



# 26. Mai 2025: Tag der Lebensmittel-Rettung

WWF Kommunikationspaket für Unternehmen, Institutionen  
und Multiplikator:innen

**26. MAI**

- ☒ Fleisch-Verschwendung  
stoppen
- ☒ Klima schützen
- ☒ Geld sparen

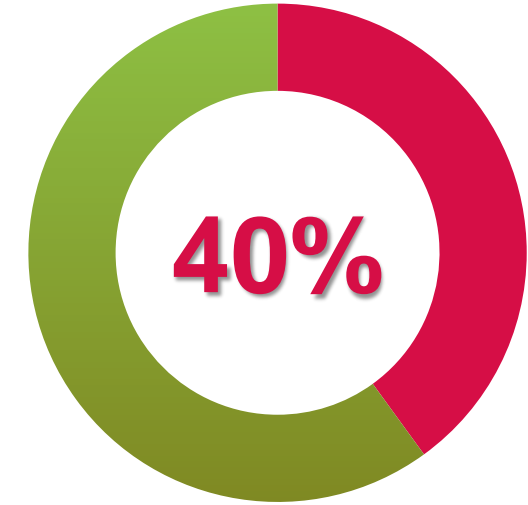
# Am 26. Mai ist Tag der Lebensmittel-Rettung



Denn rechnerisch gehen alle Lebensmittel, die von Jahresbeginn bis zu diesem Tag produziert werden, entlang der Wertschöpfungskette verloren. Das entspricht in etwa [40 Prozent](#) aller weltweit produzierten Lebensmittel!

Der Tag der Lebensmittel-Rettung wurde vom WWF ins Leben gerufen, um gemeinsam mit Stakeholdern das öffentliche Bewusstsein für die Problematik zu schärfen und Lösungen zur Vermeidung der unnötigen Verschwendung aufzuzeigen.

Dieses Jahr thematisieren wir die Verschwendung von Fleisch.



## Lebensmittelabfälle und Verluste

40% aller weltweit produzierten Lebensmittel gehen entlang der Wertschöpfungskette verloren

# Fleisch-Verschwendung kostet uns viel...



Obst, Gemüse, Brot und Gebäck machen den größten Anteil der Lebensmittelverschwendung aus. Die größte Umweltbelastung stammt jedoch von Fleischabfällen – trotz der geringeren Menge.

Das liegt daran, dass die Produktion tierischer Lebensmittel sehr ressourcenintensiv ist und viele Treibhausgase freisetzt. So werden etwa für den Futtermittelanbau Urwälder abgeholzt und abgebrannt sowie umweltschädliche Chemikalien eingesetzt.

Wer Lebensmittel-Verschwendung vermeidet und – auch damit – seinen Fleischverbrauch reduziert, leistet daher einen großen Beitrag zum Umweltschutz.

Aktuell besonders relevant: Ein achtsamer Umgang mit Lebensmitteln spart gerade in Zeiten hoher Lebensmittelpreise bares Geld.



Futtermittelfelder im Brasilianischen Cerrado © Myke Sena WWF-Brazil



# Gemeinsam die unnötige Verschwendung stoppen!



” Damit weniger Lebensmittel verschwendet werden, braucht es mehr Engagement von uns allen - von Konsument:innen, Unternehmen und der Politik.

**Fleisch darf nicht im Müll landen!**

**Bei Fragen wenden Sie sich jederzeit an:**

Dominik Heizmann

Programm Manager Nachhaltige Ernährung

[dominik.heizmann@wwf.at](mailto:dominik.heizmann@wwf.at)



