



Vom Shoppen zum nachhaltigen Konsum

Jede Kaufentscheidung ist mit Ressourcenverbrauch verbunden und hat somit globale Auswirkungen auf Klima und Umwelt. Daher befindet sich das Konsumverhalten in unseren Breiten nicht nur aufgrund der Digitalisierung im Wandel. Immer mehr Menschen wenden sich vom klassischen „Besitzen“ ab und erproben alternative Einkaufsformen. Text: Leonore Mader-Hirt

*„Mit der regionalen Initiative
,Vom Hof zur Haustür‘
haben wir eine kontaktarme Versorgung
mit hochwertigen regionalen Produkten
sichergestellt“, freut sich LH-Stv.
Dr. Stephan Pernkopf.*



Ausgangslage. Die Weltbevölkerung wächst stetig, die Ressourcen der Erde sind jedoch begrenzt – das sind unbestrittene Fakten. Dabei stellt sich allerdings die Frage, wie es gelingen kann, den Bedarf von rund neun Milliarden Menschen sicherzustellen, ohne dabei Umwelt, Natur und Klima so stark zu belasten, dass die Menschheit damit ihre Lebensgrundlagen vernichtet. Allein der Konsum der Privathaushalte verursacht laut Schätzungen zwischen 50 und 80 % des weltweiten Land-, Material- und Wasserverbrauchs sowie 60 % der Treibhausgasemissionen. Den Löwenanteil davon beanspruchen – wenig überraschend – die Lebensbereiche Ernährung, Wohnen und Mobilität.

Nachhaltiger Konsum – was ist das? Dem Leitbild nachhaltiger Entwicklung folgend ist Konsum dann nachhaltig, wenn er

„den Bedürfnissen der heutigen Generation entspricht, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu gefährden, ihre eigenen Bedürfnisse zu befriedigen und ihren Lebensstil zu wählen“. Güter und Dienstleistungen sollen nachhaltig erzeugt, genutzt und verwertet werden, die Lebensqualität der Menschen weltweit erhöhen und da-

Nachhaltiger Konsum hat hinsichtlich Ressourcenschonung ein enormes Potenzial.

durch den Rohstoffbedarf, Schadstoffausstoß und das Abfallaufkommen über den Lebenszyklus von Produkten minimieren.

Die Strategien. Es geht beim nachhaltigen Konsum daher nicht nur um Konsumstrategien, wie Verzicht, Ersatz und Reduktion, deren Kombination ein wichtiger Schritt zur

Zielerreichung ist, sondern auch um ein bewusstes Verhalten der VerbraucherInnen hinsichtlich Nutzung und ordnungsgemäßer Entsorgung von Ressourcen. KonsumentInnen können darauf achten, Produkte möglichst durch umwelt- und sozialverträglichere Alternativen zu ersetzen bzw. den Verbrauch von nicht-nachhaltigen Gütern und Dienstleistungen zu verringern. Unter den Begriff „Konsumreduktion“ fallen u. a. auch die gemeinsame Nutzung oder die Wieder- bzw. Weiterverwendung und die Reparatur von Produkten. Der absolute Verzicht ist das höchste Maß der Reduktion.

Regionalität hat Vorrang. Weil es durch den globalen Handel immer schwieriger wird, die Einhaltung von Nachhaltigkeitskriterien entlang der gesamten Wertschöpfungskette nachzuverfolgen, rücken die vielen Vorteile der Regionalität verstärkt in den Vordergrund. Gerade bezüglich Nahrungsmittel wollen die Menschen wissen, wo

© BMLRT/PAUL GRUBER, GABRIEMOSER



Hofläden, Wochen- und Bauernmärkte ermöglichen ein verpackungsarmes Einkaufen.



her diese stammen und unter welchen Bedingungen sie produziert wurden. Naheliegender, dass die Nachfrage v. a. nach regional produzierten (Bio-)Produkten in den letzten Jahren stetig gestiegen ist. Umfragen zeigen, dass die ÖsterreicherInnen vollstes Vertrauen in die heimischen Produktionsweisen haben sowie Qualität und Frische der Waren schätzen. Kennzeichnungen und Labels, wie das AMA-Gütesiegel, erleichtern die Kaufentscheidung. Auch die Kulinarik-Initiative „So schmeckt NÖ“ unterstützt NÖ ProduzentInnen, VerarbeiterInnen, GastronomInnen und Buschenschanken dabei, ihre hochwertigen Produkte auf Veranstaltungen oder Messen zu präsentieren. Interessenten wird es mittels eigener Online-Partnerdatenbank leicht gemacht, die gewünschten Waren sowie deren ProduzentInnen zu finden. Auch im Biosphärenpark Wienerwald gibt es ausgezeichnete Partnerbetriebe und WinzerInnen, die sich der nachhaltigen Produktionsweise verschrieben haben und mit ihren regionalen Köstlichkeiten überzeugen.

