

Linz, am 28.04.2023

## **Internationaler Tag der Lebensmittelverschwendung – kein Grund zum Feiern**

**Am 2. Mai ist der internationale Tag der Lebensmittelverschwendung. Das bedeutet, dass die Menge an Lebensmitteln, die seit Jahresbeginn bis jetzt produziert wurde, statistisch gesehen im Müll landet. Das ist mehr als ein Drittel der gesamten Lebensmittelproduktion und zugleich eine erschreckende Bilanz, findet Landesbäuerin Johanna Haider.**

Die Bäuerinnen warnen, nicht nur mit Blick auf die angespannten Energie- und Rohstoffmärkte, sondern auch aus ethischen Gründen, vor dem achtlosen Umgang mit unseren wertvollen Lebensmitteln, unseren Ressourcen, wertvoller Ackerfläche und unserer Arbeitskraft. Wenn mehr als ein Drittel unserer Lebensmittelproduktion im Müll landet, so heißt das auch, dass eines von drei Broten, eines von drei Schnitzeln oder einer von drei Äpfeln weggeworfen werden.

Landesbäuerin Johanna Haider ruft daher zu einem gesamtgesellschaftlichen Dialog auf, um Wege zu einem zukünftig nachhaltigen und gesunden Ernährungssystem zu erarbeiten.

Essen beginnt nicht erst beim Verzehr, sondern schon lange vorher. Bei einem vollen Teller sollten wir uns eine kurze Nachdenkpause gönnen: Wie viele Arbeitsstunden bzw. Arbeitsschritte waren notwendig, bis dieses herrlich duftende Gericht auf meinem Teller serviert wird? Um hier Bewusstsein schaffen zu können, müssen daher unbedingt die Konsumentinnen und Konsumenten mit ins Boot geholt werden. Darum setzen die Bäuerinnen in diesem Jahr einen Schwerpunkt auf die Konsumentenbildung, beginnend beim bewussten Einkauf bis hin zur richtigen Lagerung von Lebensmitteln. Weitere Themen werden auch die Verwertung von zu viel eingekauften Lebensmitteln und dem Verarbeiten von Resten sein.

### **Tipps von den Bäuerinnen – „Restküche“ & Co.**

Regelmäßig, passend zur Saison, geben die Bäuerinnen in den kommenden Monaten Tipps, wie kreative Gaumenfreuden aus übriggebliebenem gezaubert werden können. „Damit wir das ganze Jahr unsere Köstlichkeiten genießen können, werden wir Überschüssiges aus Küche und Garten zu schmackhaften Gerichten und Haltbarem verarbeiten. Man darf gespannt sein!“, so die Landesbäuerin und ergänzt: „Unsere Ernährung ist für ein Viertel des ökologischen Fußabdruckes verantwortlich. Am Tag der Lebensmittelverschwendung erinnern wir daran, dass wir alle gemeinsam handeln müssen, um diese unnötige Verschwendung zu stoppen. Wenn Lebensmittel im Müll landen, verlieren wir alle.“

### **Unfassbare Verschwendung**

„Allein in Oberösterreich fallen jährlich etwa 152.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle an. Damit könnte man 240.000 Menschen ein Jahr lang oder umgerechnet die Stadt Linz samt den umliegenden Gemeinden Leonding und Pasching, ernähren. Würde man die Lebensmittelabfälle in LKWs füllen, so ergäbe das mit ca. 130 km, die Strecke von Linz nach Salzburg“, schildert OÖ Bauernbund-Landesobfrau Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger. Mit der soeben gestarteten Bewusstseinskampagne des OÖ Agrarressorts „Stop food waste. Start recycling now“ soll die Bevölkerung für diese Thematik sensibilisiert werden.

+++

**Rückfragenhinweis:**

DI Michael Harant, BEd BSc

+43 732 773866 - 811

+43 664 8326212

[michael.harant@ooe.bauernbund.at](mailto:michael.harant@ooe.bauernbund.at)