

Deine Messe
für nachhaltigen
Lebensstil



GRAZ
Seifenfabrik
4. + 5. Juni

fairgoods.at

Messen
für ein gutes
Leben

Veggienale
Messe für vegane Lebenskultur

GRAZ
Seifenfabrik
4. + 5. Juni

veggienale.at

Genuss

Das kommt mir nicht in die Tüte*! **Sackerl*

Unsere Großeltern kauften verpackungsfrei ein, weil sie es vom Greißler ums Eck nicht anders kannten. Wir möchten auf den zusätzlichen Müll auch gerne wieder verzichten. In immer mehr Geschäften ist das mittlerweile möglich und Carmen Hafner hat sich dort für uns umgesehen.

Pro Person und Jahr fallen auf uns Österreicher etwa 130 Kilogramm Verpackungsmüll zurück. Plastik, das um die frischen, regionalen Biotomaten gewickelt ist. Der Kunststoff zwischen unserem Frühstücksmüsli und seiner papierenen Außenhülle. Gleichgültig ob biologisch oder nicht, die Produkte werden zumeist in bestimmten Verpackungsgrößen in den Markt geliefert und dort so zum Verkauf angeboten. Ob der Verbraucher genau diese Menge auch benötigt, ist die nächste damit verbundene Ungereimtheit: Viele Lebensmittel wandern in den Müll, bevor sie verderben. Oder sie werden schlecht, weil sie einfach nicht rechtzeitig verwertet werden können.

WENIGER ABFALL. Gegen diese Problemstellungen kämpft die Zero-Waste-Bewegung an. Der Leitgedanke ist, unnötigen Abfall zu vermeiden. Und zwar gleich direkt beim Einkauf als Verpackung, sowie später, wenn die erworbenen Dinge vielleicht nicht zur Gänze aufgebraucht werden. Das ist aber natürlich einfacher gesagt, als getan. In den meisten Supermärkten gibt es keine losen Produkte zu erwerben, abgesehen von etwas Obst und Gemüse – aber wo dieses liegt, warten praktische, kleine Plastiksäckchen darauf, die unverpackten Bananen zur Kasse zu

befördern. Um daheim bestenfalls noch mal Anwendung als Biomüll-Sack zu finden, aber auch nur bei den bewussten Konsumenten.

Um wirklich weniger Müll anfallen zu lassen, ist also eine Bewusstseinsänderung seitens der Verbraucher wünschenswert und überaus hilfreich. Das alleine reicht aber nicht aus. Glücklicherweise haben sich in letzter Zeit immer mehr findige und nachhaltig agierende Geschäftsleute bemüht, beim Angebot unverpackter Waren nachzuhelfen. Deutschland hat es uns vorgemacht, aber auch in Österreich kann man in mittlerweile drei Städten in Läden aus dem Sortiment wählen, ohne eine Verpackung entsorgen zu müssen.

DAS PRINZIP IST EINFACH. Es funktioniert in allen verpackungsfreien Supermärkten weitgehend ähnlich: Der Kunde bestimmt selbst, wieviel wovon gekauft wird – und wie man die Produkte nachhause transportiert. Entweder spaziert man mit seinen eigenen Behältern ins Geschäft, lässt diese vor dem Befüllen an der Kassa sowie bei den jeweiligen Produkten wiegen und weiß so, welche exakte Menge schlussendlich zu bezahlen ist. Meistens kann man vor Ort aber auch wiederverwendbare Gefäße, Gläser und dergleichen kaufen oder gegen ein kleines Pfand von rund einem Euro ausborgen.



Im holis market in Linz wird verpackungsfrei mit Mehrwegbehältern (z.B. Gläsern und Edelstahlbehältern) eingekauft.

