



# RESTLOS GLÜCKLICH TELLER STATT TONNE

[umwelt.graz.at](http://umwelt.graz.at)

**GRAZ**

Praktische Tipps zur Vermeidung von  
Lebensmittelabfällen und  
Weitergabe von Lebensmitteln an  
soziale Einrichtungen in Graz



## RESTLOS GLÜCKLICH - TELLER STATT TONNE

### HERAUSGEBER

STADT GRAZ | UMWELTAMT  
Schmiedgasse 26/IV, 8010 Graz  
Tel.: 0316 872-4301  
E-Mail: [umweltamt@stadt.graz.at](mailto:umweltamt@stadt.graz.at)  
[umwelt.graz.at](http://umwelt.graz.at)

Stand: November 2020

Die Umsetzung des Leitfadens „Restlos glücklich - Teller statt Tonne“ trägt zur Erreichung der folgenden Sustainable Development Goals (SDGs) bei:





## INHALT

Vorwort	4
1. Lebensmittel wertschätzen	6
1.1. Planen	6
1.2. Einkaufen	7
1.3. Kochen	8
1.4. Haltbarkeit	9
1.5. Lagern	10
1.6. Die Reste sind das Beste	12
1.7. Reduzierung und Verzicht	14
1.8. Eigenanbau	16
1.9. Wie essen Sie?	17
2. Lebensmittel weitergeben in Graz	18
2.1. Warum Lebensmittel weitergeben?	18
2.2. Darf ich das? Rechtliche Rahmenbedingungen	19
2.3. Abgabestellen in Graz	20
2.3.1. VinziMarkt	21
2.3.2. Fair-Teiler	23
2.3.3. Caritas – Marienstüberl	28
2.3.4. Team Österreich Tafel Graz	30
2.3.5. Pfarren in Graz	32
3. Weiterführende Informationen	34
3.1. Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“	34
3.2. Aktionsplattform – Lebensmittel im Abfall	34
3.3. Film- und Büchertipps	35

## VORWORT



Foto: Stadt Graz / Fischer

Restlos glücklich!

Die Zahlen sind alarmierend. Rund ein Drittel der weltweit erzeugten Lebensmittel landet im Abfall oder geht im Zuge der Wertschöpfungskette verloren. Von der Produktion und Verarbeitung über den Vertrieb bis hin zu unserem täglichen Konsum verlieren wir so etwa 1,3 Mrd. Tonnen Lebensmittel weltweit<sup>1</sup>. So auch in Österreich, wo alleine in den Privathaushalten 206.000 Tonnen Lebensmittel jährlich in den Abfalleimer wandern.

Die Lebensmittelverschwendung ist angesichts großer Hungersnöte nicht nur ein menschliches, ethisches Problem, sondern auch eine enorme Belastung für unsere Umwelt und das Klima. Denn für die Produktion von Lebensmitteln, die dann im Abfall landen, werden wertvolle Ressourcen - Boden, Wasser, Energie und nicht zuletzt Arbeit - nutzlos verbraucht. So gehen rund ein Fünftel der Treibhausgase in Österreich auf das Konto unserer Ernährung. Kurzum: was wir essen, wie wir einkaufen und wie wir mit unseren Lebensmitteln umgehen, hat direkten Einfluss auf den Zustand unserer Umwelt.

Die UN-Agenda für nachhaltige Entwicklung verfolgt das Ziel, bis 2030 die Hälfte der Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Um das zu erreichen, sind wir alle gefordert einen Beitrag zu leisten. Diese Broschüre soll dabei helfen, schon beim Einkauf von Lebensmitteln die richtigen Entscheidungen zu treffen, Haltbarkeitsdaten einzuschätzen oder die perfekte Art der Lagerung zu wählen. Sie beinhaltet zudem sämtliche Stellen in Graz, bei denen nicht mehr benötigte Lebensmittel abgegeben werden können und Verwendung finden.

Viel Freude bei der Lektüre und bleiben Sie „restlos glücklich“!

Judith Schwentner  
Stadträtin für Umwelt, Frauen und Gleichstellung



### 1. LEBENSMITTEL WERTSCHÄTZEN - TIPPS ZUR VERMEIDUNG VON LEBENSMITTELRESTEN

Lebensmittelreste entstehen entlang der gesamten Nahrungsmittelkette. Vor allem in Haushalten fallen diese leicht aus den verschiedensten Gründen an - aber was kann man dagegen tun? Wir haben für Sie hilfreiche Tipps und Tricks zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen gesammelt.

#### 1.1. PLANEN

Einkäufe besser planen! Das Einkaufsverhalten entscheidet bereits über Lebensmittelabfälle, weil oftmals mehr gekauft als tatsächlich benötigt wird. Sinnvolles und überlegtes Einkaufen beginnt schon vor dem Betreten des Supermarktes!

##### **Tipps:**

Schreiben Sie einen Einkaufszettel und erstellen Sie einen wöchentlichen Menüplan!

Verschaffen Sie sich zu Hause einen Überblick über die noch vorhandenen Lebensmittel!





## 1.2. EINKAUFEN

Qualität vor Quantität! Oft wird man von verführerischen Angeboten wie „Zwei zum Preis von einem“ oder XXL-Packungen verleitet. Bei solchen speziellen Angeboten ist Zurückhaltung angesagt, denn häufig werden gar keine großen Mengen benötigt und letztendlich auch nicht gegessen. Am besten ist es, wenn Sie sich Zeit zum Einkaufen nehmen und Preise sowie Qualität der Produkte vergleichen. Dabei ist es besonders wichtig, dass Sie nicht hungrig in den Supermarkt gehen. So bleiben unüberlegte und durch Heißhunger bedingte Einkäufe aus.

Damit Lebensmittel in kleineren Haushalten nicht verderben, empfiehlt es sich, mehrmals pro Woche kleinere Mengen einzukaufen, anstatt einmal pro Woche einen Großeinkauf zu tätigen.

### **Tipps:**

Kaufen Sie nicht nur perfektes Obst ein! Auch beispielsweise Bananen mit kleinen Schönheitsfehlern (Druckstellen) schmecken noch gut und können so vor der Tonne gerettet werden.

Kaufen Sie gutes Brot von gestern zum halben Preis! Zum Beispiel bei PANE (Martin Auer) - Mariahilferstraße 11, SORGER Filialen - Annenstraße 42 und Franziskanerplatz 14 oder auch in einigen Lebensmittelgeschäften.



