



Verschwenderische Weihnachten: Festtagsessen für den Müll?

Zu kaum einer Zeit im Jahr wird im eigenen Zuhause mehr gekocht und gegessen als zu den Weihnachtsfeiertagen – und zu kaum einer Zeit im Jahr landen so viele Lebensmittel im Müll. Land schafft Leben und Die Tafel Österreich klären auf, worauf man achten kann, um die Lebensmittelverschwendung zu Weihnachten so gering wie möglich zu halten.

An Weihnachten verbringen wir gerne Zeit mit Familie und Freunden, nicht fehlen dürfen dabei üppige Festtagsessen. Häufig wird dafür jedoch zu viel eingekauft, mit dem Resultat, dass nach den Feiertagen große Mengen an Lebensmitteln entsorgt werden müssen, weil sie nicht rechtzeitig gegessen werden konnten. **Maria Fanninger**, Gründerin des Vereins *Land schafft Leben*, sagt dazu:

„Ein üppiges Weihnachtessen ist zwar etwas Schönes, es hat aber auch seine Kehrseite: Zu Weihnachten tendieren wir dazu, zu viel einzukaufen und dementsprechend viele Lebensmittel wegzuworfen. Lebensmittel sind aber kein Wegwerfprodukt, sondern ein wertvolles Mittel zum Leben – und das in jederlei Hinsicht, denn in jedem Haushalt wandern pro Jahr durchschnittlich rund 800 Euro in Form von Lebensmitteln in den Müll. Lebensmittelverschwendung zu vermeiden ist also nicht nur eine Frage der Wertschätzung, sondern tut auch unserem Geldbörsel etwas Gutes.“

Insgesamt landen in Österreich pro Jahr rund eine Million Tonnen Lebensmittel im Müll. Am meisten wird dabei in den privaten Haushalten verschwendet: Mehr als die Hälfte des Lebensmittelmülls fällt hier an – und damit fast sechsmal so viel wie im gesamten Lebensmittelhandel. Vermieden werden kann das unter anderem durch eine gute Planung des Einkaufs. Nur das zu kaufen, was auch wirklich verbraucht werden kann, bietet sich für die Feiertage besonders gut an, sind diese doch so gut durchgeplant wie kaum eine andere Zeit im Jahr. Und falls dann doch etwas fehlt, haben die Supermärkte zwischen den Feiertagen geöffnet. Der Hamsterkauf für eine ganze Woche ist also gar nicht notwendig. Und wenn dann doch etwas übrigbleibt, gibt es immer noch die Möglichkeit, die Reste einzufrieren oder weiterzuverarbeiten – und sie so vor einem frühzeitigen Ende in der Tonne zu retten.

Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Wegwerfdatum

Neben der Planung spielt beim Thema Lebensmittelverschwendung auch das häufig missverständliche Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) eine wesentliche Rolle. Dieses ist nämlich nicht jener Tag, ab dem ein Lebensmittel plötzlich nicht mehr genießbar ist und entsorgt werden muss. Es gibt nur den Zeitpunkt an, bis zu dem das Lebensmittel bei richtiger Lagerung alle vorgegebenen Eigenschaften behält. Gegessen werden kann es in den allermeisten Fällen auch danach noch – und das je nach Lebensmittel mehrere Tage oder sogar Wochen lang.

Wissen zur Haltbarkeit und Lagerung von Lebensmitteln zu vermitteln, ist auch ein zentrales Anliegen von *Die Tafel Österreich*. Der Verein hat sich bereits 1999 der Rettung und kostenfreien Weitergabe von Lebensmitteln an armutsbetroffene Menschen über Sozialeinrichtungen verschrieben. Zum weihnachtlichen Höhepunkt der Lebensmittelverschwendung sagt **Alexandra Gruber**, Geschäftsführerin der *Tafel Österreich*:

„Mehr als eine halbe Million Menschen in Österreich kann sich jeden zweiten Tag keine Hauptmahlzeit leisten. Von einem weihnachtlichen Festessen ganz zu schweigen. Wir freuen uns daher, dass wir gerade jetzt mit unserer kostenfreien Lebensmittelhilfe auch armutsbetroffenen Personen eine kleine Freude bereiten können – und setzen uns weiterhin dafür ein, dass einfach sorgsamer mit einem so kostbaren und nicht für alle selbstverständlichen Gut umgegangen wird.“



Die Tafel Österreich setzt sich intensiv für mehr Bewusstsein rund um Lebensmittelverschwendung ein. So zeigt etwa das *Sensorik Labor* Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen spielerisch, wie man die eigenen Sinne einsetzt, um die Genussfähigkeit von Lebensmitteln festzustellen. Mit der Wanderausstellung „Gewissensbiss – geerntet.gekauft.gekübelt.“ sensibilisiert der Verein österreichweit für das Thema vermeidbare Lebensmittelabfälle. Und auch die MHD-Broschüre „Ist das noch gut?“ (zum Mindesthaltbarkeitsdatum) sowie die TafelBox sind Beiträge, um gegen Lebensmittelverschwendung aktiv vorzugehen.