Heimische Lebensmittel. Die Entscheidung für heimische Lebensmittel hält die

Wertschöpfung im Land und unterstützt die ProduzentInnen. Aus ökologischer Sicht sind die geringeren CO₂-Emissionen durch kürzere Transportwege ein wesentlicher Pluspunkt. Neben Hofläden erfreuen sich Bauern- und Wochenmärkte immer größerer Beliebtheit und ersetzen für manche Menschen bereits den Weg in den Supermarkt. Im ersten Moment mag das Angebot an Obst und Gemüse auf dem Bauern-

Neben Hofläden erfreuen sich Bauern- und Wochenmärkte immer größerer Beliebtheit.

markt im Vergleich zum Supermarkt klein erscheinen, da es „nur“ Produkte gibt, die lokal produziert wurden und gerade Saison haben. Die Tatsache, dass all die angebotenen Waren jedoch besonders frisch sind, weil sie keine langen Transportwege hinter sich haben, spricht aber für sich. Zusätzlich stiftet der persönliche Kontakt Identität und wirkt positiv auf das Einkaufserlebnis. Auf

Wochen- und Bauernmärkten kommt man in der Regel mit dem eigenen Einkaufskorb und erhält Produkte ohne aufwändige Verpackung. Da KonsumentInnen dort die tatsächlich benötigte Menge bekommen, wird vermieden, dass Lebensmittel letztlich wieder im Abfall landen. Auf der Website der Kulinarik-Initiative „So schmeckt NÖ“ kann man sich rasch und unkompliziert über alle landesweit regelmäßig stattfindenden Märkte informieren.

Hand in Hand. Häufiger werden auch Kooperationsalternativen, wo KonsumentInnen faire Geschäftsbeziehungen mit LandwirtInnen, ohne Umwege über den Zwischenhandel, eingehen können. Ein Beispiel dafür sind sogenannte Foodcoops – ein Zusammenschluss von Privatpersonen oder Haushalten, die den Einkauf direkt bei den ProduzentInnen ab Hof organisieren. So haben regionale LandwirtInnen, ImkerInnen, GärtnerInnen etc. die Möglichkeit, besser zu planen sowie Überschüsse weitestgehend zu vermeiden und erhalten sichere und faire Preise. Die Mitglieder der Foodcoop handeln sich das Produktsortiment direkt aus. Manchmal werden auch Waren aus dem



Zustellangebote werden kontinuierlich ausgebaut.



Das Interesse an Gemeinschaftsgarten-Projekten ist groß.

Ausland, die das Fairtrade-Siegel tragen, in die Angebotspalette aufgenommen.

Solidarische Landwirtschaft. Ein weiteres Konzept ist die Solidarische Landwirtschaft (Solawi), in der eine Gruppe von Mitgliedern einen landwirtschaftlichen Betrieb mitfinanziert und im Gegenzug Ernteanteile erhält. Ähnlich wie bei Foodcoops schließen sich landwirtschaftliche Betriebe mit einer Gruppe privater Haushalte zusammen. Diese verpflichten sich, einen festgesetzten Betrag, der auf einer Schätzung des landwirtschaftlichen Betriebes beruht, im Voraus zu entrichten. Sie tragen somit die Finanzierung und garantieren die Abnahme der Ernte bzw. der verarbeiteten Produkte wie Brot, Käse u. v. m. Durch diese Kooperation werden Kosten, Risiko, Verantwortung und Ernte geteilt und eine lebendige, verantwortungsvolle Landwirtschaft ermöglicht. Die KonsumentInnen erhalten auch Einblick in Produktionsabläufe und lernen Interessantes über die Produktion und Verarbeitung von Nahrungsmitteln.

Gemeinschaftsgarteln. Wer ganz genau wissen möchte, woher sein Obst und Ge-

müse kommen, baut es am besten selbst an. Wenn die dazu notwendige Fläche fehlt, kann man diese Idee im Rahmen eines Gemeinschaftsgarten- oder Selbsternte-Projektes umsetzen.