Foto: sebra / Fotolia



## RESTLOS GLÜCKLICH – TELLER STATT TONNE

### 1.3. KOCHEN

Oft wird durch falsches Kalkulieren bzw. aus „Angst“, dass die Gäste nicht satt werden könnten, zu viel Essen gekocht. Übung macht dabei bekanntlich den Meister/die Meisterin, denn je öfter man kocht, desto besser können die richtigen Mengen eingeschätzt werden. In Kochbüchern und auf Webseiten finden sich meist Mengenangaben, die eine Unterstützung bei der Vermeidung von zu großen Mengen darstellen.

Kleinere Portionen ausgeben sowie der Gebrauch von kleineren Tellern hilft ebenfalls, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Zu viel Gekochtes kann auch im Tiefkühler gelagert und bei Bedarf wieder aufgetaut werden. Oder Sie geben es den Gästen einfach mit nach Hause!

#### **Tipps:**

Sollte das Gemüse oder Obst bereits leichte Druckstellen aufweisen, dann schneiden Sie einfach diesen Teil weg und verwenden Sie den Rest!

„Verbrauchs-Challenges“ starten: An diesen Tagen kaufen Sie keine neuen Lebensmittel ein, sondern bereiten mit den noch vorhandenen ein „Restl Essen“ zu!

Wurde zu viel gekocht, dann laden Sie einfach Freunde, Familie oder Nachbarn zum gemeinsamen Essen ein!







## 1.4. HALTBARKEIT

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist eine Empfehlung des Herstellers, die besagt, dass ein Produkt bis zu einer bestimmten Frist aufzubrauchen ist. Das bedeutet jedoch nicht, dass das Produkt danach automatisch ungenießbar ist.

Der Hersteller garantiert mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum lediglich, dass das Produkt bei korrekter Lagerung sowie im nicht geöffneten Zustand seine Eigenschaften wie Geruch, Geschmack, Konsistenz, Farbe und Nährwert beibehält. Hier lohnt es sich, sich auf die eigenen Sinne zu verlassen: Sieht das Produkt noch gut aus, riecht es gut und schmeckt es, dann ist es meistens auch noch genießbar.

Im Vergleich dazu gibt das Verbrauchsdatum den Zeitpunkt an, bis zu dem Lebensmittel wie Fleisch und Fisch konsumiert werden müssen. Wird das Verbrauchsdatum überschritten, sollten die Lebensmittel entsorgt werden, da diese sonst gesundheitsschädlich sein könnten.

### Tipps:

Produkte, deren Verbrauchsdatum bald erreicht ist (z. B. Fleisch, Fisch), sollten im Kühlschrank gut sichtbar gelagert werden!

Prüfen Sie das Verbrauchsdatum des Produktes vor dem Kauf und überlegen Sie, ob Sie dieses Produkt innerhalb der Verbrauchsfrist konsumieren werden!



Foto: fawite / Fotolia



### 1.5. LAGERN

Leider verderben viele Lebensmittel aufgrund falscher Lagerung oder weil auf sie vergessen wird. Mit einigen Tipps zur richtigen Lagerung können auch hier Lebensmittelabfälle vermieden werden.

#### **Lager-Tipps:**

Verschaffen Sie sich regelmäßig einen Überblick über Ihre Vorräte, um Doppelkäufe sowie das Ablaufen von Lebensmitteln zu vermeiden!

Denn aus den Augen bedeutet meist auch aus dem Sinn! Wurden Produkte bereits geöffnet, sollten diese schnell aufgebraucht oder in geeignete, geschlossene Behältnisse umgefüllt werden!

Der Kühlschrank und die Speisekammer sollten stets sauber gehalten werden, auch um Schädlinge wie beispielsweise Motten zu vermeiden.

#### **Kühlschrank-Tipps:**

Um längere Frische zu garantieren, sollte Selbstgekochtes im Kühlschrank am besten ganz oben gelagert werden; Käse und Milchprodukte in der Mitte, leicht Verderbliches wie Fleisch und Fisch auf den Glasplatten, kalteverträgliches Obst und Gemüse in den unteren Fächern sowie Eier, Butter und Getränke in der Türe.

#### **Tiefkühl-Tipps:**

Eine weitere Möglichkeit zur Lagerung von Lebensmitteln sowie zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bietet das Einfrieren im Tiefkühler.

Wenn Sie bereits gefrorene Produkte kaufen, sollten Sie darauf achten, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird!

Viele gekochte Gerichte können ebenfalls eingefroren werden und schmecken nach dem Auftauen wie frisch gekocht. Achten Sie dabei auf eine luftdichte Verpackung!



### **Obst- und Gemüse-Tipps:**

Gemüse hat bei gekühlter Lagerung eine längere Haltbarkeit. Ausnahmen sind Erdäpfel, Kürbis, Melanzani und Tomaten.

Regionales Obst sollte eher kühl gelagert werden; hingegen sind Südfrüchte bei ungekühlter Lagerung länger haltbar.

### **Brot- und Gebäck-Tipps:**

Längere Haltbarkeit von Gebäck und Brot garantieren sogenannte Brotboxen oder Tongefäße, da die Backwaren dort nicht so schnell austrocknen.

Wenn Sie allerdings wissen, dass das Gebäck bzw. das Brot schnell verzehrt werden wird, so eignet sich eine Papierverpackung, damit die Backwaren auch knusprig bleiben.





## RESTLOS GLÜCKLICH - TELLER STATT TONNE

### 1.6. DIE RESTE SIND DAS BESTE

Achten Sie darauf, die richtige Menge zu kochen! Das ist nicht immer leicht, deswegen geben Kochbücher oder Koch-Communitys tolle Anregungen, was aus den Lebensmittelresten gekocht werden kann. Mit ein bisschen Kreativität zaubern Sie so aus übrig gebliebenen Lebensmitteln wunderbare neue Gerichte! Hilfreich hierfür ist beispielsweise die Plattform „Restegourmet – Deine Rezeptsuche nach Zutaten“. Auf <https://restegourmet.de> werden einfach die Zutaten eingegeben, die man noch zu Hause hat, und schon werden Gerichte angezeigt, die mit den vorhandenen Zutaten gekochten werden können.

