

Lebensmittel retten, Zukunft sichern – Strategien gegen Verschwendung

Bei „Isst das jemand?“ diskutierten Expert:innen in Wien über Strategien gegen Lebensmittelverschwendung entlang der gesamten Wertschöpfungskette.



Josef Domschitz (Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie), Alexandra Gruber (Die Tafel Österreich), Josef Peck (LGV Sonnengemüse), Tanja Dietrich-Hübner (Blühendes Österreich) und Hans Mayrhofer (Ökosoziales Forum Österreich & Europa) diskutierten bei der Dialogveranstaltung „Isst das jemand?“ über Wege aus der Lebensmittelverschwendung. (Ökosoziales Forum)

Was passiert mit Lebensmitteln, die nicht verkauft werden? Und wie lassen sich Überschüsse schon in der Produktion vermeiden? Diese Fragen standen im Zentrum der Veranstaltung „Isst das jemand?“ – einem interaktiven Dialog zwischen Landwirtschaft, Industrie, Handel und Zivilgesellschaft. Rund eine Million Tonnen essbare Lebensmittel landen jährlich in Österreich im Müll – ein Umstand, der angesichts von Ressourcenknappheit und

Klimazielen zunehmend unhaltbar ist.

Verantwortung in allen Bereichen

Ein neuer Umgang mit Lebensmitteln ist dringend nötig, betonte Hans Mayrhofer vom **Ökologischen Forum**. Gerade die Fleischwirtschaft könne hier durch gezielte Bedarfsplanung und Resteverwertung punkten. Denn während private Haushalte mehr als die Hälfte der Abfälle verursachen, liegt auch in der industriellen Herstellung Optimierungspotenzial von der Schlachtung über die Verarbeitung bis zum Vertrieb. Alexandra Gruber, Geschäftsführerin der **Tafel Österreich**, wies auf den sozialen Aspekt hin: Was wir wegwerfen, könnte armutsbetroffenen Menschen helfen. Wir retten Lebensmittel und geben sie dort weiter, wo sie dringend gebraucht werden.

Fleischindustrie als Mitgestalterin

Josef Domschitz vom Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie verwies auf zahlreiche Initiativen der Branche: Reste werden zu Tierfutter, Prozesse laufend verbessert. Aber es braucht auch politische Anreize für mehr Nachhaltigkeit. Die Fleischindustrie stehe dabei nicht nur in der Kritik, sondern zeige auch Lösungen.

Zudem betonte LGV-Vorstand Josef Peck die Bedeutung betriebsinterner Effizienz: Wer seine Planung im Griff hat, produziert gezielter – das spart nicht nur Geld, sondern schont auch Ressourcen.

Ein praktisches Beispiel lieferte Böhmen Österreich: Mit dem Projekt **Wunderlinge** gehen Produkte mit Schönheitsfehlern bewusst in den Verkauf statt im Müll zu landen. Ein Modell, das auch in der Fleischvermarktung Nachahmung finden könnte, etwa bei Formen und Farben von Wurstwaren.

Gemeinsam gegen das Wegwerfen

Die Veranstaltung zeigte: Lösungen gegen

Lebensmittelverschwendung sind da sie müssen nur konsequenter umgesetzt werden. Dazu braucht es einfache rechtliche Rahmenbedingungen für die Weitergabe unverkaufter Ware, gezielte Bewusstseinsbildung und wirtschaftliche Anreize. Gerade in der Fleischbranche könnten durch eine bessere Abstimmung mit Handel und Logistik viele Tonnen genussfähiger Produkte eingespart werden ohne Einbußen bei Qualität oder Sicherheit. Der Schlüssel liegt in der Zusammenarbeit.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at