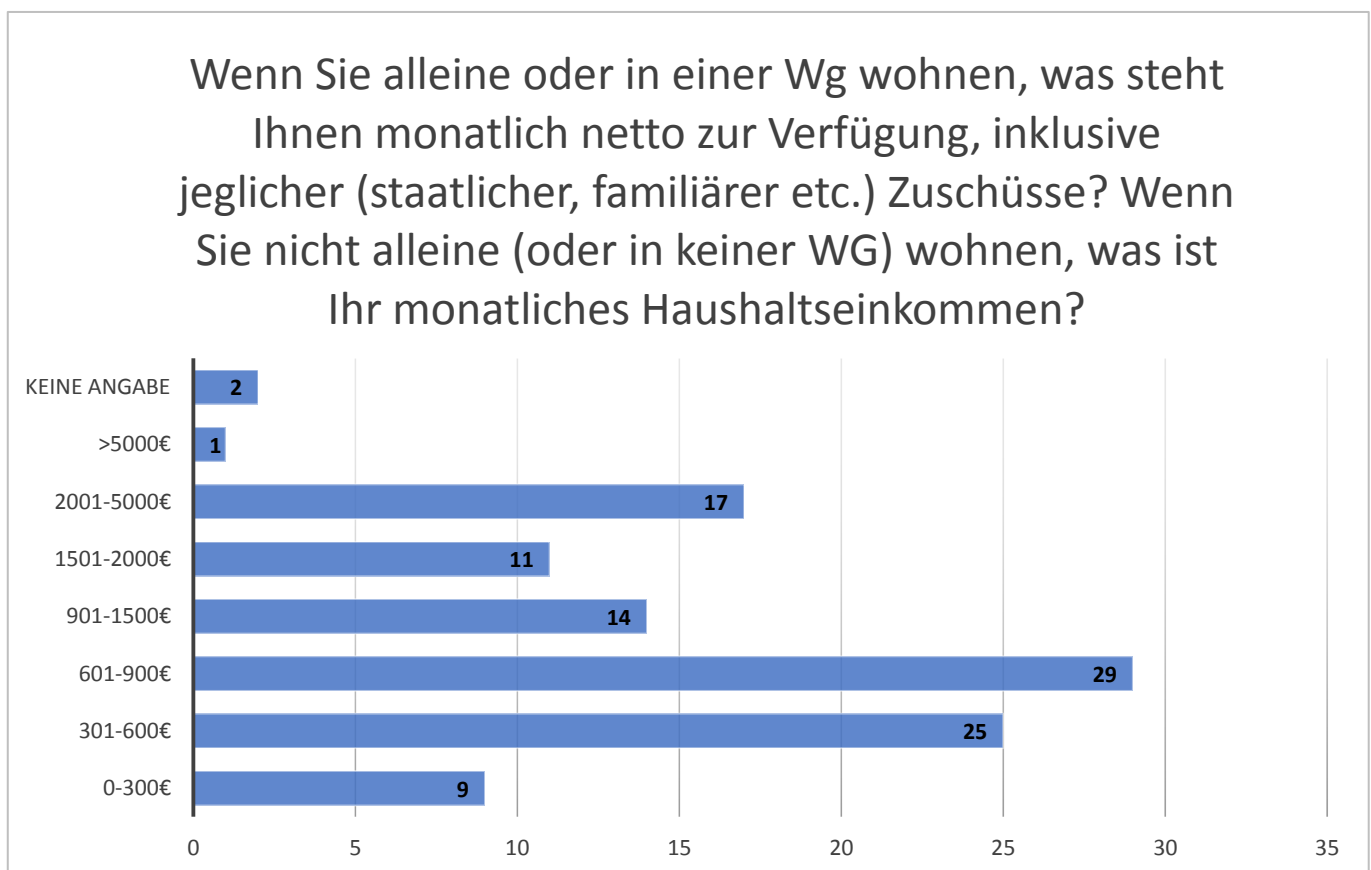


Abbildung 4: Vgl. Thema 9.3: „Umfrage zum Thema dumpster diving“

## 6. Was sind *Fair-Teiler*?

*Fair-Teiler* sind frei zugängliche Kühlschränke oder Regale, die von der Organisation *Foodsharing* betrieben werden. Die 34 *Fair-Teiler*, die zurzeit in Wien stehen, werden von freiwilligen Mitgliedern der Organisation (sogenannten *Foodsharern*) betreut. Alle *Fair-Teiler* werden auf einer Karte, welche online abrufbar ist, angezeigt. Jede und jeder kann Lebensmittel in die *Fair-Teiler* stellen oder Lebensmittel entnehmen. Es gibt sowohl *Fair-Teiler* die immer zugänglich sind, als auch solche mit geregelten Öffnungszeiten, beispielsweise *Fair-Teiler*, die in den Räumlichkeiten eines Lokals stehen.<sup>17</sup>

### 6.1. Was ist *Foodsharing*?

*Foodsharing* ist eine Initiative, welche Lebensmittel aus Privathaushalten und Betrieben vor dem Müll bewahrt. Die Initiative vernetzt sich mit ihren Mitgliedern hauptsächlich über die Online-Plattform *Foodsharing*. Über die Plattform wird miteinander kommuniziert sowie Veranstaltungen und Informationen bekannt gegeben. Alle Mitglieder der Community führen ihre Tätigkeit ehrenamtlich aus. Seit dem Beginn der Initiative im Jahr 2012 haben sich mehr als 200.000 Personen aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und anderen europäischen Ländern auf der Website registriert.<sup>18</sup>

