

Linz, am 30.04.2025

Lebensmittel im Müll: Schattenseiten des Überflusses

Während weltweit über 800 Millionen Menschen hungern, landen gleichzeitig jährlich Millionen Tonnen genießbarer Lebensmittel im Müll – auch bei uns. Allein in Österreich könnte ein großer Teil der entsorgten Lebensmittel vermieden werden. Diese Entwicklung ist alarmierend – nicht nur aus ökologischer, sondern auch aus ethischer und wirtschaftlicher Sicht.

„Wer Lebensmittel wegwirft, verschwendet nicht nur Essen, sondern auch Wasser, Energie, Ackerfläche und menschliche Arbeit. Das ist ein respektloser Umgang mit unseren Ressourcen,“ betont Bauernbund-Direktor Wolfgang Wallner.

Tatsächlich beginnt die Verschwendung lange vor dem Teller: Obst und Gemüse wird oft nicht geerntet, weil es nicht den gängigen optischen Handelsnormen entspricht. Viele Produkte schaffen es nie in den Handel – weil sie zu klein, zu groß oder einfach „nicht schön genug“ sind. Gleichzeitig landen im Handel, der Gastronomie und in privaten Haushalten täglich Tonnen an Brot, Fleisch, Milchprodukten, frischem Gemüse und Obst im Müll – oft sogar noch originalverpackt.

Vermeidbar ist vieles – durch bewusstes Handeln

Lebensmittelabfälle lassen sich entlang der gesamten Wertschöpfungskette reduzieren – durch eine Kombination aus Konsumentenbildung, Planung und Wertschätzung. Bereits kleine Veränderungen im Alltag können große Wirkung zeigen:

- **Geplant einkaufen** statt impulsiv – mit Einkaufszettel und Menüplan.
- **Reste verwerten:** Aus übriggebliebenem lassen sich schmackhafte Aufläufe, Knödel, Suppen oder Ragouts zaubern.
- **Richtig lagern:** Wer Lebensmittel kühl, dunkel und trocken aufbewahrt, verlängert deren Haltbarkeit.
- **Mindesthaltbarkeitsdatum verstehen:** Es ist kein Wegwerfdatum! Prüfen mit Augen, Nase und Mund lautet die Devise.
- **Vorkochen und einfrieren:** Wer zu viel eingekauft hat, kann Gerichte portionsweise haltbar machen – besonders hilfreich in arbeitsintensiven Zeiten wie in der Landwirtschaft.

„Essen beginnt nicht erst beim Verzehr – es beginnt mit jeder Entscheidung, die wir davor treffen. Bewusst einkaufen, richtig lagern, kreativ verwerten: So schützen wir unsere Lebensmittel und ehren die Arbeit, die in jedem Stück Brot oder Gemüse steckt“, sagt Landesbäuerin Johanna Haider.

Bereits in der Schule ansetzen

Um langfristig Bewusstsein zu schaffen, braucht es vor allem Konsumentenbildung: Was passiert, bevor ein Produkt im Regal liegt? Wie viel Arbeit, Zeit und Natur stecken darin? Wer sich diese Fragen stellt, lernt auch den Wert eines simplen Apfels oder eines Stücks Brot neu zu schätzen.

Besonders die Bäuerinnen setzen sich hier bereits seit Jahren intensiv ein, um dem Thema Lebensmittelverschwendung in Schulen und bei Konsumenten einen Riegel vorzuschieben.

Haider will vor allem in Schulen ansetzen. Denn viele Jugendliche wissen nicht, wo die Lebensmittel herkommen, wie sie produziert werden und wie viel Arbeit dahintersteckt oder wie sie verarbeitet oder gekocht werden müssen. „Damit verlieren die Jugendlichen völlig den Bezug zur eigenen Ernährung“, so die Landesbäuerin.

+++

Rückfragenhinweis:

Ines Schöfecker, BSc

+43 732 773866 - 813

ines.schoeucker@ooe.bauernbund.at