

isst das jemand?

Gemeinsam gegen
Lebensmittelverschwendung!

Ein Projekt von:



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft


Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

In Österreich werden jährlich
>1 Mio. Tonnen
genießbarer Lebensmittel
weggeworfen.



Nach Schätzungen der FAO
belaufen sich die **globalen
Lebensmittelverluste &
-abfälle** auf



Das sind umgerechnet



Elefanten

Das ist viel mehr als die
aktuelle Elefantenpopulation
auf der Erde, die nur bei
rund 550.000 liegt.

In Österreich sind
420.000 Personen von
**schwerer
Ernährungsarmut**
betroffen. Das heißt, sie müssen



Quellen

- Österreichische Wasser- und Abfallwirtschaft (2024)
- Institut für Abfallwirtschaft der BOKU (2020)
- Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der UNO (2013), Gesundheit Österreich (2024)

Illustrationen

- Vecteezy.com



Vorwort

Lebensmittelverschwendung bedeutet nicht nur den Verlust von Geld, sondern auch die Vergeudung wertvoller Ressourcen wie Boden, Wasser, Energie und Luft. In jedes Lebensmittel fließt viel Arbeit – von der Landwirtschaft über die Verarbeitung bis hin zum Handel. Indem wir weniger wegwerfen, tragen wir zum Schutz von Umwelt und Klima bei.

Mit dem Projekt **„Isst das jemand? Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung!“** setzen sich Die Tafel Österreich und das Ökosoziale Forum Österreich & Europa dafür ein, unseren Umgang mit Lebensmitteln zu überdenken. Helfen auch Sie mit, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren!

Das ist gut für die Umwelt und für Ihr Geldbörserl,

Alexandra Gruber
Geschäftsführung
Die Tafel Österreich

Hans Mayrhofer
Generalsekretär
Ökosoziales Forum
Österreich & Europa

im Interview:

Gudrun Obersteiner

**stv. Leiterin des Instituts für
Abfall- und Kreislaufwirtschaft**
BOKU Wien



Wer sind die Hauptverursacher für vermeidbare Lebensmittelabfälle?

Rund 1.000.000 Tonnen Lebensmittelabfälle werden jährlich in Österreich verursacht. Allein die in Haushalten anfallende Menge wird auf über 500.000 Tonnen pro Jahr geschätzt, wenn man Abfälle mitberücksichtigt, die im Kanal oder Biomüll landen. Somit können Konsumierende als Hauptgrund für Lebensmittelabfälle identifiziert werden.

Die Gründe, warum Lebensmittel in Haushalten entsorgt werden, sind vielfältig und können nicht auf einzelne Verhaltensweisen reduziert werden. In vielen Studien konnte aber gezeigt werden, dass es große Unsicherheit und Unwissenheit bezüglich der korrekten Lagerung von Obst und Gemüse gibt. Nicht zuletzt deshalb werden auch am häufigsten Obst & Gemüse sowie Brot & Gebäck entsorgt.

Wer ist aus Ihrer Sicht in der Pflicht, diese Verschwendung zu bekämpfen?

Um das Lebensmittelabfallaufkommen zu reduzieren, ist eine gemeinsame Anstrengung aller Beteiligten entlang der gesamten Wertschöpfungskette nötig. Nur wenn jede:r in einem ersten Schritt versucht, die eigenen Lebensmittelabfälle – sei es in der Landwirtschaft, im Handel, in der Gastronomie oder eben im Haushalt – zu reduzieren und idealerweise zusätzlich überlegt, wie Lebensmittelabfälle in anderen Bereichen reduziert werden können, kann eine Reduktion gelingen.

Was ist Ihr persönlicher Top-Tipp, um Lebensmittel zu retten?

Da gibt es viele. Vor allem auf Haushaltsebene beginnt es mit dem bewussten Einkauf (nicht zu viel) und endet mit dem Restlkochen. Dazwischen ist die optimale Lagerung wichtig. So sollten fast alle Obst- und Gemüsesorten besser im Kühlschrank gelagert werden. Ich selbst dämpfe oft hart gewordenes Gebäck über Wasserdampf und backe es dann im Ofen auf. Danach ist es wie frisch.

Lebensmittel- verschwendung

... was ist das überhaupt?

Lebensmittelverschwendung bedeutet, Nahrungsmittel wegzuworfen, die eigentlich noch gut sind – im Gegensatz zu unvermeidbaren Lebensmittelabfällen wie Eierschalen oder Knochen. In Österreich werden jährlich über eine Million Tonnen genussfähige Lebensmittel weggeworfen. Mehr als die Hälfte davon in privaten Haushalten. Würde man diese Lebensmittel in LKW laden und aneinanderreihen, ergäbe das einen Stau von Wien bis Mailand.

