

Tag gegen Lebensmittelverschwendung: Klimaschutz beginnt beim Essen

Allein in Österreich landen jedes Jahr rund eine Million Tonnen Lebensmittel im Müll. Zum Tag gegen Lebensmittelverschwendung am 29. September zeigt Land schafft Leben, wie wir sorgsamer mit unserem Essen umgehen und damit große Mengen Treibhausgase reduzieren können.

Weltweit landen rund 30 bis 40 Prozent der produzierten Lebensmittel in der Mülltonne. Auf deren Weg entlang der Wertschöpfungskette, also von der Landwirtschaft über die Verarbeitung und den Transport bis in den Handel, verursachen diese Lebensmittel auch klimaschädliche Treibhausgase. Sogar bis zu zehn Prozent der weltweit produzierten Treibhausgase stammen von Lebensmittelabfällen. Das bedeutet: Bis zu zehn Prozent der Treibhausgasemissionen entstehen umsonst, da diese Lebensmittel entweder gar nicht erst auf unserem Teller landen oder als Essensreste weggeworfen werden. Hannes Royer, Gründer des Vereins Land schafft Leben, sagt dazu:

„Wir glauben oft, Lebensmittel verschwenden nur die anderen: die Supermärkte oder die Gastronomie. Aber in Wahrheit passiert uns das allen, und zwar jeden Tag. Fast zwei Drittel des gesamten Lebensmittelmülls in Österreich fallen in den privaten Haushalten an – also bei jedem von uns zuhause. Aber: Wir alle können auch etwas dagegen tun, indem wir respektvoll mit unserem Essen umgehen und Verschwendung vermeiden. So können wir auch ganz einfach aktiv etwas für unser Klima tun.“

Lebensmittelmüll macht pro Haushalt 800 Euro aus

Eine schimmelig gewordene Marmelade, ein runzliger Apfel oder altes Brot: In Österreich wirft jede Person in nur einem Jahr rund 75 Kilogramm an Lebensmitteln einfach in den Müll. Am häufigsten landen Brot und Gebäck sowie Obst und Gemüse im Restmüll, in der Kanalisation oder im hauseigenen Kompost. Damit ist der private Haushalt Hauptverursacher von Lebensmittelmüll. Hannes Royer dazu:

„Es gibt viele Wege, um Lebensmittelmüll im eigenen Haushalt zu vermeiden: Den Einkauf gut planen, die richtige Lagerung der Lebensmittel beachten und sie auch ganz einfach mehr wertschätzen. Damit kann man auch richtig viel Geld sparen. Denn der österreichische Durchschnitts-Haushalt wirft über das Jahr hinweg Lebensmittel im Wert von rund 800 Euro in den Müll. Das sind fast zwei Monatseinkäufe.“

Auch das Mindesthaltbarkeitsdatum ist eine häufige Fehlerquelle. Dieses gibt nicht wie oftmals vermutet den Tag an, ab dem ein Lebensmittel ungenießbar ist und entsorgt werden muss. Bis zu diesem Datum garantiert der Hersteller lediglich, dass das Lebensmittel bei ordnungsgemäßer Lagerung alle seine Eigenschaften behält. Gegessen werden kann es in den allermeisten Fällen auch danach noch, vor allem viele frische Lebensmittel wie Milch oder Eier sind meist länger genießbar. Am besten überprüft man die Lebensmittel mit den eigenen Sinnen, um unnötigen und klimaschädlichen Lebensmittelmüll zu vermeiden.

Presseaussendung

Wien, 26. September 2024



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

presse@landschafftleben.at

Bildmaterial

- Infografik: Am häufigsten werden Brot und Gebäck gefolgt von Obst und Gemüse weggeworfen; © Land schafft Leben

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- www.landschafftleben.at/lebensmittelverschwendung

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-Bergerbauern 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.landschafftleben.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.