# Social Media Tipp #1



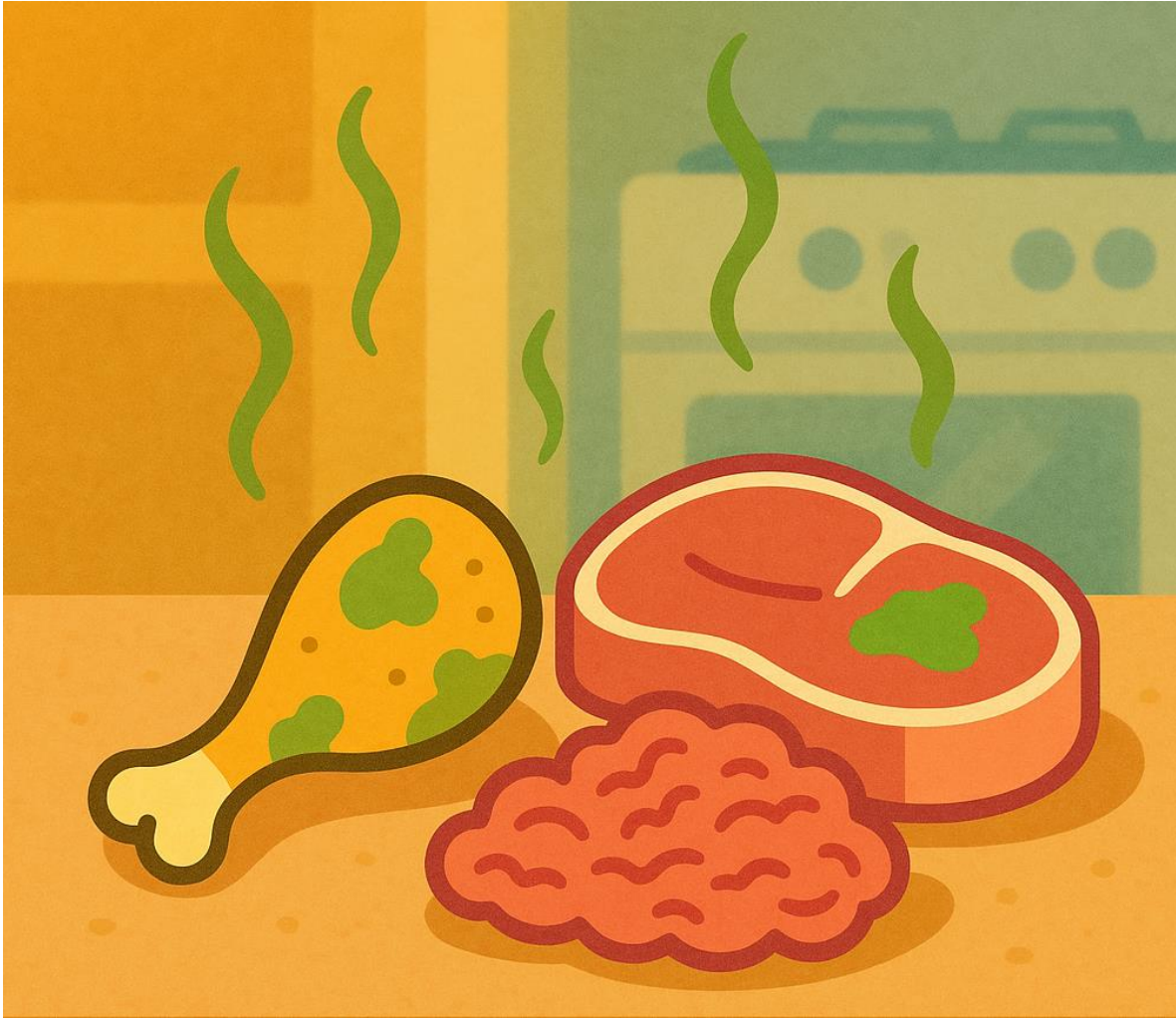
**Augen größer als der Magen?**

**Einpacken statt wegwerfen!**

Einpacken & Mitnehmen ist mittlerweile in allen Restaurants 🍴 absolut normal!

Spart Geld ✓ und rettet Lebensmittel ✓!





## Bakterienkultur im Kühlschrank?

☹️ Nein, danke!

Geschnittenes Fleisch – vor allem  
Faschiertes – lieber schnell verkochen oder  
einfrieren. Es bietet Bakterien perfekte  
Bedingungen!

