

Lebensmittelverschwendung in Österreich: Ein 750 Kilometer langer Stau aus entsorgten Lebensmitteln

Jährlich landen in Österreich rund eine Million Tonnen Lebensmittel im Müll, was einem 750 Kilometer langen Stau entspricht. Diese Verschwendung verursacht nicht nur erhebliche Kosten für Haushalte, sondern hat auch negative Auswirkungen auf die Umwelt. Maria Fanningner von "Land schafft Leben" betont die Bedeutung von bewusstem Konsum und einer Reduzierung der Lebensmittelverschwendung.

ÖSTERREICHS LEBENSMITTELABFÄLLE PRO JAHR: LKW-STAU VON WIEN BIS ZÜRICH



Infografik © Land schafft Leben 2022 Lebensmittelabfälle inkl. Privathaushalte, Außer-Haus-Verzehr, Handel, Verarbeitung; exkl. Landwirtschaft; bei einer Beladung von 18 Tonnen Lebensmittel pro LKW mit einer Länge von 15 Metern; Quellen: Land schafft Leben; Kraftfahrzeuggesetz 1967; Google Maps; eigene Darstellung und Berechnung

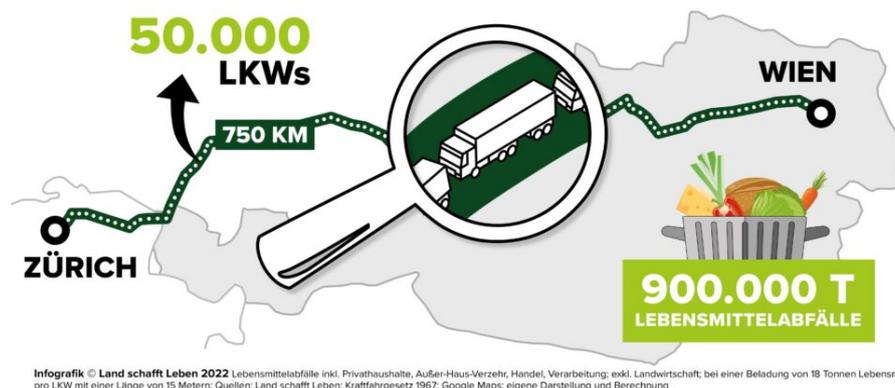
Ein Stau von Wien bis nach Zürich: Das würde passieren, wenn man alle in Österreich in einem Jahr entsorgten Lebensmittel auf LKWs laden und diese aneinanderreihen würde. (© Land schafft Leben)

Ein Stau von Wien bis nach Zürich: Das würde passieren, wenn man alle in Österreich in einem Jahr entsorgten Lebensmittel auf LKWs laden und diese aneinanderreihen würde - ein 750 kilometer langer Stau also.

Noch eindrucksvoller wird das Ausmaß unserer Verschwendung,

wenn man bedenkt, dass es sich bei der Million jährlich entsorgten Tonnen nur um sogenannte vermeidbare Lebensmittelabfälle handelt – also um Lebensmittel, die zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung noch genießbar sind oder genießbar gewesen wären, wenn man sie rechtzeitig gegessen hätte, beziehungsweise um Lebensmittel, die aus Gründen wie mangelhafter Optik nicht marktgängig sind.

ÖSTERREICHS LEBENSMITTELABFÄLLE PRO JAHR: LKW-STAU VON WIEN BIS ZÜRICH



Ein Stau von Wien bis nach Zürich: Das würde passieren, wenn man alle in Österreich in einem Jahr entsorgten Lebensmittel auf LKWs laden und diese aneinanderreihen würde. (© Land schafft Leben)

Maria Fanning, Gründerin des Vereins Land schafft Leben, fordert mehr Bewusstsein für unsere in vielerlei Hinsicht wertvollen Lebensmittel:

Lebensmittelverschwendung in Österreich: Ein 750 km langer Stau aus entsorgten Lebensmitteln

„Lebensmittelverschwendung ist ein großes gesamtgesellschaftliches Problem, das weitaus gravierendere Auswirkungen hat, als vielen von uns wahrscheinlich bewusst ist. Denn es geht nicht nur um die Lebensmittel, die wir entsorgen, sondern auch um das Geld und die Ressourcen, die mit ihnen in den Müll wandern. Gerade in Zeiten der Teuerung und des Klimawandels heißt es für uns, maßvoll und mit Bedacht zu konsumieren.“

Lebensmittelverschwendung ist teuer

Dass sich die Verschwendung auch deutlich im Budget niederschlägt, zeigt ein Blick auf den Warenwert unserer Lebensmittelabfälle: Ein durchschnittlicher österreichischer Haushalt mit 2,2 Personen wirft in einem Jahr Lebensmittel im Wert von bis zu 800 Euro in den Müll.

Zum Vergleich: Knapp 400 Euro gibt der Durchschnitts-Haushalt pro Monat für Lebensmittel und alkoholfreie Getränke aus (exklusive Außer-Haus-Verzehr). Mit dem Warenwert seines Lebensmittelmülls könnte sich ein Haushalt also wiederum etwa zwei Monate lang mit Lebensmitteln versorgen.

Ein Drittel landet in der Tonne

Weltweit betrachtet landet ein Drittel aller Lebensmittel in der Mülltonne. Doch auch die Produktion dieser Lebensmittel, die es nicht einmal auf unsere Teller schaffen, verbraucht Ressourcen. Auf deren Weg entlang der Wertschöpfungskette, also von der Landwirtschaft über die Verarbeitung und den Transport bis in den Einkaufswagen, entstehen sogar bis zu zehn Prozent der global produzierten Treibhausgase. Maria Fanninger sagt dazu:

Klimaeffiziente Ernährung beginnt beim Thema Lebensmittelverschwendung

„Wenn wir über eine klimaeffiziente Ernährung sprechen, sollten wir zuallererst beim Thema Lebensmittelverschwendung beginnen. Unseren Überkonsum einzudämmen und weniger Lebensmittel zu entsorgen, ist in diesem Kontext eine große Stellschraube, an der noch dazu jede und jeder einzelne von uns drehen kann – man muss nur wissen wie. Lebensmittel richtig lagern, den Einkauf gut planen, Reste verwerten: Kleine Maßnahmen im Alltag und mehr Wertschätzung für unser Essen genügen, um weniger Lebensmittelmüll zu verursachen. Und damit der Umwelt und unserem Geldbörserl etwas Gutes zu tun.“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at