*Foodsharing* hat seine Wurzeln in Deutschland. Dort hat Raphael Fellmer bei Bio Supermärkten *gedumpstert*, bis er im Januar 2012 jene Supermärkte kontaktierte und eine Kooperation zur Rettung von Lebensmitteln anbot. Auch dem Betriebsführer der Bio- Supermarktkette *Bio Company*, Georg Kaiser, war die Lebensmittelrettung ein Anliegen, und so entstand eine Kooperation. Durch *Bio Company* konnte im Sommer 2012 auch das Crowdfunding-ziel von 10.000€ für den Verein *Foodsharing* erreicht werden. 2013 gab es bereits zwei Websites von *Foodsharing*, eine deutsche und eine österreichische.

---

<sup>17</sup> (foodsharing, o.J.)

<sup>18</sup> (foodsharing, o.J.)

Anfangs waren es zwei Initiativen, Foodsharing.de und Lebensmittelretten.de, diese wurden jedoch 2014 fusioniert und agieren seitdem unter dem Namen *Foodsharing*.<sup>19</sup>

## 6.2. Voraussetzungen zur Aufstellung eines Fair-Teilers

*Fair-Teiler* dürfen nicht in Räumlichkeiten mit parteipolitischem Hintergrund aufgestellt werden, da *Foodsharing* keine parteipolitische Zugehörigkeit hat und sich von jeglicher Zugehörigkeit distanzieren will. Allerdings dürfen *Fair-Teiler* an Orten sein, die zwar eine politische Gesinnung haben, aber keinen parteipolitischen Hintergrund. Ein Beispiel hierfür ist der *Kost-nix-Laden* im 5. Wiener Gemeindebezirk.

Weiters stellt *Foodsharing* keine Regale oder Kühlschränke an Orten auf, an denen sie nur für Personen einer bestimmten Glaubensrichtung zugänglich sind. Ist der Zugang für Personen aller Glaubensrichtungen gewährleistet, werden auch an Orten mit kirchlichem Hintergrund *Fair-Teiler* genutzt. In diesem Fall wird am *Fair-Teiler* beschrieben, dass *Foodsharing* eine Organisation ohne religiöse Zugehörigkeit ist.<sup>20</sup>

## 6.3. Aushänge an Fair-Teilern

Gut sichtbar an jeden *Fair-Teiler* angebracht sind drei Informationszettel. Die sogenannten „*Fair-Teiler* Regeln“ legen fest, welche Lebensmittel geteilt werden dürfen. Auch Lebensmittel deren Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist dürfen in die *Fair-Teiler* gestellt werden, jedoch keine Produkte bei denen das Verbrauchsdatum abgelaufen ist.

---

<sup>19</sup> (foodsharing, o.J.)

<sup>20</sup> (foodsharing, o.J.)



Weiters ist ein „Hygieneplan *Fair-Teiler*“ ausgehängt, der regelmäßig von einem/ einer Zuständigen auszufüllen und zu befolgen ist. Der dritte Aushang ist eine „Stellungnahme zu Politik und Religion“, in welcher festgehalten wird, dass *Foodsharing* sich von „jeglichen Vorwürfen einer parteipolitischen Richtung oder einer Parteizugehörigkeit oder dem Vorwurf, eine solche zu unterstützen (distanziert). Ebenso distanziert *Foodsharing* sich von jeglicher religiösen Zugehörigkeit.“<sup>21</sup>

---

<sup>21</sup> (foodsharing, o.J.)

## 7. Andere Möglichkeiten zur Reduzierung des genießbaren Lebensmittelabfalls

### 7.1. Too good to go

*Too good to go* ist eine App, die inzwischen in sechs europäischen Ländern, darunter Österreich, verfügbar ist. Auf einer Karte zeigt die App Restaurants, Bäckereien und Cafes in der Nähe an, welche übriggebliebene Speisen günstig verkaufen. Der Preis für eine „gerettete“ Speise liegt zwischen 2,3 und 4,4 Euro. Die Betriebe stellen selbst ihre übriggebliebenen Gerichte ein, weshalb kurz vor Ladenschluss das größte Angebot besteht. Der App-Nutzer wählt das Essen aus dem Angebot in der App, zahlt online und holt es anschließend im Geschäft oder Restaurant ab.

In Wien nehmen bisher 15 Restaurants und Bäckereien an der Initiative teil, in London bereits über 100.<sup>22</sup>

### 7.2. Brotautomat

Seit Oktober 2014 kann man in der Schottenfeldgasse 88 von 20 bis 6 Uhr Brot und Mehlspeisen aus einem sogenannten *Brotautomaten* kaufen. Der Automat wird von der Bäckerei *Felzl* betrieben, mit dem Gedanken damit die Verschwendung von Lebensmitteln zu verringern.<sup>23</sup> Befüllt wird der Automat mit jenen Backwaren, die bis Ladenschluss nicht in der Bäckereifiliale gekauft wurden. Im Schnitt kosten die Waren ein Drittel weniger als unter Tags. Ein Brot kostet beispielsweise 2€, eine Mehlspeise 1,50€. Durchschnittlich besuchen zwischen 25 und 30 Personen den Automaten in einer Nacht.<sup>24</sup>

---

<sup>22</sup> (futurezone, 2016)

<sup>23</sup> (felzl, o.J.)