Daher: Sofort ab in die Pfanne 🍳 oder ins  
Gefrierfach ❄️!

# Social Media Tipp #3



## MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum)?

🤔 Yes maybe...

„Mindestens haltbar bis..." heißt:  
Schauen 👁️, riechen 👃, kosten 🍴  
und den Sinnen vertrauen.

Ungeöffnete, richtig gelagerte Produkte wie Joghurt, Wurst oder Käse sind meist nach dem Datum noch gut.



## Verbrauchsdatum? Game over! ⚠

„Zu verbrauchen bis...” findest du z. B. auf rohem Fleisch und Fisch.

Nach diesem Datum auf keinen Fall mehr essen! ☹

Lass dich auf diese Bakterien-Party nicht ein! 🤢🚽❌





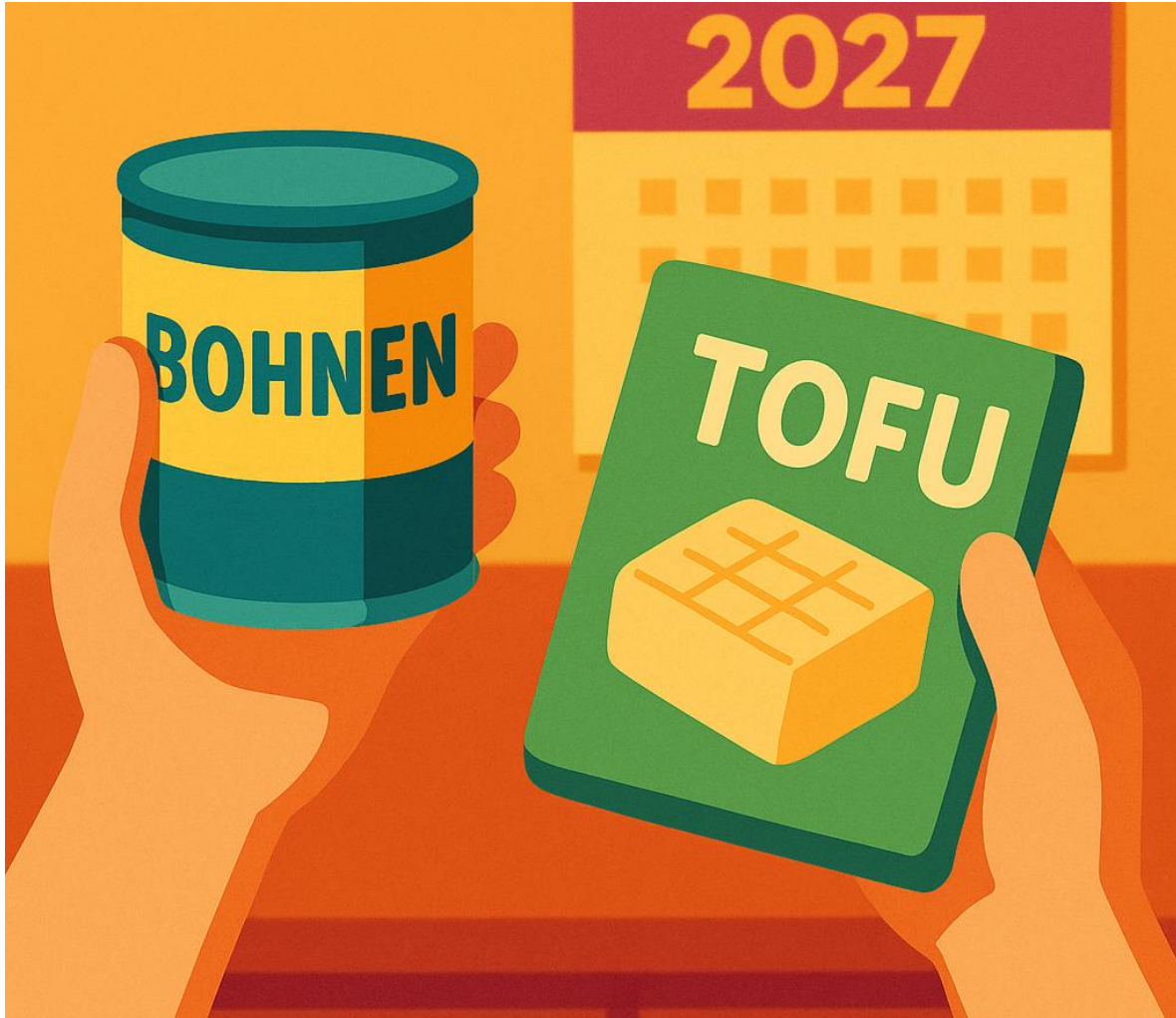
## Grillparty abgeblasen? ☁

Fleisch sofort einfrieren – so bleibt's noch monatelang haltbar!

👉 Tipp:

- ◆ Große Stücke vorher portionieren
- ◆ Nach dem Auftauen sofort verkochen

# Social Media Tipp #6



**Pflanzlich hält länger!** 🌱 📅

Tofu, Bohnen & Linsen sind lange haltbar – im Gegensatz zu Frischfleisch.

Super nützlich, wenn am Wochenende oder Feiertag alles zu hat!

Eiweißreich, klimafreundlich und immer griffbereit! ❤️ 🐼





## Fleischlaberl-Baum? 😐

Leider nein. Jedes Stück Fleisch war einmal ein Lebewesen. 🐷🐮🐔

Im Fleisch stecken viel mehr Ressourcen als in pflanzlichen Lebensmitteln: 🌿 Futter, 🌍 Boden und 🚚 Energie.

Obwohl Fleisch mengenmäßig seltener im Müll landet als Brot oder Gemüse, ist der Umweltschaden durch Fleischabfälle am größten. 🗑️



## WARUM FLEISCH IM MÜLL BESONDERS SCHMERZT: TAG DER LEBENSMITTELRETTUNG 2025

*Ein persönlicher Beitrag von Dominik Heizmann, Experte für nachhaltige Ernährung des WWF Österreich*