Lieferungen bis vor die Haustür. Zustellangebote werden immer beliebter und deshalb kontinuierlich ausgebaut. Nicht nur Supermarktketten bieten diese Services an,

**Respekt vor der Umwelt
sowie Fairness gegenüber
Mensch und Tier stehen bei
der Solawi im Vordergrund.**

sondern auch viele landwirtschaftlichen Betriebe. So kann man Obst- und Gemüseboxen oder auch andere regionale Köstlichkeiten bei DirektvermarkterInnen mit wenigen Mausklicks bestellen und nach Hause liefern lassen. „So schmeckt NÖ“ hat anlässlich der Corona-Krise über 150 NÖ Betriebe motivieren können, Teil der Initiative „Vom Hof zur Haustür“ zu werden und eine

kontaktlose Versorgung mit qualitativ hochwertigen, regionalen Erzeugnissen sicherzustellen. So liefern u. a. D'Greisslerei aus dem Mostviertel ein volles Bauernladensortiment im Umkreis von 20 km, die Fleischiere Fichtenbauer Fleisch- und Wurstwaren im Raum Gmünd und beim Kartoffelladen Hellmer im Weinviertel kann man Erdäpfel in Selbstbedienungsautomaten kaufen. Der Hofladen Gatterer im Raum St. Pölten bietet ein Abholservice für Bauernbrot, Freiland Eier, Most, Säfte und Schweinespezialitäten. Weitere Erzeugnisse und eine Möglichkeit zur Online-Bestellung findet man ebenfalls auf der Website von „So schmeckt NÖ“.

Sharing is caring. Ein besonders wichtiger Ansatz, um Konsum nachhaltiger zu gestalten, ist das Teilen von Gebrauchsgegenständen oder auch Lebensmitteln. So ist Foodsharing beispielsweise in Wien und an rd. 20 Standorten in der Steiermark schon sehr beliebt und unkompliziert möglich. Mitmachen können alle, die sich auf der Website www.foodsharing.at registrieren. Nach dem Motto „Sei fair – teile nichts, was du nicht selbst essen würdest“ werden Ernteüberschüsse oder zu viel Eingekauftes an den dafür vor-

© BMLRT/PAUL GRUBER (3), BMLRT/CHRISTOPHER FUCHS



Repair-Cafes oder Secondhand-Läden tragen dazu bei, den Lebenszyklus von Produkten zu verlängern.

gesehenen Stellen geteilt. Wertvolle Lebensmittel landen somit nicht im Abfall. Aber auch beim Kauf von Gebrauchsgegenständen, Kleidung und Co kann man bewusst auf Labels und Gütesiegel achten, die beispielsweise für niedrigen Energieverbrauch, faire Produktions- und Arbeitsbedingungen, Bio-Anbau etc. stehen.

Lange Nutzungsdauer. Eine wichtige Stellschraube für ein nachhaltiges Konsumverhalten ist die Verlängerung des Lebenszyklus von Produkten, indem man diese beispielsweise repariert anstatt sie gleich zu entsorgen. Neben der Nutzung von klassischen Werkstätten oder Servicediensten, erfreuen sich Repair-Cafes, Gemeinschaftswerkstätten und Nähstuben immer größerer Beliebtheit. Hier wird kaputten Gegenständen in entspannter Kaffeehaus-Atmosphäre wieder neues Leben eingehaucht. Technisch versierte Personen unterstützen dabei mit Know-how und Fertigkeiten. Lässt sich etwas wirklich nicht mehr reparieren, kann man es nach der ordnungsgemäßen Entsorgung vielleicht durch ein gebrauchtes Produkt ersetzen. Wer ungenutzte oder nicht länger gebrauchte Din-

ge über die Plattformen willhaben oder so gut wie neu weitergibt, leistet einen wichtigen Beitrag für eine nachhaltigere Umwelt. Laut einer Medieninformation von willhaben können durch die Plattform-Nutzung jährlich rd. 380.000 t CO₂ eingespart werden. Natürlich stellen auch Flohmärkte und Se-

Das Motto „Teilen statt besitzen“ kann in verschiedensten Lebensbereichen umgesetzt werden.

condhand-Läden eine Alternative dar. Ebenso werden Kleidertauschpartys immer beliebter. Die 2017 in Wien gegründete Plattform refurbished erneuert gebrauchte Handys, Laptops und Tablets vollständig. Diese technisch einwandfreien Geräte sehen aus wie neu und werden um 40% günstiger als ein entsprechendes Neugerät wiederverkauft – mindestens 12 Monate Garantie inklusive.

Gemeinschaftliche Nutzung. Obwohl die Zulassung von Neuwagen in den letzten Jahren stetig angestiegen ist, haben sich doch auch viele Initiativen und Ideen zum Teilen

und zur gemeinschaftlichen Nutzung von Fahrzeugen bestens etabliert. Beliebt sind vor allem Carsharing oder auch die Nutzung von Leihradsystemen, wie nextbike, die dafür sorgen, dass man mobil ist, ohne unbedingt selbst einen fahrbaren Untersatz besitzen zu müssen. Im Trend liegt auch das gemeinschaftliche Nutzen von Wohnraum, wie Couchsurfing. In den vergangenen Jahren haben sich mancherorts auch offene Bücherschränke etabliert, wo man gelesene Bücher zur Verfügung stellen bzw. sich mit gebrauchter Literatur eindecken kann.