<sup>24</sup> (Kozbunarova, 2014)

### 7.3. *Lieber ohne*

*Lieber ohne* ist ein junges Geschäft in der Otto-Bauer-Gasse in Wien. Eine Vielzahl an Produkten wird dort verpackungsfrei zum Selbstabfüllen in mitgebrachte Gefäße angeboten.<sup>25</sup> Das Geschäft gibt es seit dem 13.9.2017, die Verkaufszahlen steigen seitdem langsam. Der Großteil der angebotenen Waren sind Trockenprodukte, die nur langsam schlecht werden. Die Produkte werden in großen Papiersäcken an das Geschäft geliefert, denn bei *Lieber ohne* geht es nicht nur darum die Lebensmittelverschwendung einzudämmen, sondern auch darum generell möglichst wenig (unverwertbaren) Abfall zu produzieren.<sup>26</sup>

### 7.4. *Wiener Tafel*

Die *Wiener Tafel* ist eine 1999 gegründete Organisation, die täglich mehrere Tonnen an Lebensmitteln vor der Entsorgung bewahrt und sie an sozial Bedürftige verteilt. Die Lebensmittel erhält die *Tafel* aus Handel, Industrie und Landwirtschaft. Aufgrund von Überproduktion, Fehletikettierung oder Sortimentswechsel beispielsweise überlassen rund 150 Spenderunternehmen täglich Lebensmittel an die *Tafel*, welche dann an Bedürftige vergeben werden. Die aussortierten Produkte werden von ehrenamtlichen Helfern direkt mit *Tafel*-Hilfslieferfahrzeugen zu Bedürftigen in Flüchtlingsunterkünften, Obdachlosenbetreuungseinrichtungen und weiteren Einrichtungen transportiert. So werden täglich rund drei Tonnen an Lebensmitteln gerettet und kommen rund 19.000 Armutsbetroffenen zu Gute.<sup>27</sup>

---

<sup>25</sup> (Eder, 2017)

<sup>26</sup> Vgl. Anhang: 9.1 - „Interview mit Markus Ivany von Lieber ohne“ Abschnitte 4, 6 und 8.

<sup>27</sup> (Wiener Tafel, o.J.)

Auf meine Frage, warum manche Firmen Kooperationen mit der *Tafel* machen und andere nicht, antwortete mir Markus Hübl, Pressesprecher der Wiener *Tafel*:

*„Mit steigendem Bewusstsein in der Gesellschaft, dass die Vernichtung von genusstauglichen Lebensmitteln[sic!] ein ökologisches und ethisches Problem darstellt, steigt auch die Zahl der Unternehmen, die sich bereit erklären, überzählige, nicht mehr verkäufliche, einwandfrei [sic!] und genusstaugliche Lebensmittel an die Wiener Tafel abzugeben. Manche Unternehmen[sic!] scheuen den anfänglichen Mehraufwand, den die Umstellung in ihrer eigenen Logistik manchmal verursacht. Sobald sich aber herausstellt, dass sich durch die Kooperation mit [sic!] der Wiener Tafel Abfallkosten vermeiden lassen, entsteht eine zunehmende Bereitschaft, im Sinne der sozialen Transferarbeit der Wiener Tafel die Warenspenden zu überlassen - ganz im Sinne des Einsatzes der Wiener Tafel gegen Armut, Hunger und Lebensmittelverschwendung.“<sup>28</sup>*

## 7.5. Wasted-Biobier aus Wastebrot

*Wasted* braut Bier aus unverkauftem Bio-Brot, das sonst im Müll gelandet wäre. Das Gebäck ersetzt das Malz welches im Brauprozess benötigt wird. Derzeit sammeln sie über die Crowdfunding-Website „Indiegogo“ 10.000€, um damit ihr Bierrepertoire erweitern zu können.<sup>29</sup>

Der Gründer der Greisslerei *iss mich!*, Tobias Judmaier, ist ebenfalls ein Mitbegründer von *Wasted*. In seiner Greisslerei verkocht er Lebensmittel, die nicht mehr gekauft werden würden, wie etwa krumme Gurken oder verzweigte Karotten. Des Weiteren wird aus den Brotresten das Bier von *Wasted* gemacht.<sup>30</sup>

*Wasted* hat bisher zwei Biersorten produziert: Kornspitz und Semmel. Gemeinsam mit seinen Partnern Rainer Mraz und David Gross will Judmaier in Zukunft jedoch auch von anderen Bäckereien das alte Brot beziehen und mehr Bier brauen.<sup>31</sup>

---

<sup>28</sup> Vgl. Anhang: 9.2 - Stellungnahme Wiener Tafel

<sup>29</sup> (iss mich! Catering e.U., o.J.)

<sup>30</sup> (Die Presse, 2014)

<sup>31</sup> (Kattinger, 2017)

## 8. Zusammenfassung

Lebensmittelverschwendung in Österreich ist und bleibt ein Thema von großer Bedeutung. Es gibt immer mehr Konzepte, die das Ziel haben, die Lebensmittelverschwendung in Österreich zu reduzieren. Diese erhalten zudem wachsenden Zuspruch und Unterstützung der Bevölkerung. Die Produktion von Lebensmitteln hat negative Auswirkungen auf die Umwelt. Weiters verschwendet das Wegwerfen jährlich rund 263 Euro pro Haushalt. Zudem gibt es viele Beweggründe für Personen, *dumpstern* zu gehen, wobei die häufigsten Motive die Ressourceneinsparungen und der Protest gegen die Wegwerfgesellschaft sind.

