



## Presseinformation

# Zweite Chance für Tiroler „Übergemüse“ EU-Projekt zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Landwirtschaft

**Schwaz/Tirol, 20.12.2017 – Zu klein, zu dick, zu blass: Der Grat zwischen handelskonform und Ausschussware ist beim Gemüse schmal. Dass geschmacklich und qualitativ einwandfreie Lebensmittel aufgrund optischer Mängel nicht verkauft werden können, damit beschäftigt sich die Tiroler Ausprägung des EU-Projekts STREFOWA. Als Projektpartner auf Tiroler Ebene arbeitet die Abfallwirtschaft Tirol Mitte GmbH (ATM) in Kooperation mit der Landwirtschaftskammer und den Tiroler Gemüsebauern daran, auch sogenanntem Übergemüse auf die Teller zu verhelfen.**

„Eine krumm gewachsene Karotte hat praktisch keine Chance darauf, in ein Supermarktregal zu kommen. Stattdessen muss sie häufig als Bioabfall entsorgt werden“, so Dr. Alfred Egger, Geschäftsführer der ATM. Eine Vorgehensweise, die das Pilotprojekt „Übergemüse“ im Rahmen des EU-Projekts STREFOWA zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen entgegenwirken soll. Nach einer umfangreichen Vorbereitungsphase läuft mittlerweile seit Herbst die praktische Umsetzung. Derzeit beziehen Gastronomiebetriebe, Schul- und Betriebsküchen Übergemüse von acht Landwirten aus dem Großraum Innsbruck.

### **Für den Handel zu krumm, im Geschmack einwandfrei**

Die Partnerbetriebe verarbeiten die krumme Karotte – und andere Gemüsesorten mit optischen Abweichungen – wie normales Handelsgemüse in ihren Küchen. „Wer im Restaurant Karottenstreifen in seinem gemischten Salat findet, kann nicht nachvollziehen, wie groß oder dick die Rübe ursprünglich war. Weder Auge noch Gaumen erkennen einen Unterschied“, so Claudia Sacher, Projektleiterin bei der ATM. Die acht Landwirtschaftsbetriebe liefern ihr Übergemüse an einen regionalen Zwischenhändler, der den weiteren Vertrieb koordiniert. Über eine wöchentlich aktualisierte Sortimentsliste bleiben die teilnehmenden Gastronomen auf dem Laufenden. Das Angebot ist groß: Bis zu 24 unterschiedliche Sorten waren in der ersten Projektphase bereits verfügbar. Die Gründe, warum diese Produkte nicht in den Supermarkt, sondern auf die Übergemüse-Liste kommen, sind vielfältig – und auch saisonabhängig. In diesem Jahr handelt es sich vielfach um zu großes Gemüse, das die Gewichtsbeschränkungen des Handels überschreitet.

### **Tiroler Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen**

„Seit Jahren engagieren wir uns in diversen Projekten für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Das EU-Projekt STREFOWA bildet einen spannenden Rahmen, um in diesem Bereich verstärkt tätig zu sein“, sagt ATM Geschäftsführer Dr. Alfred Egger. „Erst kürzlich wurde öffentlich über Gemüseberge diskutiert, die zum Verrotten auf die Felder ausgebracht werden. Das zeigt, dass die Konsumenten zunehmend sensibler mit der Thematik umgehen“, führt Projektleiterin Claudia Sacher weiter aus. Ein Umdenken findet genauso in Gastronomie und Landwirtschaft statt. „Die heimischen Küchen- und Restaurantchefs wollen ihren Beitrag zur Abfallvermeidung im Lebensmittelbereich leisten; und natürlich ist den Landwirten ihre mühsam produzierte Ware zu schade zum Wegwerfen“, so Sacher zum wachsenden Bewusstsein, das einen positiven Verlauf des Pilotprojekts begünstigt.



### **Weitere Kooperationsbetriebe willkommen**

Das Projekt „Übergemüse“ fordert Köche und Köchinnen dazu auf, mit ihrem Wissen und Können auch nicht normgerechtes Gemüse zu geschmacklich einwandfreien Gerichten zu verarbeiten. Sie präsentieren ihren Gästen das Endprodukt am Teller und begeistern mit ihren Kreationen – unabhängig von der Optik der Zutaten. Die erste Projektphase läuft bis Frühjahr 2018; bis die regionalen Lager ausgeschöpft sind. Mit der nächsten Erntesaison startet das Projekt wieder neu durch. Alle interessierten Landwirte und Personen, die Übergemüse beziehen wollen, sind willkommen.

### **Über das EU-Projekt STREFOWA**

STREFOWA ist ein dreijähriges INTERREG Projekt, in dem acht Partner aus fünf zentral-europäischen Staaten zusammenarbeiten. Das Ziel ist, neue Ideen zu finden und zu entwickeln, um Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette, also von der Landwirtschaft über die Gastronomie bis hin zu den Konsumenten, zu vermeiden.

Rückfragehinweis:

DI Claudia Sacher  
Projektleitung  
+43 699 16250033  
[sacher@atm.or.at](mailto:sacher@atm.or.at)