#### **Tipps:**

Übrig gebliebenes Obst oder Gemüse kann durch Einkochen oder Einlegen gut haltbar gemacht werden.

Aus Gemüseresten können beispielsweise Gemüsesuppen, Brotaufstriche, Sugo oder Letscho zubereitet werden.

Aus Obst wie Äpfeln oder Bananen wird Apfelmus oder -kompott, Bananenmilch, -eis oder Obstkuchen.





## Köstliche Reste-Rezepte für Kinder:<sup>2</sup>

### Faire Feuerbanane

1 Bio-Banane, 3 Stückchen Schokolade (wenn möglich beides FAIRTRADE).

So wird's zubereitet: Ungeschälte Banane längs einritzen und Schokoladestücke in den Schlitz stecken. Banane wieder zudrücken und mit Schlitz nach oben auf die Glut stellen. Wenn die Schale dunkel ist, ist die Feuerbanane fertig und kann ausgelöffelt werden.

### Kartoffelbreimonster

Für 4 Portionen: 800 g Kartoffel, 200 ml Milch, Butter, Salz, Muskatnuss, 1 Karotte, Erbsen, Pinienkerne, 1 Zwiebel, 1 Ei.

So wird's zubereitet: Kartoffeln in Salzwasser kochen. Zu den heißen Kartoffeln heiße Milch geben und zu Brei stampfen. Mit Salz, Butter und Muskat würzen. Monster formen. Für Kamm und Krallen die Zwiebelscheiben in Öl und die Pinienkerne ohne Öl rösten und die Monster verzieren. Für die Augen 1 Ei hart kochen und halbieren, 2 Erbsen als Nase, Pinienkerne oder Karottenstücke als Zähne anstecken. Auf Erbsenpüree oder einer Soße servieren.

### Brotgesichter

250 g Champignons, 250 g Zucchini, 1 Zwiebel, 4 EL Olivenöl, 1TL Balsamicoessig, Petersilie, Salz, Pfeffer.

So wird's zubereitet: Das Gemüse zurechtschneiden. Auf einem Backblech verteilen. Die Zwiebel mit dem Balsamico bestreichen, Zucchini und Champignons mit Olivenöl. Bei 250°C 15 Minuten schmoren lassen. Gemüse im Mixer fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Brotgesichter basteln: Brotscheiben mit dem Aufstrich werden nun mit Gemüse zu lustigen Gesichtern gestaltet. Jegliches Gemüse kann verwendet und aufgebraucht werden z. B. Champignons als Augen oder Petersilie als Haare.



## RESTLOS GLÜCKLICH – TELLER STATT TONNE

### 1.7. REDUZIERUNG UND VERZICHT

Die Reduzierung des Fleischkonsums ist für die Ressourcenschonung und den Klimaschutz essenziell, da zur Herstellung von tierischen Lebensmitteln sehr viel Energie, Wasser und Land verbraucht wird.

Laut Global 2000 werden für die Erzeugung von einem Kilo Rindfleisch (inklusive der Produktion der Futtermittel) circa 15.000 Liter Wasser benötigt. Für die österreichische Viehhaltung wird u.a. auch Soja aus Lateinamerika zur Verwendung als Futtermittel importiert. Ein großer Teil dieser Importe ist laut Global 2000 jedoch gentechnisch verändert; große Regenwaldflächen müssen für den Anbau gerodet werden.<sup>3</sup> Um 1 Kilo Fleisch zu produzieren, werden 3 Kilo Getreide zur Verfütterung benötigt.<sup>4</sup>

Das Österreichische Akademische Institut für Ernährungsmedizin (ÖAIE) empfiehlt, höchstens zwei- bis dreimal in der Woche Fleisch zu essen. Bei einem hohen oder gar täglichen Konsum von Wurst und Fleisch erhöhe sich laut dem Ernährungsmediziner Univ. Prof. Dr. Widhalm das Risiko, an Krebs zu erkranken. Dies sei wissenschaftlich eindeutig bewiesen. Außerdem würde sich aufgrund schlechterer Blutfettwerte die Gefahr von Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Übergewicht, Schlaganfällen etc. erhöhen.<sup>5</sup>

Die große Nachfrage nach billigem Fleisch führt dazu, dass Tiere möglichst rasch gemästet und oft unter schlechten Bedingungen gehalten werden. Deswegen sollten Sie beim Fleischkauf unbedingt auf gute Qualität achten und dieses bei regionalen ErzeugerInnen kaufen!



### Tipps:

Informieren Sie sich in Kochbüchern und im Internet über vegetarische Rezepte und fragen Sie auch in Restaurants nach fleischlosen Alternativen!

Informieren Sie sich anhand der Ernährungspyramide über Ernährungsempfehlungen: Je weiter unten sich ein Lebensmittel befindet, desto häufiger sollte es konsumiert werden!





## RESTLOS GLÜCKLICH - TELLER STATT TONNE

### 1.8. EIGENANBAU

Das eigene Gemüse selbst im Garten oder am Balkon in speziellen Hochbeeten anzupflanzen, macht nicht nur Spaß, sondern es steigert auch das Bewusstsein für einen sorgsam und bedachten Umgang mit Nahrungsmitteln.

Gibt es zu Hause keine Möglichkeit zum Gärtnern, kann man sich mit Gleichgesinnten zusammenschließen und einen „Gemeinschaftsgarten“ starten oder sich an einem bestehenden beteiligen. Im Umweltamt Graz gibt es dazu eine Förderung für „Gemeinschaftsgärten“.

Saisonalität und Regionalität: Das bewusste und bevorzugte Kaufen von saisonalen und regionalen Produkten leistet einen wichtigen Beitrag zur Nachhaltigkeit, ist umweltschonend und fördert die regionale Wirtschaft!

#### **Tipps:**

Mithilfe eines Saisonkalenders können Sie sich informieren, zu welcher Jahreszeit welches Obst und Gemüse verfügbar ist (z. B. unter: [www.lebensmittel-sind-kostbar.at](http://www.lebensmittel-sind-kostbar.at))!

Kaufen Sie regionale Produkte direkt bei den ErzeugerInnen, beispielsweise am Bauernmarkt oder in Hofläden!







