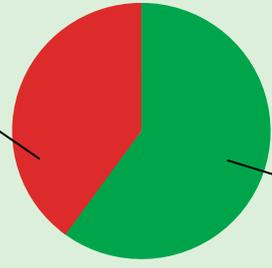


Was Sie über **LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG** wissen sollten

SO viel wird
weggeworfen







SO viel wird
gegessen

Laut Driven to Waste-Report des WWF (2021) werden statt der bisher geschätzten 33 Prozent, etwa **40 Prozent** der weltweit produzierten Nahrungsmittel nie gegessen.

Lebensmittelverschwendung belastet das Klima

- Rund viereinhalb Millionen Quadratkilometer, etwa die Fläche der gesamten Europäischen Union, werden weltweit unnötig beansprucht. Das wirkt sich negativ auf das Klima und auf das Artensterben aus.
- Lebensmittelverschwendung ist für ~ **10 Prozent des globalen Treibhausgasausstoßes** verantwortlich. knapp zweimal so viel wie der jährliche Ausstoß des Autoverkehrs in der EU & den USA zusammen.
- In **Österreich** werden etwa **20 Prozent des CO2-Fußabdrucks** durch die Produktion und den Konsum von Nahrungsmitteln verursacht.
- Wenn wir Lebensmittel verschwenden, **verschwenden** wir auch die **Ressourcen** der Erde → die Energie & das Wasser, die für Anbau, Ernte, Transport und Verpackung gebraucht wird.
- Wenn Nahrungsmittel auf der Müllhalde verrotten, entsteht außerdem **Methan** - ein Treibhausgas, das noch schädlicher ist als Kohlendioxid.

Lebensmittelverschwendung kostet Geld

Laut einer Studie der BOKU im Auftrag des WWF (2020) belaufen sich die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Österreich jährlich auf rund **eine Million Tonnen**. Mit rund **521.000 Tonnen** landet der mit Abstand größte Anteil davon in unseren privaten Mistkübeln zu Hause. Im Jahr 2020, dem ersten Jahr der COVID-19-Pandemie, wurden in der EU rund **127 kg Lebensmittel pro Einwohner verschwendet** (Eurostat 2022).

→ Das kann teuer werden: Die Lebensmittelabfälle kosten den Österreichern **im Durchschnitt 250 bis 800 Euro jährlich**.



Wussten Sie, dass...

Dreiviertel der Österreicher Lebensmittelverschwendung als ein wichtiges Thema einschätzen. (WWF/BOKU)



Was landet am häufigsten in der Tonne?

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| 36% | 33% | 22% | 21% | 18% |
|  |  |  |  |  |
| Gebäck und Brot | Obst | Milchprodukte | Wurstprodukte | |
| Gemüse | | | | |

Quelle: iglo Trendstudie 2023

Die häufigsten Gründe für Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten

- **Mangel an Zeit** um Lebensmittel zu verarbeiten oder aufzubrauchen
- Lebensmittel werden **falsch gelagert** und verderben dadurch
- **Fehlende Kochideen** führen zur Verschwendung der gekauften Produkte

Die häufigsten Gründe für Lebensmittelverschwendung in Industrie und Handel

- Das **Mindesthaltbarkeitsdatum** (MHD) schränkt den Verkauf ein
- Artikel mit **beschädigter Verpackung** müssen ggf. entsorgt werden
- Es gibt **Einschränkungen beim Spenden** von Lebensmitteln
- Eine **strategische Überproduktion/Überbestände** wird eingepplant
- Produkte **verderben** während des **Transports**
- **Qualitätskriterien** (Größe, Farbe usw.) von Händlern müssen eingehalten werden
- Das Kaufverhalten & die Werbung wirkt sich auf die Verschwendung aus
- Saisonale Ware (Schoko-Ostereier, Weihnachtskekse) muss aussortiert werden

Was können Sie dagegen tun?

- **Das Essen nicht sofort in die Tonne werfen:** Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist eine Richtlinie für Konsumenten, aber nicht automatisch ein Wegwerfdatum. Nicht alles verdirbt mit dem MHD. Der 3-Sinne-Test schafft hier Klarheit: sehen Sie sich Ihre Lebensmittel an, riechen und schmecken Sie, ob diese noch genießbar sind. Vorsicht gilt bei Wurst, Fleisch und Fisch - sie sind im verdorbenen Zustand potenziell schädlich für die Gesundheit.
- **Die Lebensmittel richtig lagern:** Lebensmittel sollten entsprechend der Verpackungsempfehlungen am richtigen Ort & mit richtiger Temperatur verstaut werden. Grundsätzlich gilt: Neue Einkäufe im Kühlschrank hinten zu verstauen & Essensreste luftdicht aufzubewahren (oder gleich ins Gefrierfach zu geben).
- **Die Einkäufe gut planen:** Oft kann es schon helfen, eine Einkaufsliste zu schreiben. So widersteht man leichter Sonderangeboten oder Überkonsum. Es ist außerdem nicht ratsam hungrig einkaufen zu gehen.
- **Dem Essen eine zweite Chance geben:** Aus vielen Lebensmitteln lassen sich andere Gerichte zaubern. Obst & Gemüsereste eignen sich für Eintöpfe oder Smoothies, aus überreifen Bananen lässt sich leckeres Bananenbrot zubereiten, Brot und Gebäck werden zu Knödeln weiterverarbeitet – die Liste ist endlos. Wenn Sie trotzdem nicht wissen, was Sie mit Ihren Resten machen sollen, ist die Antwort einfach: teilen – egal ob mit Familie, Mitbewohnern oder Nachbarschaft. Auch Food Sharing Dienste sind eine Option.
- **Die Lebensmittel haltbar machen:** Einlegen, eindörren oder tiefkühlen. Viele Produkte erhalten dadurch eine verlängerte Haltbarkeit. Besonders das Gefrierfach eignet sich für Milch- & Molkereiprodukte, Obst & Gemüse oder fertige Speisen, die man auftauen und genießen kann, wenn es mal schnell gehen muss.
- **Den Kühlschrank richtig einstellen:** Laut WWF sind 8 von 10 der Kühlschränke in den österreichischen Haushalten falsch eingestellt. Das kann dazu führen, dass Lebensmittel schneller verderben. Im Durchschnitt sollte die Temperatur 7 Grad betragen, in der untersten Lade (z.B. Aufbewahrung von Fleisch) sollte es nur 3 Grad haben.