Damit werden nicht nur viele Ressourcen wie Boden und Wasser vergeudet: Pro Haushalt und Jahr landet Essen im Wert von bis zu 800 Euro im Müll.

Und das, während rund 1,1 Millionen Menschen in Österreich an Ernährungsarmut leiden: Sie haben nicht genug Geld, um sich ausreichend und ausgewogen zu ernähren, sondern greifen auf billigere Lebensmittel (oft mit viel Zucker und/oder Fett) zurück.

Werfen wir unser Essen leichtfertig weg – schließlich kann man ja jederzeit neues kaufen –, erhöht das die Nachfrage. Das wiederum führt zu steigenden Preisen für Nahrung und verschlimmert die Situation für Menschen in prekären Lebenslagen.

Diese Broschüre zeigt, welche weitreichenden Folgen diese Verschwendung hat. Sie zeigt aber auch, was wir alle dagegen tun können. Denn Lebensmittelverschwendung geht uns alle an.

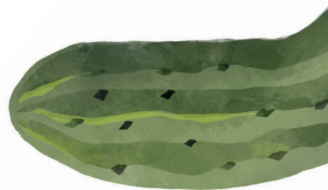
SDG 12.3
Lebensmittel-
verschwendung
halbieren



Lebensmittelverschwendung zu reduzieren ist auch eines der **globalen Nachhaltigkeitsziele** (SDG 12.3): Bis 2030 soll die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf halbiert und entlang der Produktions- und Lieferkette (einschließlich Nachernteverlusten) verringert werden.

Quellen

- Institut für Abfallwirtschaft der BOKU (2020)
- Umweltprogramm der UNO (2025)
- Land schafft Leben (2024)
- Gesundheit Österreich (2024)



Lebensmittelverschwendung belastet unser Börserl

Lebensmittelverluste richten einen großen wirtschaftlichen Schaden an. Lebensmittel, die produziert, aber nicht gegessen werden, bedeuten verschwendete Ressourcen: Dünger, Wasser, Energie, Arbeitskraft und Boden – diese Produktionsfaktoren kosten Geld. Wenn Lebensmittel nicht auf dem Teller landen, ist das verschwendetes Geld. Schließlich fallen darüber hinaus noch Kosten für die Abfall-Sammlung, den Abtransport und die Entsorgung an.

Die UNO beziffert den weltweiten wirtschaftlichen Schaden der Lebensmittelverschwendung auf eine Billion US-Dollar jährlich – das sind 1.000 Milliarden Dollar. 13,2 Prozent der weltweit geernteten Lebensmittel gehen in Transport und Lagerung sowie im Großhandel und in der Verarbeitung verloren. Vom verbliebenen Rest werden im Einzelhandel, in der Gastronomie und in den Haushalten dann nochmals 19 Prozent verschwendet. Lebensmittelverluste und -verschwendung beeinträchtigen die Effizienz der weltweiten Lebensmittelproduktion.



Wenn wir Lebensmittelverschwendung

reduzieren, müssten um

15 – 20%

weniger Lebensmittel

produziert werden.

— isst das jemand? —

Allein in Österreich schmeißt ein Haushalt durchschnittlich noch genießbare Lebensmittel im Wert von bis zu 800 Euro in den Müll – jedes Jahr.

Die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung fordert die Halbierung der weltweiten Pro-Kopf-Lebensmittelverschwendung. Die Eindämmung von Lebensmittelverlusten entlang der Lieferkette ist von entscheidender Bedeutung für

- die Verbesserung der Ernährungssicherheit,
- die Förderung einer effizienten Ressourcennutzung,
- die Eindämmung des Hungers,
- den Schutz der Umwelt sowie
- die Förderung einer gerechteren Verteilung der Lebensmittelressourcen weltweit.

Wir alle können einen Beitrag dazu leisten!



Quellen

- Umweltprogramm der UNO (2025)
- Klimawandel-Rahmenkonvention der UNO (2024)
- Bundesministerium für Klimaschutz (2024), Institut für Abfallwirtschaft der BOKU (2020)
- Ökosoziales Forum (2024)

im Interview:

Sigrid Stagl

Wissenschaftlerin des Jahres 2024

Ökonomie-Professorin an der WU Wien

Foto: Lukas Pelz, 2017 primephoto



Sind Lebensmittel zu billig, dass so achtlos mit ihnen umgegangen wird?

Obwohl niedrige Preise eine geringe Wertschätzung begünstigen, sind höhere Lebensmittelpreise keine Lösung, da sie einkommensschwache Haushalte stark belasten. Eine nachhaltigere Nutzung erfordert Bildungsmaßnahmen, bessere Infrastruktur für Lebensmittelrettung und eine gerechtere Einkommensverteilung.

