



LEBENSMITTEL VERSCHWENDUNG

Entlang der gesamten Wertschöpfungskette werden Lebensmittel verschwendet. Das ist nicht nur teuer, sondern hat auch negative Auswirkungen auf unsere Umwelt. Der WWF meint: Es ist höchste Zeit, das zu ändern.



1/3

unserer Lebensmittel gehen entlang der gesamten Wertschöpfungskette verloren.

577.000 Tonnen

Vermeidbare
Lebensmittelabfälle in
Österreich

(exkl. Landwirtschaft und
Großhandel)

Produziert für den Mist?

Pro Jahr geht laut einer Studie der Welternährungsorganisation etwa ein Drittel der Lebensmittelproduktion „verloren“, das entspricht ungefähr 1,3 Milliarden Tonnen. Rund 577.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle fallen jedes Jahr in Österreich entlang der Wertschöpfungskette an, Landwirtschaft und Großhandel noch ausgenommen. Zu diesem Ergebnis kommt ein vom WWF herausgegebenes Studien-Update des Österreichischen Ökologie-Instituts. Umgerechnet bedeutet das: Österreich schmeißt jährlich so viel an genießbaren Lebensmitteln weg, wie die gesamte Kärntner Bevölkerung isst. Alleine im Restmüll von österreichischen Haushalten finden sich 157.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelreste – davon ein großer Teil an originalverpackten und nur teilweise verbrauchten Lebensmitteln. Das ist eine enorme Energie- und Ressourcenverschwendung, die auf Kosten unserer Umwelt geht.

Die 577.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle beinhalten nur die Bereiche, zu denen valide Daten verfügbar sind. Landwirtschaft und Großhandel sowie bestimmte Entsorgungswege im Haushalt konnten aufgrund fehlender Daten nicht miteinberechnet werden. Hinweise aus anderen Ländern lassen jedoch auf eine nicht vernachlässigbare Lebensmittelabfallmenge schließen.

Zeit zu handeln

Die EU-Kommission schätzt, dass innerhalb der EU etwa 89 Millionen Tonnen Lebensmittel pro Jahr verloren gehen. Das entspricht 179 Kilogramm pro Kopf – oder ungefähr einem Viertel der tatsächlich konsumierten Lebensmittel.



Ziel ist es, bis

2030

Lebensmittelabfälle
um die Hälfte zu
reduzieren

Die Vereinten Nationen haben die Dringlichkeit erkannt und in den Sustainable Development Goals eine Halbierung der Lebensmittelabfälle bis 2030 gefordert.

Verlust ist nicht gleich Verlust

Nicht jeder Lebensmittelabfall ist aus Umweltsicht gleich gravierend. Es besteht ein Unterschied, ob man Obst aus dem eigenen Garten oder aber Obst aus Chile wegwirft, das mit großem Energieaufwand eingeflogen wurde. Bis ein Kilo Bohnen aus Kenia auf unseren Tellern landet, werden fast fünf Liter Erdöl verbraucht. Auch für die Herstellung von Fertigprodukten wie Tiefkühl-Pizza wird viel Energie benötigt. Das Wegwerfen von Fleisch belastet die Umwelt am stärksten, weil dessen Produktion besonders viele Ressourcen braucht: In einem Kilo Fleisch stecken zwischen sechs und 16 Kilo Futtermittel.

Große Potenziale in allen Bereichen

Durch Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung vom Feld bis zum Teller kann diese stark verringert werden – und somit unsere Ressourcen geschont und CO₂-Emissionen vermieden werden. Noch immer gelten strenge gesetzliche oder privatwirtschaftliche Vorgaben für das Aussehen und die Größe von Lebensmitteln als wesentliche Ursachen für Lebensmittelreste – krumme Gurken oder zu kleine Äpfel sind zur Seltenheit geworden. Auch das Mindesthaltbarkeitsdatum ist häufig der Grund, dass noch genießbare Lebensmittel weggeworfen werden, da es für ein Wegwerfdatum gehalten wird. Auch die Sinnhaftigkeit des Mindesthaltbarkeitsdatums für bestimmte Lebensmittel wie Salz oder Mineralwasser gehört dringend hinterfragt.

Vor diesem Hintergrund empfiehlt und fordert der WWF

... von der POLITIK:

Von der Bundesregierung fordert der WWF einen konkreten österreichweiten Aktionsplan, damit die vermeidbaren Lebensmittelabfälle bis 2030 tatsächlich um die Hälfte reduziert werden können:

1. Klare Strategien: Verbindliche Maßnahmenpakete und Reduktionsziele für alle betroffenen Akteure entlang der gesamten Wertschöpfungskette („vom Feld bis zum Teller“), sowie die Evaluierung bestehender Gesetze und Fördersysteme.
2. Klare Daten: Flächendeckende regelmäßige Datenerhebung sowie ein jährlicher Bericht zur Einhaltung der Reduktionsziele.
3. Klare Zuständigkeiten statt Zersplitterung: eine einzige verantwortliche Koordinierungsstelle anstatt der jetzigen Aufteilung des Bereichs auf mehrere Ministerien.



... von den UNTERNEHMEN:

Der WWF fordert die Unternehmen auf, Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen umzusetzen, wie zum Beispiel:

1. Keine XXL-Portionen oder Produktpackungen
2. Mitwirkung bei Lockerung von Handelsklassen und Normen
3. Bewusstseinsbildung bei KonsumentInnen bezüglich Lebensmittelwertigkeit, Lagerung und Haltbarkeit von Lebensmitteln sowie der Bedeutung von Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum
4. Abgabe der Lebensmittelabfälle an karitative Organisationen

... von den KONSUMENTINNEN:

1. Bewusst einkaufen:

Überlegen Sie sich im Voraus, welche Lebensmittel Sie tatsächlich benötigen. Hilfreich ist ein Einkaufszettel. Denken Sie bei Großpackungen und Mengenrabatten lieber zweimal nach, ob der Kauf wirklich Sinn macht.

2. Richtige Lagerung

Lebensmittel sollten entsprechend den Empfehlungen gelagert werden. Neue Einkäufe werden im Kühl- und Küchenschrank am besten hinten verstaut. Essensreste halten in luftdichten Behältern länger frisch. Nicht jedes Gemüse muss in den Kühlschrank.

3. Wissen um Haltbarkeit

Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum bereits abgelaufen ist, können oft noch problemlos konsumiert werden. Zuerst testen, ob abgelaufene Produkte wirklich nicht mehr genießbar sind, bevor sie im Müll landen.

4. Kreative Verwertung

Verwerten Sie Essensreste die auf dem Teller oder beim Kochen zurückbleiben und kreieren Sie damit neue Gerichte. Auch überreife Früchte oder altbackenes Brot lassen sich noch weiterverarbeiten. Viele Reste eignen sich auch zum Einfrieren und Wiederauftauen.

Kontakt

Olivia Herzog, Bakk.
Umwelt & Wirtschaft
WWF Österreich
olivia.herzog@wwf.at

Helene Glatter-Götz, MSc.
Umwelt & Wirtschaft
WWF Österreich
helene.glatter-goetz@wwf.at

Weitere Informationen:

www.wwf.at/lebensmittelverschwendung
www.wwf.at/ernaehrung