## 1.9. WIE ESSEN SIE?

Es ist nicht nur wichtig, was wir essen, sondern auch wie wir unsere Mahlzeiten zu uns nehmen. Leider wird im Alltag oft hastig neben der Arbeit oder vor dem Fernseher gegessen. Dieses unbewusste Essen führt dazu, dass größere Mengen verzehrt werden könnten, weil das Sättigungsgefühl erst später einsetzt. Aus diesem Grund sollte das genussvolle, bewusste und gemeinsame Essen wieder mehr in den Fokus gerückt werden!

### **Tipps:**

Nehmen Sie sich Zeit für bewusstes Essen!

Kauen Sie Ihr Essen gut, denn „Gut gekaut ist halb verdaut“!

Vermeiden Sie jegliche Ablenkung (Smartphone, TV) während des Essens!

Kochen und essen Sie gemeinsam mit der Familie, Freunden oder Nachbarn!

Schaffen Sie eine angenehme Atmosphäre und Umgebung beim Essen!

Lassen Sie sich auf neue Gerichte und Geschmackserlebnisse ein!





## 2. LEBENSMITTEL WEITERGEBEN – HINTERGRUNDINFORMATIONEN UND ANLAUFSTELLEN IN GRAZ

### 2.1. WARUM LEBENSMITTEL WEITERGEBEN?

Lebensmittel sind wertvoll und lebensnotwendig! Deswegen sollten wir auch respektvoll mit ihnen umgehen. Die Lebensmittelweitergabe ist in ökonomischer, ökologischer und sozialer Hinsicht ein wichtiger Aspekt und leistet einen wichtigen Beitrag zur Nachhaltigkeit. Wertvolle und noch genießbare Lebensmittel an Organisationen weiterzugeben, ist eine menschliche und auch gewissenhafte Aufgabe, die verschiedenste Vorteile für alle Interessengruppen mit sich bringt.

Jedes Lebensmittel braucht zur Herstellung kostbare Ressourcen. Diese werden durch die Weitergabe von Lebensmitteln sinnvoll genutzt. Die Lebensmittelweitergabe ist eine effiziente Maßnahme zur Abfallvermeidung und kann dazu beitragen, die Lebenssituation sozial benachteiligter Personen zu verbessern, diese zu entlasten sowie die soziale Ausgrenzung zu mildern.

Für die Lebensmittelweitergabe an soziale und karitative Einrichtungen werden Lebensmittel, die noch für den menschlichen Verzehr geeignet, aber nicht mehr marktgängig sind, kostenlos von verschiedenen Interessengruppen wie z. B. Produktions- und Verarbeitungsbetrieben, Groß- und Einzelhandel, VeranstalterInnen, Catering-Unternehmen oder der Gastronomie einer sozialen oder karitativen Einrichtung zur Verfügung gestellt.

Diese Lebensmittel werden dann entweder von einer sozialen oder karitativen Einrichtung abgeholt oder direkt an die Organisation geliefert und danach an bedürftige Menschen – entweder kostenlos oder für einen geringen Kostenersatz – abgegeben. Durch diese Weitergabe werden Lebensmittel, die eigentlich für die Entsorgung bestimmt waren, sinnvoll genutzt.



## 2.2. DARF ICH DAS? RECHTLICHE RAHMENBEDINGUNGEN

Der gesetzeskonforme Umgang mit Lebensmitteln ist in Österreich durch das Lebensmittelrecht umfangreich geregelt. Für die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale und karitative Einrichtungen gelten alle Bestimmungen des österreichischen Lebensmittelrechts und besonders die Lebensmittelsicherheit.

Das bedeutet, dass soziale und karitative Einrichtungen, die Lebensmittel von Unternehmen zur Verfügung gestellt bekommen haben und diese an andere soziale oder karitative und/oder direkt an sozial bedürftige Personen abgeben, als Lebensmittelunternehmen kategorisiert werden.

Diese Einteilung gilt unabhängig davon, ob die Lebensmittel entgeltlich oder unentgeltlich weitergegeben werden, da es sich hier um eine Verlängerung der herkömmlichen Wertschöpfungskette handelt. Aufgrund dessen müssen alle einschlägigen Rechtsvorschriften uneingeschränkt eingehalten werden.

Die Lebensmittel, die durch die sozialen und karitativen Einrichtungen abgegeben werden, müssen sicher sein, und jede Institution muss sich zuvor von der Sicherheit der weiterzugebenden Lebensmittel überzeugen. Weitere Informationen zu den rechtlichen Aspekten können dem Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen des Ministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie (BMK) entnommen werden.<sup>6</sup>



## RESTLOS GLÜCKLICH – TELLER STATT TONNE

### 2.3. ABGABESTELLEN IN GRAZ

In Österreich gibt es insgesamt 64 soziale und karitative Einrichtungen<sup>7</sup> sowie 35 Märkte<sup>8</sup>, des Dachverbandes SOMA Österreich & Partner, die nicht mehr marktfähige aber noch genießbare Lebensmittel vor der Entsorgung bewahren und diese armutsgefährdeten und armutsbetroffenen Menschen zugutekommen lassen.

Auch in Graz gibt es eine Vielzahl an sozialen und karitativen Einrichtungen sowie Einrichtungen unter dem Dachverband SOMA Österreich & Partner, die Lebensmittelspenden weitergeben. Im Durchschnitt werden so jedes Jahr zirka 400 Tonnen Lebensmittelabfälle in Graz vor der Entsorgung gerettet.

Im Folgenden werden die Grazer Institutionen vorgestellt. Die Beschreibung beinhaltet auch Informationen über Kriterien und Rahmenbedingungen zur Weitergabe von Lebensmitteln an die betreffende Organisation, die erfüllt werden müssen.



### 2.3.1. VINZIMARKT

In Graz befinden sich zwei der insgesamt 38 österreichischen Sozialmärkte (SOMA), die rund 60.000 KundInnen versorgen. Die SOMA Österreich & Partner Märkte sind ein gemeinnütziger Verein mit klaren Richtlinien hinsichtlich Preisgestaltung und Lebensmittelhygiene. Die beiden Grazer Märkte werden täglich von zirka 150 KundInnen aufgesucht.

Die im VinziMarkt verkauften Lebensmittel wurden vor der Entsorgung bewahrt und werden an die KundInnen zu einem Maximalpreis von 30 Prozen des Normalwerts verkauft. Diese Lebensmittel können von allen finanziell bedürftigen GrazerInnen, die alleine nicht über ein Einkommen von 950 Euro/Monat bzw. zu zweit nicht über 1.450 Euro zzgl. 150 Euro pro Kind verfügen, bezogen werden.

