



TELLER
STATT
TONNE

LEBENSMITTELVerschwendung
in österreichischen Haushalten

ALLES AUSSER MIST

Etwa die Hälfte der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Österreich entsteht direkt zu Hause. Jährlich landen dadurch bis zu 521.000 Tonnen an genießbaren Lebensmitteln und bis zu 800 Euro pro Haushalt im Mist. Eine unnötige Verschwendung mit enormen Auswirkungen: Nicht nur auf die Geldbörse, sondern auch auf die Gesellschaft, unsere Natur und unser Klima.

1 Mio. Hektar

werden frei, wenn kein Essen mehr verschwendet wird.

Das entspricht der gesamten landwirtschaftlichen Fläche Oberösterreichs.

16% der Treibhausgase

unserer Ernährung lassen sich auf die Verschwendung von Lebensmitteln zurückführen.

**JETZT
LEBENSMITTEL-
VERSCHWENDUNG
STOPPEN!**

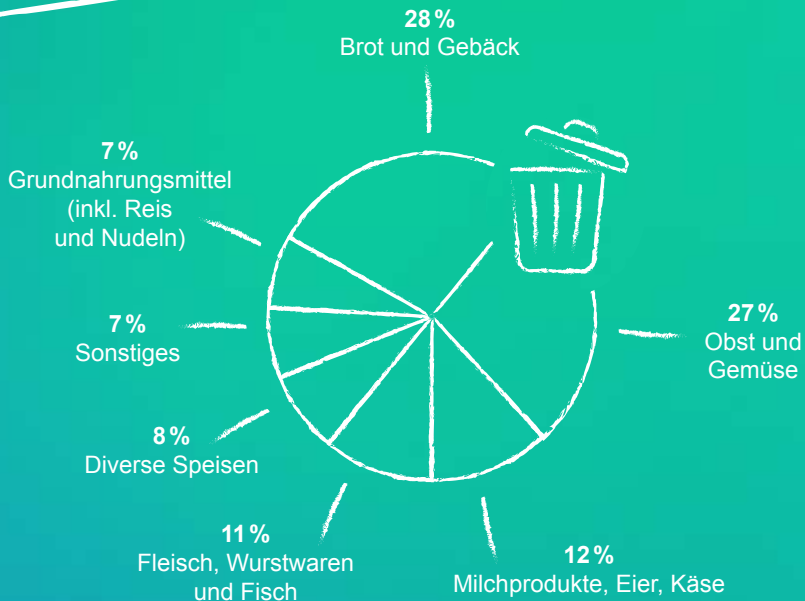
1,24 Mio. Menschen

sind in Österreich von Armut betroffen und haben nicht genug Mittel, um Essen zu kaufen. Das ist jede siebte Person.

Bis zu 800 Euro

oder 133 kg werfen österreichische Haushalte jährlich an genießbaren Lebensmitteln in den Müll.

WAS IM MÜLL LANDET



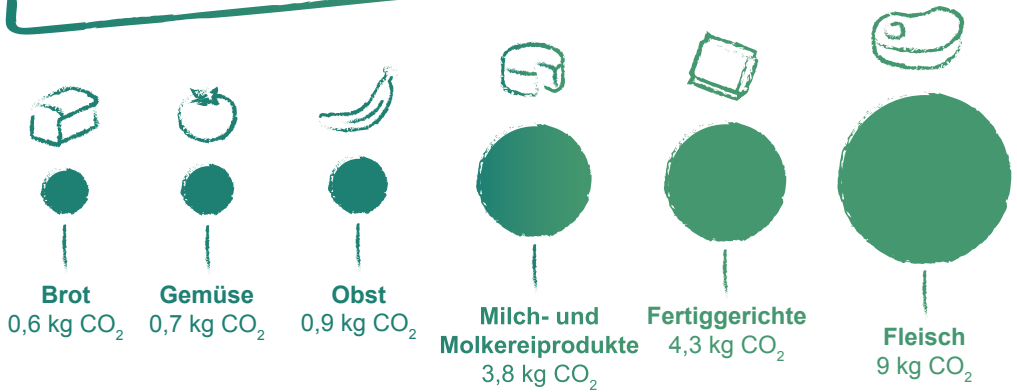
MÜLLFALLE HAUSHALT

Österreich fällt es schwer, **Lebensmittelabfälle zu vermeiden**. Noch genussfähiges Brot und Gebäck sowie Obst und Gemüse landen besonders häufig im Mist. Gemeinsam machen diese beiden Produktgruppen mehr als die Hälfte an vermeidbaren Lebensmittelabfällen landesweit aus.

Außerdem: Konsument*innen sind auch für zirka ein Viertel der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in der Gastronomie verantwortlich.

Der Faktor Zeitmangel spielt dabei eine entscheidende Rolle: Für über 50 Prozent der Österreicher*innen ist das der Hauptgrund für Lebensmittelverschwendung. Dahinter folgen der falsche Lagerplatz, fehlende Koch-Ideen und ein zu hoher Aufwand bei der Verarbeitung. Auch zu wenig Wissen trägt dazu bei, dass der Müllberg stetig wächst. Hinzu kommen Unsicherheiten bei überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum, bei Schimmelfall oder wenn Lebensmittel nicht mehr frisch wirken.