Das Aufstellen von *Fair-Teilern* und *dumpster diving* sind nur zwei unter dutzenden Möglichkeiten, weniger Produkte unnötig im Müll landen zu lassen. Einen der größten Einflüsse hat zweifellos die *Tafel* mit rund 3 Tonnen an geretteten Lebensmitteln täglich. Doch auch viele andere Konzepte leisten einen Beitrag, die Lebensmittelverschwendung zu verringern.

Bei den Ergebnissen der Umfrage ist zu beachten, dass die höhere Anzahl der Frauen, welche *dumpstern* gehen nicht zwingend auf eine höhere Anzahl an weiblichen *dumpster diverinnen* zurückzuführen ist. Dies könnte beispielsweise an der Tatsache liegen, dass sich in meinem näheren Umfeld mehr Frauen als Männer befinden. Des Weiteren war die Umfrage online auszufüllen und wurde über Soziale Medien beworben, weshalb möglicherweise vermehrt von jungen Personen ausgefüllt wurden, da diese eher das Internet und Soziale Medien nutzen. Anzumerken ist auch, dass an der Umfrage nur 108 Personen teilgenommen haben und daher sind sämtliche Resultate mit einer gewissen Schwankungsbreite zu betrachten.

## 9. Anhang:

### 9.1. Interview mit Markus Ivany von *Lieber ohne*

Interview von Eva Weingant mit Markus Ivany , Wien, 16.1.2018

Eva: Bei dir kann man die Sachen in ein selbst mitgebrachtes Gefäß füllen oder in ein von dir bereitgestelltes Papiersackerl. Wird das Angebot zum selbst abfüllen genutzt?

Markus: Ja, eigentlich von fast allen Kunden. Die, die kommen, die wissen das meistens schon, spontan nehmen sie auch mal die Papiersackerl oder Pfandgläser in Anspruch. Das kommt schon mal vor, wenn jemand noch nie hier war und etwas mitnehmen will. Die Papiersackerl werden aber hauptsächlich als Eingewöhnung für Neukunden genutzt, da viele mit dem Konzept noch nicht vertraut sind. Aber prinzipiell wird das Angebot zum selbst-abfüllen gut genutzt.

Eva: Wie lange gibt es dein Geschäft schon?

Markus: Seit 13. November 2017. Bis jetzt läuft es ganz gut, es reicht mal zum Überleben. Das ist mal für den Anfang nicht so schlecht.

Eva: Welche Produkte bietest du hauptsächlich an? Wie leistest du einen Beitrag dazu, dass weniger Lebensmittel weggeworfen werden?

Markus: Bei den Waren die wir anbieten, ist es sehr unwahrscheinlich, dass die Kunden etwas was sie bei uns gekauft haben weghauen müssen. Wir bieten viele Trockenprodukte an, die haben zwar ein Haltbarkeitsdatum, werden aber an sich nicht kaputt.

Unsere Hoffnung ist auch, dass die Leute durch das unverpackt einkaufen beim Obst und Gemüse vielleicht nur eine Pastinake oder zwei Karotten kaufen und diese gleich verwerten. So soll bei den Leuten daheim weniger Verpackungsmüll anfallen, und bei uns auch, weil wir unser Sortiment in großen Papiersäcken einkaufen. Weiters haben wir eine Küche in unserem Geschäft, da verkochen wir unser eigenes Obst und Gemüse und verlängern so die Haltbarkeit. Da machen wir beispielsweise aus Äpfeln ein Apfelmus, oder ein Chutney oder Suppen, und zu Mittag gibt's auch immer ein Menü. Das besteht dann auch immer nur aus unseren Produkten. Da verkochen wir dann das Obst

und Gemüse, das nicht mehr so gut aussieht und deshalb wahrscheinlich nicht mehr gekauft werden würde. So hoffen wir auch selber einen Beitrag leisten zu können, weniger gutes Obst und Gemüse wegwerfen zu müssen. Beim Gemüse sehen wir schon, dass wir sehr viel einsparen was die Leute nicht mehr kaufen würden, das wir aber in der Küche noch gut verwerten können. Unser Brot kaufen wir immer sehr knapp ein, weil wir das nicht gut verwerten können, das geht uns auch immer aus.

Eva: Hast du in der kurzen Zeit seit der Eröffnung deines Geschäftes schon einen Anstieg an der Nachfrage an Produkten in deinem Geschäft bemerkt?

Markus: Ja, wir haben in den letzten Wochen einen Anstieg in der Nachfrage bemerkt, vor allem bei den Milchprodukten und der Milch selbst. Auch Obst und Gemüse wird immer öfter leer, da merkt man die Nachfrage stark. Bei den Trockenwaren merken wir das noch nicht, weil da kaufen wir im 30- Kilo- Sack, und dann geht der nicht so schnell weg. Aber ja, die Nachfrage wird mehr, das merkt man schon.

Eva: Welche Lebensmittel bietest du zur Selbstabfüllung an?