Am 26. Mai ist wieder Tag der Lebensmittelrettung – ein Datum, das mir besonders am Herzen liegt. Heuer steht der Tag ganz im Zeichen eines sensiblen Themas: der Verschwendung von Fleisch. Ich erlebe es immer wieder – in Haushalten, in Kantinen, in der Gastronomie – wie Fleisch im Müll landet. Und das tut weh. Denn kaum ein anderes Lebensmittel steht so sehr für einen hohen Ressourcenverbrauch.

Weltweit werden rund [40 Prozent](#) der produzierten Lebensmittel nie gegessen. In Österreich entstehen jedes Jahr [über 130 kg](#) Lebensmittelabfälle pro Person. Den größten Anteil machen Obst, Gemüse, Brot und Gebäck aus. Aber die größte Umweltbelastung geht von Fleischabfällen aus – trotz der geringeren Menge. Warum? Weil die Produktion von Fleisch besonders viel Fläche und Energie benötigt. In Südamerika werden für den Anbau von Soja-Futtermitteln artenreiche Wälder und Savannen abgebrannt. Dadurch werden klimaschädliche Treibhausgase freigesetzt, Menschen und Tiere verlieren ihren Lebensraum. Und das alles für Schnitzel, Würstel & Co, die bei uns viel zu oft achtlos im Müll landen.

Wer Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung setzt, tut damit viel für den Natur- und Klimaschutz. Und auch für das eigene Geldbörserl: Wer weniger wegschmeißt, muss weniger kaufen.

### **Sorgsamer Umgang mit Lebensmitteln kann zur Gewohnheit werden**

Lebensmittel-Verschwendung lässt sich im Alltag tatsächlich ganz einfach reduzieren.