#### Allgemeine Information

Ansprechperson: Sigrid Wimmer  
Telefon: +43 664/5019548  
E-Mail: [vinzimarkt@vinzi.at](mailto:vinzimarkt@vinzi.at)  
Homepage: [www.vinzi.at/de/vinzimarkt-graz/](http://www.vinzi.at/de/vinzimarkt-graz/)

Standort: Karl-Morre-Straße 9, 8020 Graz  
Öffnungszeiten: Montag, Dienstag, Mittwoch und Freitag: 9.00 – 13.00 Uhr  
Donnerstag: 14.00 – 18.00 Uhr  
Samstag: 9.00 – 12.00 Uhr

Standort: Herrgottwiesgasse 51, 8020 Graz  
Öffnungszeiten: Dienstag und Mittwoch: 14.00 – 18.00 Uhr  
Donnerstag: 9.00 – 13.00 Uhr



## RESTLOS GLÜCKLICH – TELLER STATT TONNE

### Lebensmittelweitergabe von Privatpersonen und Haushalten zum VinziMarkt

Privatpersonen oder Haushalte, die Lebensmittel an den VinziMarkt spenden möchten, können diese täglich ab 7 Uhr direkt zum Geschäft in der Karl-Morre-Straße bringen. Die Lebensmittel müssen noch genießbar und für den menschlichen Verzehr geeignet sein. Gerne nimmt der VinziMarkt auch Obst aus dem eigenen Garten oder Süßigkeiten von etwaigen Feiertagen an. Aufgrund des logistischen Aufwands können keine Lebensmittelspenden bei Privatpersonen/Haushalten abgeholt werden.

### Lebensmittelweitergabe von Lebensmittelunternehmen zum VinziMarkt

Aufgrund beschränkter räumlicher Kapazitäten des VinziMarktes sollten Lebensmittelunternehmen, die Lebensmittel an den VinziMarkt weitergeben möchten, zuerst mit Frau Wimmer über die zur Verfügung stehenden Mengen Rücksprache halten. Auch hier gilt: Die zur Verfügung gestellten Lebensmittel sollten für den menschlichen Verzehr geeignet sein!

### Lebensmittelweitergabe von Veranstaltungen, Caterings etc. zum VinziMarkt

VeranstalterInnen, Catering-Unternehmen und Ähnliche, die gerne Lebensmittel an den VinziMarkt weitergeben wollen, werden gebeten, die Lebensmittelspenden in die Karl-Morre-Straße zu bringen.

Eine Abholung der Lebensmittel ist aufgrund des logistischen Aufwands nur vormittags möglich. Besonders bei der Weitergabe von Lebensmitteln durch VeranstalterInnen/Catering-Unternehmen und Ähnliche ist es wichtig, dass nur Trockenware weitergegeben wird und keine Lebensmittel, die erneut erhitzt und gekocht werden müssen. Es wird ebenso um Rücksprache mit Frau Wimmer gebeten.



### 2.3.2. FAIR-TEILER

„Fair-Teiler“ ist eine Plattform zur Verteilung von überschüssigen Lebensmitteln in Österreich und Deutschland und ein Projekt des Vereins foodsharing e.V., welches es seit Dezember 2013 auch in Graz gibt: 420 FoodsaverInnen holen bei 60 kooperierenden Betrieben im Raum Graz meist täglich Lebensmittel ab und retten sie so vor der Entsorgung. Seit der Einführung des Projekts wurden bei rund 19.500 Einsätzen knapp 180 Tonnen Lebensmittel für die Weitergabe gesichert.

Orte, zu denen Lebensmittel gebracht und/oder kostenlos von dort mitgenommen werden dürfen, werden als „Fair-Teiler“ bezeichnet. Das ist ein Kasten oder ein Kühlschrank, welcher im öffentlichen Raum steht und somit für jeden Menschen frei zugänglich ist. Die Lebensmittel, die zum „Fair-Teiler“ gebracht werden, sind zur freien Entnahme und dürfen von jedem Menschen entnommen werden. Für die Wartung und Reinigung der „Fair-Teiler“ ist foodsharing zuständig; die Haftung liegt bei jener Person, die Lebensmittel aus dem „Fair-Teiler“ entnimmt.

Das System basiert daher auf Eigenverantwortung. Wenn durch die „Fair-Teiler“ Lebensmittel an bedürftige Personen gelangen, ist das ein positiver Effekt. In erster Linie geht es bei den „Fair-Teilern“ jedoch darum, noch genießbare Lebensmittel zu retten: Wer diese entnimmt, ist letztendlich nebensächlich. Es wird darauf vertraut, dass die Menschen vernünftig einschätzen können, wie viel sie verbrauchen, und sich somit eine angemessene Menge Lebensmittel nehmen.

#### Allgemeine Information

E-Mail: [graz@foodsharing.network](mailto:graz@foodsharing.network)  
Homepage: <https://foodsharing.at>  
Wiki: <https://wiki.foodsharing.de/hauptseite>  
Aktuelle Karte / Übersicht: <https://tiny.cc/foodsharing>



## RESTLOS GLÜCKLICH – TELLER STATT TONNE

### Lebensmittelweitergabe von Privatpersonen und Haushalten an die „Fair-Teiler“

Privatpersonen oder Haushalte können ihre Lebensmittel in alle oben genannten „Fair-Teiler“-Kästen und -Kühlschränke geben. Dabei sollen nur Lebensmittel geteilt werden, die man selbst auch noch essen würde. Lebensmittel können auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums weitergegeben werden, sofern sie noch genießbar sind – nicht jedoch nach Ablauf des Verbrauchsdatums. Bei Lebensmitteln mit Verbrauchsdatum darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden.

Folgende Lebensmittel dürfen aufgrund eines potenziellen Gesundheitsrisikos nicht geteilt werden:

- Schweinemett
- Rindergehacktes
- Produkte aus nicht erhitzter Rohmilch
- frisch zubereitete Speisen, die rohes Ei enthalten
- Cremes und Pudding
- Tiramisu und Mayonnaise (wenn selbst hergestellt mit Ei und Milch)
- Alkohol, da die Abgabe an Jugendliche unter 18 Jahren nicht gestattet ist und dies bei den „Fair-Teilern“ nicht kontrolliert werden kann.

