

Merry Lebensmittelverschwendung: Pro Person landen jährlich 75 Kilogramm Lebensmittel im Müll

Etwa ein Drittel der weltweit produzierten Lebensmittel landet nicht auf unseren Tellern. Allein in Österreich werden jedes Jahr mehr als eine Million Tonnen Lebensmittel weggeschmissen, der Großteil davon in privaten Haushalten. Zum Jahresende erreicht die Lebensmittelverschwendung ihren Höhepunkt. Der Verein Land schafft Leben gibt Tipps, wie dem während der Feiertage entgegengewirkt werden kann.

In Österreich werden jährlich etwa 1,1 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen – Produktionsverluste in der Landwirtschaft sind hier nicht miteingerechnet. Pro Kopf entstehen so circa 75 Kilogramm vermeidbarer Lebensmittelmüll. Dem Letztstand einer Berechnung der BOKU zufolge schmeißt ein Durchschnittshaushalt jährlich Lebensmittel im Wert von bis zu 800 Euro weg – das entspricht ungefähr zwei Monatseinkäufen. Der Betrag kann aufgrund der aktuellen Inflationslage allerdings variieren. Mit einfachen Tricks kann die Verschwendung reduziert werden:

Tipp 1: Gezielt einkaufen

Konsumgewohnheiten wie der Griff zu einer zu großen Menge Aktionsware sind Mitgrund für Verschwendung. Daher: Einkäufe immer gut planen. Mit Einkaufsliste in der Hand können Rabatte und Aktionen weniger verlockend wirken. Wenn die Versuchung doch zu groß ist, hilft es, sich selbst mit Fragen zu wappnen, damit der Einkauf später nicht in der Tonne landet: Brauche ich das wirklich? Kann ich das verbrauchen? Kann ich es im Fall der Fälle anderwärtig verarbeiten?

Tipp 2: Lebensmittel richtig lagern

Oftmals verderben Lebensmittel rascher, weil sie nicht richtig gelagert wurden. Sich über die korrekten Lagerbedingungen zu informieren, vermeidet Lebensmittelmüll. Bereits am Weg vom Supermarkt nachhause sollten Lebensmittel aus dem (Tief-)Kühlregal mithilfe einer Kühltasche oder Kühlbox transportiert und zuhause rasch eingelagert werden.

Tipp 3: Schauen und riechen

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bedeutet in vielen Fällen nicht, dass die Lebensmittel ab dem Datum sofort ungenießbar sind. Oft sind diese deutlich länger haltbar als angegeben. Sich auf die eigenen Sinne zu verlassen, zahlt sich hier aus.

Tipp 4: Reste verwerten oder einfrieren

Bleibt doch einmal etwas vom Weihnachtsessen übrig, muss das nicht im Müll landen. Die Möglichkeiten der Restl-Verwertung sind schier unendlich. Ansonsten ist auch Einfrieren eine einfache Möglichkeit, Essen haltbar zu machen: Viele Kekse beispielsweise schmecken eingefroren und wieder aufgetaut genauso gut.

Tipp für Neujahrsvorsätze

Neben der Geldtasche belastet die Lebensmittelverschwendung auch das Klima: Bis zu zehn Prozent der weltweiten Treibhausgase entstehen durch die Produktion von Lebensmitteln, die nicht gegessen werden. Sich bewusst zu machen, was alles hinter einem Lebensmittel steckt, kann helfen, weniger Lebensmittelmüll zu produzieren. Ganz nach dem Motto „wertschätzen statt wegwerfen“ ist das ein guter Vorsatz für das neue Jahr.

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

Carina Bauer, Leitung der Kommunikation
Land schafft Leben
1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1
T: 01 89 06 458
presse@landschafftleben.at

Bildmaterial:

- **Infografik 1:** „Mindestens haltbar bis“ bedeutet nicht „ungenießbar ab“. Die Haltbarkeit kann mit den eigenen Sinnen überprüft werden. © Land schafft Leben
- **Infografik 2:** Brot und Gebäck sowie Obst und Gemüse sind die Lebensmittelgruppen, die am häufigsten weggeworfen werden. © Land schafft Leben
- **Infografik 3:** Mit der jährlichen Gesamtmenge unserer Lebensmittelabfälle könnten wir mehr als 60.000 LKWs füllen. © Land schafft Leben
- **Bild:** Zum Jahresende erreicht die Lebensmittelverschwendung ihren Höhepunkt. © Land schafft Leben

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- [Report „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-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.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.