

Tag gegen Lebensmittelverschwendung: weniger für die Tonne, mehr für's Börserl

Viele noch genießbare Lebensmittel wandern in den Müll, weil sie das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben. Dabei heißt „mindestens haltbar bis“ nicht „ungenießbar ab“. Zum „Tag gegen Lebensmittelverschwendung“ gibt der Verein *Land schafft Leben* Tipps, wie Lebensmittelmüll vermieden und dabei außerdem viel Geld gespart werden kann.

60 Kilogramm Lebensmittel wirft jede und jeder von uns jährlich in den eigenen vier Wänden weg – und damit durchschnittlich 360 Euro. Pro Haushalt (2,2 Personen) sind das 800 Euro, die zum größten Teil ganz einfach eingespart werden könnten. Denn das ist lediglich der Wert jener Lebensmittel, die eigentlich noch genießbar gewesen wären und gar nicht weggeworfen werden hätten müssen.

392 Euro gibt der österreichische Durchschnitts-Haushalt übrigens pro Monat für Lebensmittel und alkoholfreie Getränke aus (exklusive Außer-Haus-Verzehr). Mit dem Warenwert unseres Lebensmittelmülls könnten wir uns also wiederum etwa zwei Monate lang mit Lebensmitteln versorgen. In Anbetracht der massiven Teuerungen, die aktuell viele Bereiche des täglichen Lebens betreffen, gibt es beim Thema Lebensmittelverschwendung also auch aus einem finanziellen Blickwinkel großes Einsparungspotenzial.

„Mindestens haltbar bis“ heißt nicht „ungenießbar ab“

Eine beträchtliche Menge Lebensmittel wird weggeworfen, weil sie „abgelaufen“ ist, wie es so schön heißt. „Ablaufdatum“ – kaum jemand hat diesen Begriff nicht schon einmal verwendet, wenn es um die Verderblichkeit von Lebensmitteln geht. Doch nur wenige wissen, wie irreführend er eigentlich ist. Denn während wir umgangssprachlich vom „Ablaufdatum“ sprechen, meinen wir eigentlich das sogenannte Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD), das auf den meisten unserer Lebensmittel angegeben ist. Und während der Begriff „Ablaufdatum“ suggeriert, dass ein Lebensmittel ab diesem Datum nicht mehr genießbar ist und entsorgt werden muss, gibt das MHD in Wirklichkeit nur jenen Zeitpunkt an, bis zu dem das Lebensmittel bei richtiger Lagerung alle vorgegebenen Eigenschaften behält. Gegessen werden kann es in den allermeisten Fällen auch danach noch – und das je nach Lebensmittel sogar bis zu mehreren Wochen lang.

Auf die eigenen Sinne verlassen

„Mindestens haltbar bis“ heißt also nicht „ungenießbar ab“. Das mangelnde Wissen über diese Tatsache ist jedes Jahr für eine nicht zu unterschätzende Menge Lebensmittelmüll verantwortlich, die gänzlich vermieden werden könnte. **Maria Fanning**, Mitbegründerin des Vereins *Land schafft Leben*, erklärt wie:

„Die allermeisten Lebensmittel werden im Privathaushalt verschwendet. Ein Grund dafür ist das mangelnde Wissen über deren Haltbarkeit: Dass zum Beispiel ein Joghurt ungeöffnet weggeworfen wird, nur weil es das Mindesthaltbarkeitsdatum um zwei oder drei Tage überschritten hat, ist leider eher die Regel als die Ausnahme. Dabei könnte man diese Verschwendung ganz einfach vermeiden, indem man sich auf seine Sinne verlässt, sich das Lebensmittel genau ansieht, daran riecht, ein kleines bisschen probiert und dann entscheidet, ob es tatsächlich verdorben ist oder nicht doch noch bedenkenlos gegessen werden kann. Der erste Schritt aber beginnt schon beim Einkauf, indem man sich bewusst überlegt, ob man dieses oder jenes Lebensmittel auch wirklich verbrauchen wird.“

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Carmen Brüggler, Kommunikation

Land schafft Leben

8970 Schladming | Erzherzog-Johann-Straße 248b

1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1

T: 01 89 06 458 306

M: +43 664 / 38 88 678

presse@landschaftleben.at

Bildbeschreibungen:

- Rund 900.000 Tonnen Lebensmittel landen in Österreich jedes Jahr im Müll. Der Großteil davon wird in den privaten Haushalten weggeworfen. © *Land schafft Leben*

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- Mehr zum Thema Lebensmittelverschwendung gibt es in unserem [Hintergrundbericht](#).

Kurzinfo Land schafft Leben

Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. Der unabhängige und unpolitische Verein wurde 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gemeinsam mit seinen langjährigen Weggefährten Maria Fanninger und Mario Hütter gegründet und verfolgt das Ziel, Bewusstsein für in Österreich produzierte Lebensmittel zu schaffen. *Land schafft Leben* steht Konsument*innen und Medienvertreter*innen mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite www.landschaftleben.at, Facebook, WhatsApp, YouTube, Newsletter, Blog, durch Vorträge sowie Medien- und Pressekooperationen bekommen Konsument*innen realistische Bilder und objektive Informationen rund um die Produktion heimischer Lebensmittel und deren Wirkung auf unseren Körper. *Land schafft Leben* greift auf umfangreiches Wissen von Expert*innen aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung zurück und zeigt transparent und ohne zu werten den Weg vom Bauern über die Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt. Der Verein gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung sowie thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* finanziert sich über vier Säulen: der Verein wird aktuell von über 60 Förderern unterstützt, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält der Verein seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt *Land schafft Leben* Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird unterstützt von privaten Spender*innen und gemeinnützig engagierten Personen.