

Tag gegen Lebensmittelverschwendung: (Ver-)brauche ich das?

Zwischen acht und zehn Prozent der Treibhausgasemissionen entstehen durch Lebensmittel, die noch nicht einmal gegessen werden. Größter Verschwender ist dabei der Privathaushalt. Eine bessere Planung des Einkaufs und mehr Wissen über die Haltbarkeit von Lebensmitteln können dabei helfen, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Der Verein *Land schafft Leben* erklärt, wie's geht.

Ein Drittel der weltweit produzierten Lebensmittel landet in der Mülltonne. Auf deren Weg entlang der Wertschöpfungskette, also von der Landwirtschaft über die Verarbeitung und den Transport bis in den Einkaufswagen, entstehen zwischen acht und zehn Prozent der global produzierten Treibhausgase. Lebensmittelmüll zu vermeiden, kann also einen bedeutenden Beitrag zum Klimaschutz leisten. Damit das gelingt, brauche es ein größeres Bewusstsein für die Ressourcenverschwendung durch Lebensmittelmüll, sagt **Hannes Royer**, Obmann des Vereins *Land schafft Leben*:

„Die wenigsten sind sich der Folgen von Lebensmittelverschwendung für unseren ökologischen Fußabdruck bewusst. Bewässerung, Ernte, Verpackung, Transport: All diese Schritte entlang der Wertschöpfungskette verbrauchen enorm viel Energie und Ressourcen – und das bei einem Drittel unserer Lebensmittel völlig umsonst, weil sie schlussendlich einfach weggeworfen werden.“

„Mindestens haltbar bis“ heißt nicht ungenießbar ab

Mehr als die Hälfte der Verschwendung findet in den eigenen vier Wänden statt. So wirft jede Österreicherin und jeder Österreicher zuhause pro Jahr etwa 60 Kilogramm noch genießbarer Lebensmittel weg. Sich beim Griff ins Regal darüber bewusst zu sein, ob man das jeweilige Lebensmittel auch wirklich braucht und auch verbraucht, bevor es verdirbt, kann dabei helfen, diese Menge zu reduzieren.

Eine weitere Ursache für die große Menge Lebensmittelmüll, die in Privathaushalten anfällt, ist das oftmals mangelhafte Wissen der Konsumentinnen und Konsumenten über die Haltbarkeit von Lebensmitteln. Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) etwa gibt keineswegs den Zeitpunkt an, zu dem ein Lebensmittel entsorgt werden muss. Vielmehr garantiert der Hersteller damit, dass es bei ordnungsgemäßer Lagerung mindestens bis zu diesem Zeitpunkt alle vorgegebenen Eigenschaften behält. Überprüft man das Produkt mit allen Sinnen auf seine Beschaffenheit, sein Aussehen und seinen Geruch und bemerkt keine Auffälligkeiten, kann es auch nach Überschreiten des MHD noch problemlos verzehrt werden. **Maria Fanninger**, Mitbegründerin des Vereins *Land schafft Leben*, dazu:

„‘Mindestens haltbar bis‘ heißt für die meisten immer noch ‚ungenießbar ab‘. Dabei können viele Lebensmittel auch nach Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums noch problemlos gegessen werden. Wer das weiß, kann ganz einfach einen wertvollen Beitrag dazu leisten, dass weniger Lebensmittel verschwendet werden.“

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

presse@landschaftleben.at

Bildbeschreibungen:

- **Infografik Lebensmittelhaltbarkeit:** Bei richtiger Lagerung sind viele Lebensmittel auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch länger genießbar. © Land schafft Leben
- **Infografik Vermeidbare Lebensmittelabfälle:** In Österreich landen jährlich knapp eine Million Tonnen Lebensmittel im Müll. © Land schafft Leben
- **Bild Lebensmittelverschwendung:** Weltweit landen 1/3 der produzierten Lebensmittel im Müll © Land schafft Leben
- **QR-Codes** zu den Folgen zum Thema **Lebensmittelverschwendung** des Land schafft Leben-Podcasts **„Wer nichts weiß, muss alles essen“**:
 - Podcast #42 mit Monika Gruber, Geschäftsführerin der Wiener Tafel
 - Podcast #62 mit Klimaaktivistin Katharina Rogenhofer

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- Hintergrundbericht zu Lebensmittelverschwendung:
<https://www.landschaftleben.at/hintergruende/lebensmittelverschwendung>
- Hintergrundbericht zur Lebensmittelkennzeichnung:
<https://www.landschaftleben.at/hintergruende/lebensmittelkennzeichnung>

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 Konsumenten und Medienvertretern 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 Konsumenten 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 Experten 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. Das 21-köpfige Team gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung und thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* wird unterstützt von 63 Förderern, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels, sowie von privaten Spendern und gemeinnützig engagierten Personen.