Markus: Alles, was wir in großen Packungen kriegen können und unter den Begriff Trockenware fällt und nicht leicht verderblich ist in unseren Behältern, die ja nicht ganz luftdicht sind. Es gibt auch Hülsenfrüchte, Teigwaren, Reis und alle möglichen Getreideprodukte. Wir verkaufen aber auch Geschirrspülmittel, Reinigungsmittel und Waschmittel, die sind auch zum Selbstabfüllen.

Und Tee, Gewürze und ähnliches haben wir auch.

## 9.2. Stellungnahme Wiener Tafel

Im Rahmen der Vorwissenschaftlichen Arbeit habe ich Markus Hübl von der Wiener Tafel gebeten mir Fragen zu beantworten.

Meine Fragen an ihn waren:

1) Sind jene Lebensmittel "abgelaufen" oder aufgrund von Verpackungsschäden oder sonstiges aussortiert worden? Warum entscheiden Unternehmen, euch Lebensmittel zu spenden?

2) Warum machen manche Firmen Kooperationen mit euch, und andere nicht? Werden es zunehmend mehr Kooperationen? Prompt hat er mir mit folgenden Worten geantwortet:

1)Die Gründe dafür, dass Unternehmen aus Handel, Industrie und Landwirtschaft der Wiener Tafel Lebensmittel überlassen und dies dadurch vor der Entsorgung gerettet werden sind mannigfach.

Täglich werden in Österreich unzählige Tonnen an einwandfreien Nahrungsmitteln vernichtet, weil sie nicht mehr verkauft werden können. Dabei handelt es sich um:

- Probe- oder Überproduktionen
- Lagerbestände
- Produkte, deren Haltbarkeitsdatum bald abläuft
- Waren mit Fehletikettierungen
- Produkte mit kleinen Verpackungsschäden
- Waren, die aufgrund von Logistikfehlern nicht beim Adressaten gelandet sind
- Waren von Messen, Präsentationen
- Artikel, die wegen Sortimentumstellung aus den Regalen genommen werden

2) Mit steigendem Bewusstsein in der Gesellschaft, dass die Vernichtung von genusstauglichen Lebensmitteln ein ökologisches und ethisches Problem darstellt, steigt auch die Zahl der Unternehmen die sich bereit erklären



überzählige nicht mehr verkäufliche, einwandfreie und genusstaugliche Lebensmittel an die Wiener Tafel abzugeben. Manche Unternehmen scheuen den anfänglichen Mehraufwand den die Umstellung in ihrer eigenen Logistik manchmal verursacht. Sobald sich aber herausstellt, dass sich durch die Kooperation mit der Wiener Tafel Abfallkosten vermeiden lassen, entsteht eine zunehmende Bereitschaft im Sinne der sozialen Transferarbeit der Wiener Tafel diese unverkäuflichen Waren als Spende zu überlassen - ganz im Sinne des Einsatzes der Wiener Tafel gegen Armut, Hunger und Lebensmittelverschwendung.

### 9.3. Umfrage zum Thema *dumpster diving*

*Untenstehend sind die Fragestellungen der Umfrage, samt vorgegebenen Antwortmöglichkeiten aufgelistet. In der Klammer neben den Antworten ist die Anzahl der Personen angegeben, die diese Antwort gewählt haben.*

*Unter der Antwort „Other“ sind Antworten gelistet, welche die befragten Personen selbst verfasst haben.*

#### Waren Sie schon einmal dumpstern?

Nein (26)

Ja, einmal (25)

Ja, mehrmals/ ich gehe regelmäßig (83)

#### Wie alt sind Sie?

unter 18 Jahre alt (2)

18-20 Jahre alt (12)

21-25 Jahre alt (44)

26-30 Jahre alt (28)

31-35 Jahre alt (10)

36-40 Jahre alt (4)

41+ Jahre alt (8)

#### Wo wohnen Sie?

Wien (100)

Niederösterreich (4)

Other:

Manila Philippinen (1)

Kärnten (2)

Salzburg (1)

Mit welchem Geschlecht identifizieren Sie sich?

Weiblich (69)

Männlich (39)

Was ist Ihr höchster Bildungsabschluss?

Pflichtschulabschluss (8)

Matura (51)

Lehrabschluss (4)

Bachelor (22)

Master (12)

Diplom (9)

Other:

„Magisterium“ (1)

„Wifi“ (1)

Wenn Sie alleine oder in einer WG wohnen, was steht Ihnen monatlich netto zur Verfügung, inklusive jeglicher (staatlicher, familiärer etc.) Zuschüsse? Wenn Sie nicht alleine (oder in keiner WG) wohnen, was ist Ihr monatliches Haushaltseinkommen?

0-300€ (9)

301-600€ (25)

601-900€ (29)

901-1500€ (14)

1501-2000€ (11)

2001-5000€ (17)

5001€ oder mehr

Other:

Keine Angabe (2)

Wenn Sie nicht alleine (und in keiner WG) wohnen, wie viele Personen leben in Ihrem Haushalt?

- Ich lebe alleine/ in einer WG (63)
- In meinem Haushalt leben zwei Personen (16)
- In meinem Haushalt leben 3 Personen (20)
- In meinem Haushalt leben 4+ Personen (8)
- Other:
  - „Studentenheim- Doppelzimmer“ (1)

Wie ist Ihre Wohnsituation?