Folgende Lebensmittel dürfen nur in „Fair-Teiler“-Kühlschränken geteilt werden:

- Nudel- und Kartoffelsalat
- Kuchen mit nicht durchbackener Füllung wie Bienenstich
- Creme- und Sahnetorten
- Lebensmittel, die lt. Verpackung bei +2 °C bis +8 °C gelagert werden sollen

Weitere Informationen sind auf der „Fair-Teiler“-Homepage <https://foodsharing.at> nachzulesen.





## Lebensmittelweitergabe von Lebensmittelunternehmen an die „Fair-Teiler“

Lebensmittelunternehmen, die Lebensmittel an die „Fair-Teiler“ weitergeben wollen, können einen Vertrag über die Lebensmitteluwendung mit dem Dachverein „foodsharing Österreich – Lebensmittel retten und teilen“ abschließen. Danach ist rechtlich geregelt, dass der Betrieb keine Haftung für an foodsharing abgegebene Lebensmittel mehr übernimmt.

Die Kriterien für die Lebensmittel sind dieselben wie jene für Privatpersonen und Haushalte (siehe oben).

Die Kooperation zwischen den „Fair-Teilern“ und Betrieben trägt dazu bei, dass weniger Lebensmittel verschwendet werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an [graz@lebensmittelretten.de](mailto:graz@lebensmittelretten.de).

## Lebensmittelweitergabe von Veranstaltungen, Caterings und Ähnlichem an die „Fair-Teiler“

VeranstalterInnen und Catering-Unternehmen und Ähnliche, die Lebensmittel an die „Fair-Teiler“ weitergeben möchten, sollen ebenfalls bitte nur jene Lebensmittel weitergeben, die sie selbst auch noch essen würden.

Bei VeranstalterInnen und Catering-Unternehmen ist im Besonderen darauf zu achten, welche Lebensmittel in die „Fair-Teiler“ gegeben werden, da speziell in diesem Bereich oftmals schon fertig gekochte Gerichte anfallen können. Diese sollten in die „Fair-Teiler“-Kühlschränke gebracht werden, um die genießbarkeit der Lebensmittel weiterhin zu garantieren.

Um hygienische Standards und die Sauberkeit in den Kästen und Kühlschränken gewährleisten zu können, sollten die weitergegebenen Lebensmittel in einer angemessenen Verpackung hinterlegt werden.



## RESTLOS GLÜCKLICH – TELLER STATT TONNE

### 2.3.3. CARITAS – MARIENSTÜBERL

Das Marienstüberl in Graz ist eine Begegnungsstätte für bedürftige Menschen, die am Rande der Gesellschaft stehen. Dieser Ort sorgt mit verschiedensten Angeboten für das leibliche Wohl seiner Gäste und bietet eine Atmosphäre, in der Menschen so angenommen werden, wie sie sind, und in der sie ihre Würde und den Sinn des Lebens wiederfinden können.

Das Marienstüberl bietet täglich Frühstück ab 9 Uhr und Mittagessen für insgesamt zirka 200 Gäste um 12 Uhr und 13 Uhr. In der Winterzeit gibt es zusätzlich noch eine Nachmittagsjause. Das Mittagessen wird von der Küche Graz geliefert. Frühstück und Jause werden größtenteils aus Lebensmittelspenden zusammengestellt.

Ebenso bietet die Einrichtung jeden Dienstag, Donnerstag und Freitag von 12 Uhr bis 14 Uhr eine Lebensmittelausgabe für Familien an. Die ausgegebenen Lebensmittel sind wiederum Spenden, die das Marienstüberl von Privatpersonen wie auch von Firmen bekommt.

#### Allgemeine Information

Ansprechperson: Schwester Elisabeth  
Adresse: Mariengasse 24/Kleiststraße 73, 8020 Graz  
Telefon: +43 316/8015-302  
E-Mail: [marienstueberl@caritas-steiermark.at](mailto:marienstueberl@caritas-steiermark.at)  
Homepage: [www.caritas-steiermark.at](http://www.caritas-steiermark.at)  
Öffnungszeiten: April – Oktober: 08.00 – 14.00 Uhr  
November – März: 08.00 – 16.00 Uhr



## Lebensmittelweitergabe von Privatpersonen und Haushalten an das Marienstüberl

Privatpersonen oder Haushalte können Lebensmittel an das Marienstüberl spenden, die für den menschlichen Verzehr noch geeignet sind. Lebensmittel, die das Verbrauchsdatum bereits erreicht oder selbiges überschritten haben, können nicht mehr abgegeben werden. Gerne werden auch Lebensmittel wie Obst und Gemüse aus eigenen Gärten angenommen. Vor der Zulieferung bitte um Anruf bei Schwester Elisabeth.

## Lebensmittelweitergabe von Veranstaltungen, Caterings und Ähnlichem an das Marienstüberl

Die Lebensmittel, die von VeranstalterInnen und Catering-Unternehmen oder Ähnlichen an das Marienstüberl weitergegeben werden, müssen noch genießbar und für den menschlichen Verzehr geeignet sein. Vor der Zulieferung bitte um Anruf bei Schwester Elisabeth.

## Lebensmittelweitergabe von Lebensmittelunternehmen an das Marienstüberl

Ansprechperson: Philipp Friesenbichler, Leiter Marienstüberl  
Adresse: Eggenberggürtel 38, 8020 Graz  
Telefon: +43 676880158267  
E-Mail: philipp.friesenbichler@caritas-steiermark.at



## RESTLOS GLÜCKLICH – TELLER STATT TONNE

### 2.3.4. TEAM ÖSTERREICH TAFEL GRAZ

Die Team Österreich Tafel ist ein Hilfsprojekt, das 2010 von Hitradio Ö3 und dem Österreichischen Roten Kreuz gegründet wurde. Unter dem Motto „Verwenden statt verschwenden“ werden jeden Samstag in derzeit 20 Ausgabestellen in der ganzen Steiermark einwandfreie Lebensmittel an hilfsbedürftige Menschen ausgeteilt.

Die Bezirksstelle Graz-Stadt betreibt eine Ausgabestelle der Team Österreich Tafel in der Großmarktstraße 8, 8020 Graz, die von über 170 ehrenamtlichen MitarbeiterInnen organisiert wird.