Bibliothek der Dinge. Vor allem bei Dingen und Geräten, die selten gebraucht werden, gehen viele Menschen vermehrt dazu über, diese zu mieten oder zu verleihen. Bei manchen Baumärkten gibt es die Möglichkeit, Maschinen auszuleihen. In Wien können registrierte BenutzerInnen bei Leila – der ersten Bibliothek der Dinge – online einen aus einem Katalog ausgewählten Gegenstand, wie Haushalts-, Elektronikgeräte oder Werkzeuge etc., reservieren und am Wunschtage im Laden abholen. Dadurch werden Kosten und Platz gespart.



Initiativen wie Carsharing und Leihradsysteme haben sich bestens etabliert.



Spendenvermittlung. Betriebe und Unternehmen verfügen oft über einen Warenüberschuss oder überlagerte Ware, die zwar gebrauchsfähig ist, aber nicht mehr verkauft werden kann. Diese Waren werden häufig vernichtet, da die Unternehmen keine Ressourcen haben, sie weiterzugeben. Nun bietet die Fairmittlerei die Möglichkeit, diese Non-Food-Produkte zu spenden, anstatt sie zu entsorgen. Die Fairmittlerei betreut ein Netzwerk aus Spenderunternehmen und übernimmt, lagert sowie vermittelt die Waren letztlich an Non-Profit-Organisationen (NGO) im ganzen Land. So entsteht eine Win-win-Situation für alle Beteiligten: Die spendenbereiten Unternehmen müssen keinerlei Ressourcen für die Abwicklung zur Verfügung stellen und die registrierten NGOs erhalten preisgünstige Waren, die sie ganz einfach im Onlineshop bestellen können.

Schattenseiten der Digitalisierung. Vor allem die „Share&Care-Bewegung“ nutzt die digitale Welt, um sich zu vernetzen und auszutauschen. Handy-Apps oder Internetseiten ermöglichen es in unkomplizierter Weise, Waren zum Tausch anzubieten, zu teilen, zu leihen, zu reservieren u. v. m. Im Hinblick auf

ein nachhaltiges Konsumverhalten hat das Internet aber leider auch seine Schattenseiten. Der Online-Handel ist beliebter denn je. Im Vergleich zum Einkauf in der Region gibt es jedoch einige gravierende Nachteile. Die Transportwege sind oft lang und nicht immer gut geplant. Viele Pakete können nicht

Gemeinschaftliche Nutzung und Leihsysteme liegen im Trend.

beim ersten Versuch zugestellt oder müssen wieder retourniert werden. Der Verpackungsmüll ist enorm und häufig werden Bestellungen nicht im eigenen Land getätigt. Im schlimmsten Fall kann es dazu kommen, dass Geschäfte vor Ort zusperrten müssen und notwendige Einkaufswegen dadurch noch länger werden.

Fahr nicht fort – kauf im Ort. Egal um welche Produktgruppen es sich handelt – Lebensmittel, Kleidung, Elektrogeräte oder Schreibwaren – wer die Geschäfte vor Ort nutzt, unterstützt die regionale Wirtschaft

und hält die Transportwege kurz. In einigen NÖ Regionen gibt es auch seitens der Politik Initiativen zur Förderung der lokalen Wirtschaft, wie die Plattform GANS in Gänserndorf oder das „Bonbon“ in Ternitz. Mit Unterstützung durch die Gemeinden sollen BürgerInnen dazu motiviert werden vor Ort einzukaufen und damit für eine lebendige Wirtschaft zu sorgen. Teilweise wurden zu diesem Zweck attraktive Rabattaktionen geschaffen, die den Einkauf in der Region forcieren. ↩

Redaktion

QUELLEN: BPWW-Zeitung „Das Blatt“ (Ausgabe 02/2019), www.gans-gaensersdorf.at, www.statista.de, www.reset.org, www.verbraucherzentrale.de

- www.soschmecktnoe.at
- www.wir-leben-nachhaltig.at
- www.foodcoops.at
- www.bpww.at
- www.sogutwieneu.at
- www.willhaben.at
- www.repanet.at
- www.fairmittlerei.at
- www.leila.at
- www.refurbed.at

© ADRAGAN/STOCK.ADOBE.COM, TEROVESALAINEN/STOCK.ADOBE.COM, ZAPP2PHOTO/STOCK.ADOBE.COM, THAUWALD-PICTURES/STOCK.ADOBE.COM