- Ich wohne bei meinen Eltern (12)
- Ich wohne in einer WG (47)
- Ich wohne alleine (22)
- Ich wohne mit meinem Partner zusammen (14)
- Ich lebe mit meinem Partner und einem Kind oder mehr (9)
- Other:
  - „Studentenwohnheim“ (2)
  - „Hofgemeinschaft“ (1)
  - „Mit zwei Kindern“ (1)

Wie wird Ihr Zimmer/ Ihre Wohnung finanziert?

- Ich finanziere es selber (49)
- Es wird von jemand anderem finanziert (39)
- Other:
  - Keine Angabe (1)
  - „Teils teils“ (1)
  - „Staatliche Beihilfen, Alimente“ (1)
  - „Teils selbstfinanziert, teils von meine Mutter quasi bezuschusst“ (1)
  - „Finanzierung durch Familien- und Studienbeihilfe“ (1)
  - „Eltern und eigener Verdienst“ (1)
  - „Studienbeihilfe“ (1)
  - „Ich bin Eigentümerin“ (1)
  - „Wohnung meines Onkels“ (1)

### Was ist Ihre derzeitige Tätigkeit?

SchülerIn (6)

StudentIn (55)

Lehrling (0)

Berufstätig (31)

Arbeitslos (6)

Other:

In Karenz (3)

Berufstätig und Student (3)

„Pension“ (1)

„Sklave des Systems“ (1)

„Berufsreha (BBRZ)“ (1)

„Reisende“ (1)

### Wie haben Sie zum ersten Mal vom Dumpstern erfahren?

Über Freunde/ Bekannte/ Verwandte (87)

In den Nachrichten oder über social media Seiten (zB Facebook) (18)

Other:

„Unterricht ( Artikel in Deutsch gelesen)“ (1)

„Trashwiki“

„Dachte mir schon immer, dass recht viel Essen weggeschmissen wird“ (1)“

### Was brachte Sie dazu, dumpstern zu gehen?

persönliche Geldknappheit (43)

dass durch Dumpstern Ressourcen gespart werden sollen (89)

dass ich kein Geld für Essen ausbebe wenn ich es umsonst haben kann (60)

Protest gegen die Wegwerfgesellschaft (90)

Der Kick, etwas Illegales zu tun (5)

Neugierde (46)

Other:

„Es gibt abends nicht viel zu tun am Land“ (1)

„Suchtfaktor (man findet jedes Mal neue Überraschungen)“ (1)

„Nahrungsmittel kennenlernen“ (1)

In welcher Gruppengröße gehen Sie am häufigsten dumpstern?

Alleine (21)

zu zweit (63)

In Gruppen von 3 Leuten oder mehr (23)

Other:

„Alleine oder zu mehr“ (1)

Was passiert mit den Lebensmitteln die Sie gedumpstert haben? Für wen dumpstern Sie?

Mein Haushalt isst sie, ich dumpstere so viel wie zu Hause gegessen wird (46)

Mein Haushalt isst einen Teil, was zu viel ist verschenke ich (53)

Ich gebe alles weiter (0)

Ich esse einen Teil, den Rest werfe ich weg (6)

Other:

„an sozial <schwache und soziale Einrichtungen spenden“ (1)

„Antwort 1 und 4 ist zutreffend“ (1)

„Was ich selbst nicht gebrauche gebe ich weiter“ (1)

Welche Lebensmittel nehmen Sie am häufigsten mit?

Brot/ Gebäck (16)

Obst und Gemüse (23)

Abgepackte Waren wie z.B. Nudeln oder Fertiggerichte (5)

Ich nehme, was da ist/ verschiedenes (61)

Other:

„-“ (1)

„Meistens Brot und Gebäck, aber nicht deshalb, weil ich am meisten davon möchte, sondern weil es davon so viel gibt“ (1)

„teure Ware“ (1)

Welcher Supermarktkette gehören die Container, bei denen Sie am häufigsten dumpstern?

Billa (84)

Merkur (6)

Penny (27)

andere Supermärkte, die ebenfalls zu Rewe gehören (4)

Hofer (20)

Lidl (3)

Spar (53)

Other:

Keine Angabe (4)

„Markt“ (1)

„Ich war in Kopenhagen, die Supermärkte waren Irma, Netto, Super Brugsen und Aldi“ (1)

Wie oft gehen Sie dumpstern?

mehrmals pro Woche (4)

ungefähr 1x pro Woche (28)

ungefähr 2-3x pro Woche (9)

ungefähr 1x im Monat (21)

seltener (41)

Other:

„Mittlerweile aus zeitlichen Gründen leider gar nicht mehr, bis vor ein paar Monaten ging ich jede Woche“ (1)

„War erst einmal“ (1)

„Nicht mehr, weil in meiner Nähe viele Container nicht mehr zugänglich sind“ (1)

Möchten Sie mir noch etwas zu diesem Thema oder zu dieser Umfrage mitteilen?