Für mich beginnt das beim bewussten Einkaufen: im Idealfall hat man genau die Menge zu Hause, die auch gebraucht wird – nichts verdirbt, nichts endet im Müll.

Und wenn doch mal zu viel auf dem Teller landet – etwa ein überdimensioniertes Schnitzel im Restaurant – dann heißt es: einpacken statt wegwerfen! Das ist heute wirklich kein Tabu mehr, selbst in besseren Restaurants wird das völlig selbstverständlich gehandhabt.

Rohes Fleisch verdirbt leicht. Vor allem Faschiertes oder geschnittenes Fleisch bietet Bakterien eine große Angriffsfläche. Mein Tipp: So schnell wie möglich verkochen oder portionsweise einfrieren. Und nach dem Auftauen: sofort zubereiten! Wichtig ist auch die richtige Lagerung – am besten direkt über der Gemüselade, weil der Kühlschrank dort am kältesten ist.

Ein kurzer Blick auf die Verpackung: Produkte mit einem Verbrauchsdatum wie Faschiertes oder frischer Fisch dürfen nach Ablauf nicht mehr gegessen werden. Anders ist es beim Mindesthaltbarkeitsdatum: Hier vertraue ich meinen Sinnen – schauen, riechen, kosten – denn vieles ist auch nach dem Datum noch völlig in Ordnung.

Und schließlich noch der einfachste Tipp, um Fleischabfälle zu vermeiden: Wenn ich meinen Vorratsschrank aufstocke, setze ich auf pflanzliche Eiweißquellen wie Tofu, Bohnen oder Linsen. Die sind lange haltbar, gesund und klimafreundlich – ideal für Wochenenden oder Feiertage, an denen keine frischen Produkte greifbar sind.

Lasst uns anlässlich des Tages der Lebensmittel-Rettung gemeinsam dafür sorgen, dass Lebensmittel die Wertschätzung bekommen, die sie verdienen. Jeder gerettete Bissen zählt!

# Fair Use der WWF Materialien



Zeigen Sie Ihren Mitarbeiter:innen und Partner:innen, dass auch Sie ein Teil des vom WWF ausgerufenen Tags der Lebensmittel-Rettung sind!

Die Sujets bieten die Möglichkeit über unterschiedliche Kanäle zu kommunizieren und ein Zeichen für das Retten von wertvollen Lebensmitteln zu setzen.

## WWF Bildmaterial und Social Media Texte

Wir verzichten dieses Jahr absichtlich auf das WWF Logo auf den Sujets, um Ihnen bei der Anpassung an Ihre Kanäle maximale Flexibilität zu geben.

**Sie dürfen die Sujets grafisch verändern**, sodass diese in Ihren Kanälen zum Einsatz kommen können: z.B. durch Formatänderungen, das Hinzufügen von Text oder Ihres Logos.

Das Bildmaterial und die SoMe Texte dürfen allerdings ausschließlich im unmittelbaren, positiven und expliziten Zusammenhang mit dem vom WWF ausgerufenen Tag der Lebensmittel-Rettung verwendet werden. Der Verwendungszweck ist im Zweifel mit dem WWF Österreich abzuklären:

[dominik.heizmann@wwf.at](mailto:dominik.heizmann@wwf.at).

Das Copyright lautet: © ChatGPT & WWF

## Link & Social

Bitte verlinken Sie nach Möglichkeit digitale Beiträge mit unserer Website [wwf.at/lebensmittelrettung](https://www.wwf.at/lebensmittelrettung) und erwähnen Sie die WWF Österreich Accounts auf Social Media.

Facebook: WWFOesterreich | X: wwfaustria

Instagram: wwfaustria | Linked-in: wwfoesterreich

Bluesky: wwfaustria



Wir wollen die weltweite Naturzerstörung  
stoppen und eine Zukunft gestalten,  
in der Mensch und Natur in Einklang  
miteinander leben.

**together possible™**

**wwf.at**

Flat-Design Grafiken: © ChatGPT & WWF

Verantwortlich für den Inhalt: © WWF Österreich 2025