Kommen jedoch Kunden zum Spontaneinkauf, die weder Vorratsgeschirr dabei haben, noch aus der Gegend und somit bald wieder hier sind, gibt's auch oft auch recycelte Papier- oder Stoffsackerl. Und das funktioniert. Wenn auch nicht überall gleich gut, wie das verpackungsfreie Start-Up Liebe & Lose kürzlich erfahren musste (siehe Infokasten auf der nächsten Seite).

UNVERSCHWENDETE LEBENSMITTEL. Es gibt mittlerweile auch Unternehmen, die sich den Lebensmitteln widmen, die auf dem Markt nicht mehr verkauft werden können. Das Start-Up Unverschwendet beispielsweise hilft bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen und sammelt Waren, die nicht benötigt werden: Einerseits von Lieferanten, weil sie vielleicht nicht das ideale Aussehen haben. Oder weil einfach ein Überschuss vorhanden ist und keine weiteren Abnehmer gefunden werden. Aber auch Privatleute öffnen ihre Gärten für Cornelia Diesenreiter, die dann

Buch-Tipp

Leb wohl, Supermarkt. Unabhängig und nachhaltig leben.

Tipps zu Selbstversorgung, Einkauf und Vorratshaltung gibt's von Judith

Anger im Kneipp Verlag: Sie erzählt vom Weg zurück zur Natur und hat 100 Rezepte parat, in denen nur verkocht wird, was im eigenen Garten wächst. Für diejenigen, die gar nicht mehr einkaufen möchten.

Kneipp-Verlag 2015, 132 Seiten, ISBN: 978-3708806419, Preis: 17,99 Euro



mit ihrem Team Obst und Gemüse erntet und zu Marmeladen, Chutneys, Sirup und allerhand weiteren Leckereien verkocht. Bis Mitte Mai läuft dazu noch eine Crowdfunding-Kampagne; ab dem Sommer wird es die Produkte im Onlineshop zu kaufen geben. Interessierte finden Infos dazu auf: www.unverschwendet.at ➤

bio
MARKT

04.06.2016

SPARKASSENPLATZ
FELDKIRCH

9.00 – 13.00 Uhr

Wir schauen aufs Ganze
Die Biobäuerinnen & Biobauern

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION

LE 14-20

Buntes Treiben auf dem Biomarkt

Am Samstag, den 4. Juni 2016 ist es wieder soweit. Rund 20 Marktstände präsentieren ihre Bio Vielfalt, natürlich aus Vorarlberg.

Schlendern Sie zwischen den Marktständen der Vorarlberger Biobäuerinnen und Biobauern mitten in der Feldkircher Innenstadt und lassen Sie sich überraschen was hier alles geboten wird.

Das vielfältige Bio-Angebot reicht von Bio-Gemüse, Bio-Brot, Bio-Fleisch- und Wurstwaren, Bio-Eiern und -Kräutern, Bio-Bier bis hin zu Bio-Textilien und Selbstgemachtem. Natürlich alles in regionaler Bio-Qualität. Auch für die kleinen Gäste ist an diesem Tag für Abwechslung gesorgt: Basteln und Malen, Kinderschminken u.v.m. steht auf dem Programm. Außerdem werden Sie kulinarisch verwöhnt mit verschiedensten Bio-Schmankerln.

Schauen Sie mit uns aufs Ganze und besuchen Sie uns. BIO AUSTRIA Vorarlberg und die Vorarlberger Biobäuerinnen und Biobauern freuen sich auf Ihr Kommen! www.bio-austria.at

BESTE QUALITÄT.

DA SCHAU'N WIR DRAUF. DU AUCH?

In Niederösterreich erfreuen wir uns jeden Tag an einer wunderschönen Landschaft, herrlichen Genüssen und wertvollen Traditionen. Unsere Bäuerinnen und Bauern tragen Tag für Tag mit viel Leidenschaft und harter Arbeit dazu bei. Diese Leistung würdigt der NÖ Bauernbund mit der Kampagne „Da schau'n wir drauf“!

Schau'n Sie rein auf: niederosterreichs-bauern.at/da-schau-wir-drauf

Verpackungsfrei einkaufen in...