„Ich war bis jetzt erst einmal dumpstern. Damals wurde ich mitgenommen! Ich denke ich würde es wieder tun, wenn ich wüsste wie... Von mir daheim würde das zwar nicht so unterstützt werden, aber ich finde es eine echt gute Sache!“

„Milchprodukte und Brot waren auch sehr häufig dabei“

„Die Dumpster-bewegung hat durch die neuen Magnet-schlüssel der Müllräume einen ziemlichen Dämpfer erlitten. Was ich nicht nur aus ressourcentechnischer Sicht asozial finde, sondern auch aus sozialer: es gibt Leute die scheren sich drum, wie mit den Lebensmittelabfällen unserer Gesellschaft umgegangen wird (man kommt leider eh nur an die des Lebensmitteleinzelhandels ran, in der Produktion wird ja noch viel mehr verschwendet) - aber aus Profitgier unterbindet man diese Bewegung, obwohl es sich nur um einen minimalen Anteil der Gesellschaft handelt“

„mitlerweile kann man in den Filialen wo ich früher jede Woche dumpstern war nicht mehr in den Müllraum..“

„Try it yourself ;)“

„Früher war ich dumpstern, bis ich von foodsharing erfahren habe. Das finde ich persönlich angenehmer und man macht genauso auf die Ressourcenverschwendung aufmerksam und das legal “

„Störend an der Dumpster-Gesellschaft: oft geringe Hilfsbereitschaft, Neulinge kommen zb. schwer an Spot-Infos, = widerspricht dem ursprünglichen, antikapitalistischen Grundgedanken, denn in der Regel sind die verfügbaren Lebensmittel zu viel für 1-2 Personen, Neid und das egoistische Verschweigen der eigenen Spots verhindern oft, dass die kostenlosen und ethisch vertretbaren Lebensmittel noch mehr Menschen zu Gute kommen. (Trifft natürlich nur auf einen Teil der Dumpster Gesellschaft zu, wollte nur deutlich machen dass die erwartete und oft angepriesene Offenheit und Großzügigkeit etc. diesen kleinen Schönheitsfehler enthält)“

„Sehr interessantes Thema Schlüsselproblematik wird aber immer größer, da die meisten Märkte auf neue Schlösser wechseln.“

„Gelassenheit, Ehrlichkeit, Höflichkeit“

„Super dass du dir darüber Gedanken machst, diese Wegwerfgesellschaft ist einfach ein Wahnsinn, wir sollten das echt stoppen!“

„wird immer schwieriger - Schlösser werden getauscht usw.“



## 10. Literaturverzeichnis

- Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände -  
Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (o.J.). *lebensmittelklarheit.de*.  
Abgerufen am 26. 1 2018 von Das Verbrauchsdatum ist ernst zu nehmen:  
<http://www.lebensmittelklarheit.de/informationen/das-verbrauchsdatum-ist-ernst-zu-nehmen>
- Die Presse. (12. 9 2014). *diepresse.at*. Abgerufen am 8. 2 2018 von Die Presse:  
[https://diepresse.com/unternehmen/austria14/3869216/Tobias-Judmaier-Paul-Streli-und-Sabine-Schellander\\_Iss-mich](https://diepresse.com/unternehmen/austria14/3869216/Tobias-Judmaier-Paul-Streli-und-Sabine-Schellander_Iss-mich)
- Duden. (o.J.). *Duden*. Abgerufen am 11. 2 2018 von  
<https://www.duden.de/rechtschreibung/Geiz>
- Eder, P. (30. 11 2017). *derStandard*. Abgerufen am 16. 1 2018 von Neuer veganer  
Lieferservice & französische Bäckerei eröffnet:  
[derstandard.at/2000068567761/Neuer-veganer-Lieferservice-franzoesische-Baeckerei-eroeffnet](http://derstandard.at/2000068567761/Neuer-veganer-Lieferservice-franzoesische-Baeckerei-eroeffnet)
- felzl. (o.J.). *felzl*. Abgerufen am 11. 1 2018 von Brotautomat:  
<http://felzl.at/soziales/brotautomat/>
- foodsharing. (o.J.). *foodsharing*. Abgerufen am 2. 2 2018 von Fair-Teiler:  
<https://wiki.foodsharing.de/Fair-Teiler>
- foodsharing. (o.J.). *foodsharing*. Abgerufen am 23. 1 2018 von <https://foodsharing.de/>
- foodsharing. (o.J.). *foodsharing*. Abgerufen am 2. 2 2018 von Geschichte von  
Foodsharing: [https://wiki.foodsharing.de/Geschichte\\_von\\_foodsharing](https://wiki.foodsharing.de/Geschichte_von_foodsharing)
- foodsharing. (o.J.). *foodsharing.de*. Abgerufen am 3. 2 2018 von Faire Teiler: Regeln  
und Voraussetzungen: [https://wiki.foodsharing.de/Fair-Teiler\\_Regeln\\_und\\_Voraussetzungen](https://wiki.foodsharing.de/Fair-Teiler_Regeln_und_Voraussetzungen)
- futurezone. (18. 8 2016). *futurezone*. Abgerufen am 30. 10 2017 von Per App  
übriggebliebenes Essen in Restaurants bestellen:  
<https://futurezone.at/apps/per-app-uebriggebliebenes-essen-in-restaurants-bestellen/216.404.676>
- Herger, D. (18. 2 2014). *Vienna.at*. Abgerufen am 3. 11 2017 von Dumpster Diving:  
Alles zu Müllraum-Schlüssel und Rechtslage in Österreich:  
<http://www.vienna.at/dumpster-diving-alles-zu-muellraum-schluessel-und-rechtslage-in-oesterreich/3853266>
- Ichner, B. (15. 1 2018). *Kurier.at*. Abgerufen am 26. 1 2018 von Ein Gutteil des Buffets  
landet im Abfall: <https://kurier.at/chronik/wien/ein-gutteil-des-buffets-landet-im-abfall/306.640.750>
- iss mich! Catering e.U. (o.J.). *wasted-bio-bier.at*. Abgerufen am 7. 1 2018 von Wasted:  
<http://wasted-bio-bier.at/>
- Johannes, O., & Assfahni, S. (2014). Lebensmittel aus dem Müllcontainer - Die  
strafrechtliche Beurteilung des Dumpsterns. *Journal für Strafrecht*(216 Heft 3).

