

750 Kilometer Lebensmittelmüll

Rund eine Million Tonnen Lebensmittel landen in Österreich jährlich im Müll – und mit ihnen auch viel Geld und wertvolle Ressourcen. Zum Tag gegen Lebensmittelverschwendung am 29. September fordert der Verein *Land schafft Leben* mehr Bewusstsein für den Wert von und einen sorgsameren Umgang mit Lebensmitteln.

Ein Stau von Wien bis nach Zürich: Das würde passieren, wenn man alle in Österreich in einem Jahr entsorgten Lebensmittel auf LKWs laden und diese aneinanderreihen würde - ein 750 kilometerlanger Stau also. Noch eindrucksvoller wird das Ausmaß unserer Verschwendung, wenn man bedenkt, dass es sich bei der Million jährlich entsorgten Tonnen nur um sogenannte vermeidbare Lebensmittelabfälle handelt – also um Lebensmittel, die zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung noch genießbar sind oder genießbar gewesen wären, wenn man sie rechtzeitig gegessen hätte, beziehungsweise um Lebensmittel, die aus Gründen wie mangelhafter Optik nicht marktgängig sind. **Maria Fanning**, Gründerin des Vereins *Land schafft Leben*, fordert mehr Bewusstsein für unsere in vielerlei Hinsicht wertvollen Lebensmittel:

„Lebensmittelverschwendung ist ein großes gesamtgesellschaftliches Problem, das weitaus gravierendere Auswirkungen hat, als vielen von uns wahrscheinlich bewusst ist. Denn es geht nicht nur um die Lebensmittel, die wir entsorgen, sondern auch um das Geld und die Ressourcen, die mit ihnen in den Müll wandern. Gerade in Zeiten der Teuerung und des Klimawandels heißt es für uns, maßvoll und mit Bedacht zu konsumieren.“

Lebensmittelverschwendung als Kostenfaktor...

Dass sich die Verschwendung auch deutlich im Budget niederschlägt, zeigt ein Blick auf den Warenwert unserer Lebensmittelabfälle: Ein durchschnittlicher österreichischer Haushalt mit 2,2 Personen wirft in einem Jahr Lebensmittel im Wert von bis zu 800 Euro in den Müll. Zum Vergleich: Knapp 400 Euro gibt der Durchschnitts-Haushalt pro Monat für Lebensmittel und alkoholfreie Getränke aus (exklusive Außer-Haus-Verzehr). Mit dem Warenwert seines Lebensmittelmülls könnte sich ein Haushalt also wiederum etwa zwei Monate lang mit Lebensmitteln versorgen.

...und Umweltfaktor

Weltweit betrachtet landet ein Drittel aller Lebensmittel in der Mülltonne. Doch auch die Produktion dieser Lebensmittel, die es nicht einmal auf unsere Teller schaffen, verbraucht Ressourcen. Auf deren Weg entlang der Wertschöpfungskette, also von der Landwirtschaft über die Verarbeitung und den Transport bis in den Einkaufswagen, entstehen sogar bis zu zehn Prozent der global produzierten Treibhausgase. **Maria Fanning** sagt dazu:

„Wenn wir über eine klimaeffiziente Ernährung sprechen, sollten wir zuallererst beim Thema Lebensmittelverschwendung beginnen. Unseren Überkonsum einzudämmen und weniger Lebensmittel zu entsorgen, ist in diesem Kontext eine große Stellschraube, an der noch dazu jede und jeder einzelne von uns drehen kann – man muss nur wissen wie. Lebensmittel richtig lagern, den Einkauf gut planen, Reste verwerten: Kleine Maßnahmen im Alltag und mehr Wertschätzung für unser Essen genügen, um weniger Lebensmittelmüll zu verursachen. Und damit der Umwelt und unserem Geldbörserl etwas Gutes zu tun.“

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:

- Infografik 1: Ein Stau von Wien bis nach Zürich: Das würde passieren, wenn man alle in Österreich in einem Jahr entsorgten Lebensmittel auf LKWs laden und diese aneinanderreihen würde; © *Land schafft Leben*
- Infografik 2: Rund eine Million Tonnen Lebensmittel werden in Österreich jährlich entsorgt; © *Land schafft Leben*

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- Mehr zum Thema Lebensmittelverschwendung [gibt es hier](#).

Kurzinfo Land schafft Leben

„Den Menschen fehlt der Bezug zu Lebensmitteln, sie treffen ihre Konsumententscheidungen hauptsächlich über den Preis.“ Es war diese Erkenntnis, die den Bio-Bergbauern **Hannes Royer** und die Unternehmerin **Maria Fanninger** 2014 dazu veranlasst hat, zusammen mit Mario Hütter den gemeinnützigen Verein **Land schafft Leben** zu gründen und 2016 schließlich der Öffentlichkeit zu präsentieren. Transparent und unabhängig klären sie seither zusammen mit ihrem Team über österreichische Lebensmittel und deren Produktion auf und schaffen Bewusstsein für die ökologischen und gesundheitlichen Auswirkungen unseres Lebensmittelkonsums. Dazu beleuchtet der Verein die gesamte Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft über die Verarbeitungsbetriebe bis in die Gastronomie und den Handel. Die Ergebnisse der wissenschaftlich fundierten Recherchen werden in Form von Bild, Text und Video aufbereitet und sind frei unter www.landschaftleben.at zugänglich. Die beiden Gründer*innen Hannes Royer und Maria Fanninger stehen mit ihrem Verein *Land schafft Leben* für Konsument*innen ebenso wie Medienvertreter*innen als erste Ansprechpartner zu vielfältigen Themen aus der Lebensmittelwelt zur Verfügung. Auch über zahlreiche Social-Media-Kanäle, einen Newsletter und Vorträge bekommen Konsument*innen realistische Bilder, die unsere Lebensmittelproduktion weder skandalisieren, noch beschönigen. Ein besonders wichtiges Sprachrohr ist der mehrfach prämierte Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen“, mit dem der Verein 2023 den Ö3-Podcast-Award gewinnen konnte. *Land schafft Leben* finanziert sich über vier Säulen: Aktuell unterstützen über 60 Förderer den Verein, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält *Land schafft Leben* seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt der Verein Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird von privaten Spender*innen unterstützt.