



Brot retten, Klima schützen, Geld sparen

Zahlen und Fakten zur Verschwendung von Brot und Gebäck in Österreich

Das Grundnahrungsmittel Brot landet massenhaft im Müll, obwohl es in vielen Kulturen symbolisch für den hohen Wert von Lebensmitteln steht. **In Österreich werden jedes Jahr mehr als 160.000 Tonnen Brot und Gebäck entsorgt.** Das entspricht im Schnitt rund **18 Kilogramm pro Person.** Der größte Teil davon – rund 100.000 Tonnen – entsteht in den Haushalten. Das entspricht etwa einer Scheibe Brot pro Tag (von 30 Gramm) und verursacht in einem durchschnittlichen Haushalt unnötige Kosten von etwa 100 Euro pro Jahr.

Nicht nur in den Haushalten, sondern entlang der gesamten Lebensmittelkette kommt es zu Lebensmittelverschwendung. **Brot- und Gebäckabfälle im Einzelhandel und der Produktion belaufen sich auf 65.000 Tonnen pro Jahr.** Auch in der Außer-Haus-Verpflegung kann man von hohen Abfällen bei Backwaren ausgehen, da in diesem Sektor etwa 175.000 Tonnen Lebensmittelabfälle pro Jahr entstehen.

Hinter jeder weggeworfenen Scheibe Brot stehen verschwendete Ressourcen und somit auch ein unnötiger Beitrag zur Klimakrise. Denn die gesamte Lebensmittelverschwendung ist für rund zehn Prozent der globalen Treibhausgas-Emissionen verantwortlich.

Ursachen und Tipps gegen die Verschwendung

Die Ursachen für die Verschwendung sind divers – angefangen von Fehlern in der Produktion, über Reste beim Buffet bis zu Überschüssen im Supermarkt. Bäckereien, Lebensmittelhändler, die Gastronomie und die Gemeinschaftsverpflegung sollten daher Maßnahmen setzen, um die Verschwendung so weit wie möglich zu reduzieren.

Konsument:innen können mit einfachen Tipps – von der richtigen Einkaufsplanung über die Lagerung bis zur Verwertung von nicht mehr frischer Ware – zur Rettung von Brot und Gebäck beitragen. Die Details dazu sowie weitere Infos zur Lebensmittelrettung gibt es unter: www.wwf.at/lebensmittelrettung