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

M: +43 664 / 38 88 678

presse@landschafftleben.at

Verena Scheidl, Kommunikation

Die Tafel Österreich

1230 Wien | Laxenburger Straße 365/A6

M: +43 664 882 798 22

verena.scheidl@tafel-oesterreich.at

Bildbeschreibungen:

- Infografik 1: Prozentuelle Angaben der vermeidbaren Lebensmittelabfälle im Restmüll. Brot, Süß- und Backwaren werden am meisten weggeworfen. © *Land schafft Leben*
- Infografik 2: In Österreich landen jährlich knapp eine Million Tonnen Lebensmittel im Müll. © *Land schafft Leben*

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- <https://www.landschafftleben.at/lebensmittelverschwendung>

Kurzinfo Land schafft Leben

„Den Menschen fehlt der Bezug zu Lebensmitteln, sie treffen ihre Konsumentscheidungen hauptsächlich über den Preis.“ Es war diese Erkenntnis, die den Bio-Bergbauern **Hannes Royer** und die Unternehmerin **Maria Fanninger** 2014 dazu veranlasst hat, zusammen mit Mario Hütter den gemeinnützigen Verein **Land schafft Leben** zu gründen und 2016 schließlich der Öffentlichkeit zu präsentieren. Transparent und unabhängig klären sie seither zusammen mit ihrem Team über österreichische Lebensmittel und deren Produktion auf und schaffen Bewusstsein für die ökologischen und gesundheitlichen Auswirkungen unseres Lebensmittelkonsums. Dazu beleuchtet der Verein die gesamte Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft über die Verarbeitungsbetriebe bis in die Gastronomie und den Handel. Die Ergebnisse der wissenschaftlich fundierten Recherchen werden in Form von Bild, Text und Video aufbereitet und sind frei unter www.landschafftleben.at zugänglich. Die beiden Gründer*innen Hannes Royer und Maria Fanninger stehen mit ihrem Verein *Land schafft Leben* für Konsument*innen ebenso wie Medienvertreter*innen als erste Ansprechpartner zu vielfältigen Themen aus der Lebensmittelwelt zur Verfügung. Auch über zahlreiche Social-Media-Kanäle, einen Newsletter und Vorträge bekommen Konsument*innen realistische Bilder, die unsere Lebensmittelproduktion weder skandalisieren, noch beschönigen. Ein besonders wichtiges Sprachrohr ist der mehrfach prämierte Podcast „Wer nichts weiß,



muss alles essen“, mit dem der Verein 2023 den Ö3-Podcast-Award gewinnen konnte. *Land schafft Leben* finanziert sich über vier Säulen: Aktuell unterstützen über 60 Förderer den Verein, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält *Land schafft Leben* seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt der Verein Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird von privaten Spender*innen unterstützt.

Kurzinfo Die Tafel Österreich

[Die Tafel Österreich \(tafel-oesterreich.at\)](https://www.tafel-oesterreich.at), hervorgegangen aus der Wiener Tafel, ist die größte und älteste Tafelorganisation Österreichs. Sie versorgt seit 1999 armutsbetroffene Menschen in sozialen Einrichtungen kostenfrei mit geretteten Lebensmitteln mit dem Ziel der Armutsbekämpfung. So konnten 2022 rund 896 Tonnen Lebensmittel vor der Entsorgung bewahrt und an 28.000 Menschen in fast 100 Sozialeinrichtungen weitergegeben werden. Über die letzten 25 Jahre waren es mehr als 9 Mio. Kilogramm Lebensmittel für jährlich bis zu 30.000 armutsbetroffene Personen. Mit dem neuen Namen soll dieses österreichweite Alleinstellungsmerkmal und das Engagement gegen Armut, Hunger und Lebensmittelverschwendung noch besser sichtbar werden.