- Kattinger, A. (5. 12 2017). *Kurier.at*. Abgerufen am 8. 2 2018 von Greißler erfindet Bier gegen Müllverschwendung: <https://kurier.at/genuss/wiener-greissler-erfindet-brotbier-gegen-muellverschwendung/300.835.789>
- Klima- und Energiefonds. (o.J.). *greenstart.at*. Abgerufen am 31. 10 2017 von Unverschwendet: <http://greenstart.at/business-ideen-greenstart-3/unverschwendet/>
- Kozbunarova, A. (17. 11 2014). *MeinBezirk.at*. Abgerufen am 31. 10 2017 von Wiens erster Brotautomat: <https://www.meinbezirk.at/neubau/wirtschaft/wiens-erster-brotautomat-d1144150.html>
- Kreutzberger, S., & Thurn, V. (2011). *Die Essensvernichter* (3. Auflage Ausg.). Köln: Kiepenheuer&Witsch.
- Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH. (o.J.). *ages.at*. Abgerufen am 26. 1 2018 von Haltbarkeit: <https://www.ages.at/themen/lebensmittelsicherheit/haltbarkeit/>
- reducefoodwaste.eu. (o.J.). *reducefoodwaste.eu*. Abgerufen am 31. 10 2017 von <http://www.reducefoodwaste.eu/umfrage.html>
- tatwort Nachhaltige Projekte GmbH. (o.J.). *united-against-waste.at*. Abgerufen am 5. 2 2018 von Event Caterer sagen Lebensmittelabfall den Kampf an: <https://united-against-waste.at/aktuelles/event-caterer-sagen-lebensmittelabfall-den-kampf-an/>
- Umweltbundesamt.de. (2. 5 2017). *umweltbundesamt.de*. Abgerufen am 13. 2 2018 von Lebensmittel wider die Verschwendung: <https://www.umweltbundesamt.de/themen/lebensmittel-wider-die-verschwendung>
- Wagenhofer, E. (Regisseur). (2005). *We Feed The World* [Kinofilm].
- Wiener Tafel. (o.J.). *Wiener Tafel*. Abgerufen am 7. 2 2018 von Wiener Tafel: versorgen statt entsorgen!: <https://www.wienertafel.at/index.php?id=136>

## 11. **Abbildungsverzeichnis**

Abbildung 2: Gebäck aus einem Müllraum in Wien .....	9
Abbildung 1: Obst und Gemüse aus einem Müllraum in Wien.....	9
Abbildung 3: Vgl.Thema: 8.3 „Umfrage zum Thema dumpster diving“ .....	13
Abbildung 4: Vgl.Thema 8.3: „Umfrage zum Thema dumpster diving“ .....	14

## 12. Begleitprotokoll

Name der Schülerin: Eva Weingant

Thema: Alternative Form des Nahrungskonsums: „dumpster diving“ und das Verringern von Lebensmittelabfällen durch „Fairteiler“

Betreuer: MMag. Rainer Müller

<b>Datum</b>	<b>Vorgangsweise, ausgeführte Arbeiten, verwendete Hilfsmittel, aufgesuchte Bibliotheken, ...</b>	<b>Besprechungen mit der betreuenden Lehrperson, Fortschritte, offene Fragen, Probleme, nächste Schritte</b>
November 2016	Festlegung des Themas und des groben Aufbaus	
Februar 2017		Emailverkehr über das Genehmigungsformular
27.2.2017		Genehmigung des Themas
13.7.-30.8.2017	Literaturbesorgung und lesen dieser	
21.6.2017		Besprechung zur Klärung offener Fragen
Anfang Oktober 2017	Beginn des Schreibprozesses	
Mitte Oktober 2017	Fortführen des Schreibprozesses	
November		Emailverkehr mit Entwürfen

2017		der VwA
25.12.- 31.12.2017	Arbeiten an den Kapiteln und Erstellen der Umfrage	
16.1.2018	Interview mit Lieber ohne	
18.1.2018	Veröffentlichen der Umfrage	
24.1.2018	Schließen der Umfrage und Auswertung	Besprechung der bisherigen VwA
7.2.2018	Interview mit der Wiener Tafel	
12-14.2.2018		Letzte Verbesserungen der VwA

Die Arbeit hat eine Länge von 26957 Zeichen.

Wien, am 14.2.2018

Unterschrift:

### **13. Selbstständigkeitserklärung**

Ich versichere, dass ich vorliegende Arbeit selbständig verfasst und keine anderen als die angegebenen Hilfsmittel benutzt habe. Textstellen, die ich aus anderen Quellen wörtlich oder sinngemäß übernommen habe, sind mit Angabe der Herkunft kenntlich gemacht. Ich versichere ferner, dass ich die vorliegende Arbeit weder ganz noch in Teilen bereits als Prüfungsleistung vorgelegt habe.

Ort, Datum

Unterschrift