**JEDES KILOGRAMM LEBENSMITTEL
IM MÜLL BELASTET UNSER KLIMA!**



AUF KOSTEN DER UMWELT

Das Essen auf unseren Tellern hat eine Geschichte. Es wurde angebaut und geerntet, mehrmals transportiert, gelagert, oft gekühlt oder verarbeitet und schlussendlich zubereitet. Die Produktion und der Konsum von Lebensmitteln haben eine beachtliche Klimawirkung: In Österreich werden etwa 20 Prozent des persönlichen CO₂-Fußabdruckes durch unsere Ernährung verursacht. Tierhaltung und Landnutzungsänderungen (z.B. die Abholzung von Regenwald) haben daran aufgrund des hohen Treibhausgasausstoßes einen großen Anteil.

Entscheidend ist, was wir essen und wie wir damit umgehen. Jedes Kilogramm an wertvoller Nahrung im Müll ist zu viel für Klima und Natur. Trotzdem werden pro Haushalt durch die sorglose Verschwendung von Lebensmitteln etwa 250 CO₂e* unnötig verursacht. Für denselben Ausstoß könnte eine dreiköpfige Familie das gesamte österreichische Eisenbahnnetz abfahren.

Fleischprodukte verlangen dem Klima besonders viel ab. Sie müssen im Müll ohne Ausnahme tabu sein. Im Vergleich dazu haben Obst, Gemüse und Brot eine geringere Auswirkung, fallen aber mengenmäßig stark ins Gewicht. Milch- und Molkereiprodukte sowie fertige Speisen brauchen mehr Ressourcen bei der Produktion, was sich wiederum in ihrer Klimawirkung zeigt. Die hier angeführten Werte beschreiben durchschnittliche direkte Emissionen für je ein Kilogramm der ausgewählten Produktgruppen.

Wer Lebensmittel rettet, schützt das Klima. Gemeinsam können wir mit vielen kleinen Schritten die unnötige Verschwendung von Lebensmitteln stoppen. Davon profitiert unsere Geldbörse, die Gesellschaft, das Klima und die Natur.

* CO₂-Äquivalente beziehen neben Kohlenstoffdioxid auch andere Treibhausgase, wie Methan und Lachgas, mit ein.

GEMEINSAM LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG STOPPEN!

Nicht nur im Haushalt landen Lebensmittel im Müll.

Am Weg vom Feld auf den Teller, also entlang der gesamten Wertschöpfungskette, gehen genussfähige Nahrungsmittel verloren. Neue Schätzungen ergeben allein für Österreich in Summe eine jährliche Menge an vermeidbarer Lebensmittelverschwendung von rund einer Million Tonnen. Haushalte, Politik sowie Landwirtschaft und Unternehmen sind gefordert: Gemeinsam müssen wir die Verantwortung für einen achtsamen Umgang mit Nahrungsmitteln tragen und eine Trendwende schaffen.

DER WWF FORDERT:

LEBENSMITTEL MÜSSEN DEN WERT BEKOMMEN, DEN SIE HABEN!

Maßnahmen setzen: Die rasche Erarbeitung und Umsetzung eines umfassenden Aktionsplans gegen Lebensmittelverschwendung durch die Politik.

Zusammenarbeiten: Ein ambitioniertes Vorgehen der Wirtschaft gegen die unnötige Verschwendung sowie die Zusammenarbeit aller beteiligten Akteur*innen der Wertschöpfungskette, um den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln zu fördern.

Informieren: Einen breiten gesellschaftlichen Diskurs und das Aufzeigen von Lösungen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.



- ✓ **ACHTSAMER MIT
LEBENSMITTELN UMGEHEN**
- ✓ **SICH INFORMIEREN UND
AUS FEHLERN LERNEN**
- ✓ **FREUNDE UND FAMILIE
MOTIVIEREN, LEBENSMITTEL-
ABFÄLLE ZU VERMEIDEN**
- ✓ **EIN KLARES VORGEHEN VON
WIRTSCHAFT UND POLITIK
FORDERN, UM DIE UNNÖTIGE
VERSCHWENDUNG ZU STOPPEN**



Wir wollen die weltweite Zerstörung der Natur und Umwelt stoppen und eine Zukunft gestalten, in der Mensch und Natur in Harmonie miteinander leben.



Impressum: WWF Österreich, Ottakringer Str. 114-116, 1160 Wien, Tel.: +43 1 488 17-0, ZVR. Nr.: 751753867, DVR: 0283908, www.wwf.at
Informationen zum Datenschutz: www.wwf.at/datenschutz. **Inhaltliche Grundlage:** Obersteiner, G. & Luck, S. (2020), Lebensmittelabfälle in Österreichischen Haushalten: Status Quo. Wien: Institut für Abfallwirtschaft (ABF-BOKU).
Text und Konzept: Olivia Herzog, Gisela Klaushofer. **Grafik:** Lisa Gaugl. **Stand:** April 2020