Wien

In Lunzers Maß-Greißlerei gibt es Bio-Lebensmittel von regionalen Landwirten und kleinen Produzenten, nicht vom Großmarkt. Inhaberin Andrea Lunzer bevorzugt den

persönlichen Kontakt, um sicherzustellen, wirklich die ihrer Meinung nach beste Biomilch aus dem Waldviertel, qualitativ hochwertiges handgepflücktes Obst der Saison sowie Bio-gemüse vom eigenen Bauernhof zu erhalten. Im angeschlossenen Kaffeehaus wird täglich ein warmer Mittagsteller und Suppe, natürlich Kaffee und samstags auch mal hausgemachter Kuchen kredenzt. Heinestraße 35, 1020 Wien, MO – FR 9-19 Uhr, SA 9-17 Uhr, www.mass-greisslerei.at

Graz

Am 30. April war es so weit: Nach der erfolgreichen Crowdfunding-Kampagne rund um die erste verpackungsfreie Greißlerei in Graz eröffnete Das Gramm. Regionalität und vor allem Nachhaltigkeit schreiben die beiden Gründerinnen Verena Kassar und Sarah Reindl groß, das merkt man auch am Konzept der Wiederverwertung unverkaufter Produkte: Ganz nach dem Zero-Waste-Prinzip werden diese nämlich im angeschlossenen Lokal verkocht und als Mittagsmenü angeboten. Neutorgasse 7, 8010 Graz, MO – FR 10-20 Uhr, SA 10-17 Uhr www.dasgramm.at



Linz

Im holis market finden bewusste Konsumenten großteils biologische Lebensmittel, verpackungsfrei angeliefert und selbstverständlich auch so verkauft. Dass holis dem ganzheitlichen Ursprung seines Namens gerecht wird, beweist Mastermind Franz Seher durch das Angebot einer Ernährungsberatung direkt im Markt.

In holis kitchen, ebenfalls vor Ort, gibt's zudem täglich frische Suppen und Tagesgerichte, auch zum Mitnehmen. Apropos: Für 2016 ist ein Lieferservice der holis-Produkte geplant. Johann-Konrad-Vogel-Straße 7-9, 4020 Linz, MO – FR 10-18 Uhr, SA 10-17 Uhr www.holis-market.at



Innsbruck

Aus der Stadt in den Tiroler Bergen gibt es leider schlechte Nachrichten: Das Liebe & Lose musste Anfang April 2016 nach nur sieben Monaten in der Innsbrucker Markthalle seine Pforten wieder schließen.

Noch zeigt sich Initiator Georg Dominguez aber optimistisch und hält an der Vision Verpackungsfreiheit fest: „Die Planungen laufen auf Hochtouren, damit es eine baldige Wiedereröffnung mit einem kleineren losen Sortiment und gefragten Produkten geben kann.“ www.liebeundlose.at



Was ist nun für die Betreiber eines derartigen Supermarkts wichtig? Das haben wir Franz Seher, Geschäftsführer des Holis-Markts in Linz gefragt.



Wie ist die Idee zu eurem innovativen Shopkonzept entstanden?

Beim Einkaufen. Ich wollte eine Alternative zu den biologischen Supermärkten, die entweder aussehen wie normale Diskonter – oder so richtige Öko-Shops. Mein Bestreben ist es, die Lebensmittel bestmöglich in Szene zu setzen und alles wegzulassen, was nicht notwendig ist. Also die Verpackung.

Wofür loben euch die Kunden?

Besonders wegen unserer schönen Mehrweggläser und der frei wählbaren Menge. Und für unsere gute Küche.

Was sind die größten Hürden?

Die Gewöhnungsphase an das ungewohnte System ist schon sehr lange. Die Kunden finden es irgendwie komisch und trauen sich teilweise nicht. Aber da müssen wir gemeinsam durchtauchen, dann klappt das mit der Umstellung.