

# **Salzburg sagt Pfiat di zum Wegwerfen**

**Kampagne für weniger Lebensmittel im Müll mit Gewinnspiel.  
Mehr Bewusstsein für Nachhaltigkeit schaffen.**

**Neun Kilogramm an Lebensmitteln wirft ein vier-Personen-Haushalt pro Monat einfach weg. 16 Prozent des Restmülls bestehen aus noch verwertbaren und wertvollen Lebensmitteln. Das Land Salzburg will mit der heute gestarteten Kampagne „Sag Pfiat di zum Wegwerfen“ genau das ändern.**

Die Expert\*innen des Landes Salzburg haben ermittelt, dass insgesamt fast ein Drittel des Restmülls aus Lebensmitteln (16 Prozent) und Bio-Abfällen (14,1 Prozent) besteht. Ganze 14.900 Tonnen Essbares landen pro Jahr in Salzburg im Restmüll. Damit könnte man den Lungau ein Jahr lang ernähren. Pro Salzburger\*in sind das 27 Kilogramm. Die Kampagne „Sag Pfiat di zum Wegwerfen“ informiert, wie Müll vermieden werden kann und er besser getrennt wird - und schafft Bewusstsein für die wertvollen Lebensmittel. Müll zu vermeiden beginnt schon beim Einkauf, es ist nur ein wenig Achtsamkeit dafür notwendig.

## **Salzburgerinnen und Salzburger wünschen sich mehr Informationen**

Im Rahmen einer Studie wurde die Salzburger Bevölkerung gefragt, was getan werden soll, damit künftig der Müll noch besser getrennt wird. Die meisten Befragten, rund ein Viertel, wünschen sich mehr Information und Aufklärung und Maßnahmen die an die Vernunft appellieren und Bewusstsein schaffen.

## **Beim Müll trennen geht noch mehr**

Analysen zeigen, dass noch immer 30 Prozent des Restmülls Bio-Abfälle, 13 Prozent Plastik und über 12 Prozent Glas, Metall und Textilien sind, die sinnvoll verwertet werden könnten. Dabei ist Abfall wirklich klimarelevant. Wenn es gelingt, diese Menge an Lebensmitteln, die derzeit noch über den Restmüll oder über die Biotonne entsorgt werden, zu halbieren, können pro Einwohner\*in und Jahr rund 60 Kilogramm CO<sub>2</sub> eingespart werden.

## **Infos und Tipps zum Trennen und Vermeiden**

Die Informationsplattform der Kampagne „Sag Pfiat di zum Wegwerfen“ ist [www.salzburg.gv.at/nachhaltig](http://www.salzburg.gv.at/nachhaltig). Experten geben Tipps, klären auf, eine Foodstylistin inspiriert zum Kochen von der Schale bis zum Kern und zeigt, wie man Lebensmittel nutzt. Eine Salzburger Designerin und eine Taschenexpertin geben Anleitungen wie man aus vermeintlichem Müll neue Produkte macht, also zum „Upcycling“.

### **Nachhaltigkeits-Gewinnspiel**

Zusätzliche Motivation zum Müll vermeiden und trennen bringt das Gewinnspiel zur Kampagne: Zu gewinnen gibt es ein Wochenende für zwei Personen im Vitalhotel Tauernhof in Großarl, eines von drei Klimatickets Salzburg oder auch nachhaltige Einkaufstaschen. Die Teilnahme ist ganz einfach: Auf der Infoseite [www.salzburg.gv.at/nachhaltig](http://www.salzburg.gv.at/nachhaltig) in wenigen Worten erzählen, was man tut, damit weniger Lebensmittel im Müll landen und seine Daten eingeben. Jeder Beitrag hat eine Chance zu gewinnen.

Alles zum Thema Nachhaltigkeit

- [www.salzburg.gv.at/nachhaltig](http://www.salzburg.gv.at/nachhaltig)