Jeden Samstag sind rund 50 freiwillige MitarbeiterInnen der Bezirksstelle im Dienst und sorgen für einen reibungslosen Ablauf der Ausgabe. Sie sammeln überschüssige Lebensmittel, die von Supermärkten, lokalen Lebensmittelgeschäften, BäckerInnen, Gemüsebäuerinnen und -bauern und ProduzentInnen kostenlos zur Verfügung gestellt werden, ein, bereiten diese in den Räumlichkeiten der Ausgabestelle für die Weitergabe vor und geben sie schließlich an bedürftige Menschen aus. Pro Woche werden rund 300 KundInnen mit Lebensmitteln versorgt.

Um Waren bei der Team Österreich Tafel beziehen zu können, darf das Haushaltseinkommen die vorgegebenen Grenzen nicht übersteigen. Nach Vorlage von Lichtbildausweis und Meldezettel aller im Haushalt lebenden Personen wird direkt an der Ausgabestelle eine KundInnenkarte ausgestellt. Diese ist ein Jahr gültig und muss bei jeder Ausgabe vorgezeigt werden.

Jeden Samstag zwischen 11 und 13 Uhr können sich KundInnen für die Ausgabe am selben Tag registrieren, auch neue KundInnenkarten werden in dieser Zeit ausgestellt. Die Ausgabe der Lebensmittel findet ab 15 Uhr statt und wird insgesamt von 170 ehrenamtlichen MitarbeiterInnen organisiert.



## Lebensmittelweitergabe von Privatpersonen, Haushalten, Lebensmittelunternehmen, VeranstalterInnen, Catering-Unternehmen oder Ähnlichem an die Team Österreich Tafel

Die Team Österreich Tafel kann aus rechtlichen und gesundheitlichen Gründen nur Lebensmittel vom Lebensmitteleinzelhandel sowie von LebensmittelproduzentInnen annehmen. Sie übernimmt Lebensmittel, die in Betrieben oder Filialen nicht mehr verkauft werden können, z. B. Obst und Gemüse, Milchprodukte, Brot und Gebäck sowie Grundnahrungsmittel.

LebensmitteleinzelhändlerInnen sowie ProduzentInnen, die gerne mit der Team Österreich Tafel kooperieren möchten, wenden sich für genauere Informationen bitte an die zuständige Ansprechperson.

### Allgemeine Information

Ansprechperson: Mag. (FH) Jennifer Schwarz  
Adresse: Österreichisches Rotes Kreuz  
Landesverband Steiermark - Bezirksstelle Graz-Stadt  
Münzgrabenstraße 151, 8010 Graz  
Team Österreich Tafel - Ausgabestelle Graz-Stadt  
Großmarktstraße 8, 8020 Graz  
Telefon: +43 50 144 5 16710  
E-Mail: [jennifer.schwarz@st.rotekruz.at](mailto:jennifer.schwarz@st.rotekruz.at)  
Homepage: [www.rotekruz.at/steiermark](http://www.rotekruz.at/steiermark)



### 2.3.5. PFARREN IN GRAZ

Die Grazer Pfarren bieten Menschen, die Hilfe benötigen, eine Anlaufstelle und stellen diesen Lebensmittel zur Verfügung. Die Vergabe der Lebensmittel und die organisatorische Arbeit führen zu einem Großteil ehrenamtliche MitarbeiterInnen der Pfarren aus. Lebensmittel, die an die aufgelisteten kirchlichen Organisationen weitergegeben werden, müssen unbedingt länger haltbar und lagerfähig sein, z. B. Reis, Nudeln, Zucker, Mehl, Konserven etc.

Es können nur wenige – wenn überhaupt – Frischwaren an Pfarren in Graz weitergegeben werden, da diese meist keine Möglichkeit haben, die Lebensmittel ordnungsgemäß zu lagern und zu kühlen. Bei Interesse an einer Lebensmittelweitergabe an eine oder mehrere Pfarren, wenden Sie sich bitte an die jeweilige unten angeführte Kontaktperson, die genaue Informationen zu den Kriterien für weitergegebene Lebensmittel hat.



Die folgenden Pfarren in Graz nehmen Lebensmittel an:

Pfarre Kalvarienberg	Josef Hatzl Kalvarienbergstraße 155, 8020 Graz Tel: +43 676 / 8742 6120 E-Mail: josef.hatzl@graz-seckau.at <a href="https://graz-kalvarienberg.graz-seckau.at">https://graz-kalvarienberg.graz-seckau.at</a>
Pfarre Karlau	Wilfried Brosch Karlauerstraße 65/13, 8020 Graz Tel: +43 676/ 88015 8329 E-Mail: wilfried.brosch@caritas-steiermark.at <a href="http://www.pfarre-karlau.at">www.pfarre-karlau.at</a>
Pfarre Münzgraben	Waltraud Salzger Münzgrabenstraße 61, 8010 Graz Tel: +43 676 / 8742 6206 E-Mail: waltraud.salzger@graz-seckau.at <a href="http://mj.graz-seckau.at/muenzgraben">http://mj.graz-seckau.at/muenzgraben</a>
Pfarre St. Andrä	Josef Hatzl Kernstockgasse 9, 8020 Graz Tel: +43 676 / 8742 6120 E-Mail: josef.hatzl@graz-seckau.at <a href="http://www.st-andrae-graz.at/">www.st-andrae-graz.at/</a>
Pfarre St. Josef	Rainer Haveisen Schönaugürtel 41, 8010 Graz Tel: +43 316 / 83022712 E-Mail: rainer.haveisen@graz-seckau.at <a href="http://mj.graz-seckau.at/st-josef">http://mj.graz-seckau.at/st-josef</a>



### 3. WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN

#### 3.1. INITIATIVE „LEBENSMITTEL SIND KOSTBAR!“

„Lebensmittel sind kostbar!“ ist die Initiative des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus, die sich zum Ziel gesetzt hat, in Kooperation mit der Wirtschaft, den KonsumentInnen, Gemeinden und sozialen Einrichtungen eine nachhaltige Vermeidung und Verringerung von Lebensmittelabfällen herbeizuführen.

Viele wichtige Informationen zur Vermeidung und Verringerung von Lebensmittelabfällen sowie köstliche Restl-Rezepte finden Sie auf [www.lebensmittel-sind-kostbar.at/](http://www.lebensmittel-sind-kostbar.at/)

#### 3.2. AKTIONSPLATTFORM – LEBENSMITTEL IM ABFALL

Die steirische Aktionsplattform der Abteilung 14 – Referat Abfallwirtschaft und Nachhaltigkeit des Landes Steiermark informiert auf der Website [www.lebensmittel.steiermark.at](http://www.lebensmittel.steiermark.at) über einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln und ist Partner der Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“.

Die Plattform bietet einen Informations-, Ideen- und Erfahrungsaustausch, Tipps für Haushalte, Broschüren, Leitfäden etc.





### 3.3. FILM- UND BÜCHERTIPPS

#### Filme

- **10 Milliarden: Wie werden wir alle satt?**  
Ein 2015 veröffentlichter deutscher Dokumentarfilm von Valentin Thurn über die Möglichkeit, alle BewohnerInnen der Erde mit Nahrungsmitteln versorgen zu können. Trailer: [www.10milliarden-derfilm.de/trailer.html](http://www.10milliarden-derfilm.de/trailer.html)
- **Taste the Waste. Die globale Lebensmittelverschwendung.**  
Ein deutscher Dokumentarfilm von Valentin Thurn aus dem Jahr 2011 über den Umgang mit Lebensmitteln und die Ausmaße globaler Lebensmittelabfälle. Trailer: <http://tastethewaste.com/info/film>
- **Essen im Eimer – Die große Lebensmittelverschwendung.**  
Dokumentarfilm von Valentin Thurn aus dem Jahr 2010. Kurzfassung des Kinofilms „Taste the Waste“. Auf DVD (30 Min.) oder auf Youtube unter: [www.youtube.com/watch?v=32S9th3RkU4](http://www.youtube.com/watch?v=32S9th3RkU4)
- **We feed the world – Essen global.**  
Ein österreichischer Dokumentarfilm von Erwin Wagenhofer aus dem Jahr 2005, der sich kritisch mit der steigenden Massenproduktion von Nahrungsmitteln und der Industrialisierung auseinandersetzt. Trailer: [www.youtube.com/watch?feature=player\\_embedded&v=qPNovoWxlSo](http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=qPNovoWxlSo)
- **Unser täglich Brot.**  
Ein Dokumentarfilm vom österreichischen Regisseur, Kameramann und Produzent Nikolaus Geyrhalter aus dem Jahr 2015, der einen Blick in die Welt der industriellen Nahrungsmittelproduktion und der High-Tech-Landwirtschaft wirft. Der Film wurde in verschiedenen europäischen Ländern gedreht.  
Trailer: [www.youtube.com/watch?v=Rq7upBw6UkU](http://www.youtube.com/watch?v=Rq7upBw6UkU)



### Bücher

- **Die Essensvernichter.**  
Ein Buch von Stefan Kreuzberg und Valentin Thurn, das 2011 zum Film „Taste the Waste“ erschienen ist und sich mit dem Thema Lebensmittelverschwendung auseinandersetzt. ISBN: 978-3-46204-349-5
- **Für die Tonne – Wie wir unsere Lebensmittel verschwenden.**  
Das 2011 erschienene Buch von Stuart Tristram behandelt das Thema Lebensmittelabfälle und Probleme, die durch Überproduktion von Lebensmitteln entstehen. ISBN: 978-3-538-07313-5
- **Nur der Idiot wirft's weg!**  
Ein Kochbuch von Tom Riederer, das zeigt, wie Lebensmittel optimal genutzt werden können, im Haushalt erfolgreich ökonomisch gewirtschaftet und unnötiges Wegwerfen von Lebensmitteln vermieden werden kann. ISBN: 978-3-85431-543-8



## Endnoten

- 1       FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations (2011).  
Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention. Rom  
(URL: <http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e00.pdf>).
- 2       Verband christlicher Pfadfinderinnen und Pfadfinder (VCP) & Brot für  
die Welt
- 3       GLOBAL 2000, Fleischatlas Österreich – Zurück zum Sonntagsbraten.  
Wien (URL: [https://www.global2000.at/sites/global/files/import/content/fleisch/Sonntagsbraten\\_Hintergrundpapier4.pdf\\_me/Sonntagsbraten\\_Hintergrundpapier4.pdf](https://www.global2000.at/sites/global/files/import/content/fleisch/Sonntagsbraten_Hintergrundpapier4.pdf_me/Sonntagsbraten_Hintergrundpapier4.pdf)).
- 4       MOTTET, A. et al. (2017). Livestock: On our plates or eating at our  
table? A new analysis of the feed/food debate. In: Global Food  
Security (2017), Volume 14, S. 1–8  
(URL: <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2017.01.001>).
- 5       STEHRER, S. (2015): Wie gefährlich sind Wurst und Fleisch? In:  
Medizin populär – Gesundheitsmagazin aus dem Verlagshaus  
der Ärzte (12/2015). Wien (URL: [http://www.oeaie.org/content/uploads/2015/12/2015\\_12\\_Medizin-popul%C3%A4r.pdf](http://www.oeaie.org/content/uploads/2015/12/2015_12_Medizin-popul%C3%A4r.pdf)).
- 6       SCHNEIDER, F. (2011): Leitfaden für die Weitergabe von  
Lebensmitteln an soziale Einrichtungen – Rechtliche Aspekte.  
Hrsg.: BMK. Wien (URL: <https://www.wko.at/branchen/gewerbe-handwerk/lebensmittelgewerbe/Leitfaden-Weitergabe-Lebensmittel-Okttober-2011.pdf>).
- 7       Österreichisches Ökologie-Institut (2015): Lebensmittelweitergabe in  
Österreich: ein aktiver Beitrag zur Abfallvermeidung, Wien (URL:  
[http://www.ecology.at/files/pr848\\_1.pdf](http://www.ecology.at/files/pr848_1.pdf)).
- 8       <http://somaundpartner.at/>

**Stadt Graz | Umweltamt**

Schmiedgasse 26/IV, 8010 Graz

Tel.: 0316 872-4301

E-Mail: [umweltamt@stadt.graz.at](mailto:umweltamt@stadt.graz.at)

**[umwelt.graz.at](http://umwelt.graz.at)**