Wie hoch schätzen Sie den volkswirtschaftlichen Schaden der Lebensmittelverschwendung?

Für die EU wurde der Schaden für 2012 mit 143 Milliarden Euro beziffert. Das beinhaltet Umwelt- und Entsorgungskosten sowie soziale Kosten. Kosten entstehen entlang der gesamten Wertschöpfungskette: Die Erzeugung erntet Lebensmittel nicht, die Verarbeitung sortiert genießbare Produkte aus, weil sie nicht den Marktstandards entsprechen, der Einzelhandel entsorgt unverkaufte Ware, Haushalte werfen Lebensmittel aufgrund von Verderb, Fehleinschätzung oder Überkauf weg. Hinzu kommen die Kosten für die Sammlung, Entsorgung und Behandlung.

Was könnte uns alle dazu bewegen, weniger Lebensmittel zu kaufen, die wir nicht brauchen?

Neben Aufklärung und verbesserter Haltbarkeitskennzeichnung sind soziale Maßnahmen entscheidend: gezielte Unterstützung für einkommensschwache Haushalte, erschwingliche kleinere Verpackungseinheiten und Anreize für eine gerechtere Verteilung von Einkommen und Vermögen, um nachhaltigen Konsum für alle zu ermöglichen.

Lebensmittelverschwendung aus wirtschaftlicher Sicht



Laut UNO kosten die weltweiten Lebensmittelverluste
jährlich 1 Billion US-Dollar
– das sind
1.000 Milliarden US-Dollar.



Bis zu 132 Mrd. Euro gehen jedes Jahr
in der EU durch Lebensmittelverschwendung verloren.
Das entspricht den
gesamten Sozialausgaben
in Österreich 2022.



Jeder österreichische Haushalt schmeißt im Durchschnitt
genießbare Lebensmittel im Wert von
400 – 800 € im Jahr
in die Mülltonne.

Quellen

- Klimawandel-Rahmenkonvention der UNO (2024)
- Europäische Kommission (2024)
- Statistik Austria (2025)
- Institut für Abfallwirtschaft der BOKU (2020)

Lebensmittelabfälle:

Ein unterschätztes Umweltproblem

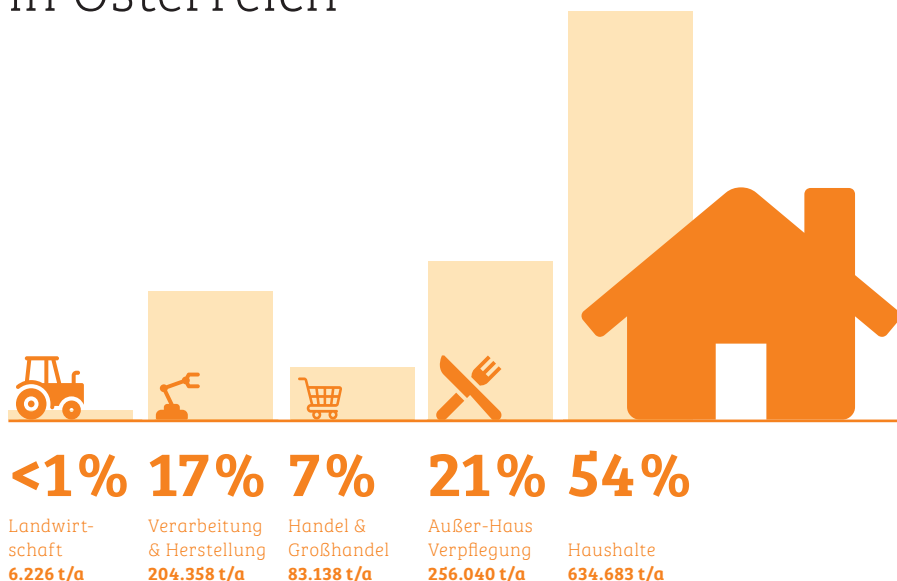
Lebensmittelverschwendung hat Konsequenzen für Umwelt und Klima. Entlang der Wertschöpfungskette – von der Landwirtschaft über die Verarbeitung bis hin zum Handel – entstehen Lebensmittelabfälle. Diese Abfälle tragen zwischen acht und zehn Prozent zu den globalen Treibhausgasemissionen bei. Wäre Lebensmittelabfall ein Land, hätte es laut der FAO nach China und den USA den drittgrößten Treibhausgasausstoß. Die EU hat sich deshalb zum Ziel gesetzt, die Lebensmittelverschwendung pro Kopf bis 2030 zu halbieren.

In der Landwirtschaft entstehen Lebensmittelverluste oft dadurch, dass die Produkte aufgrund von Größe oder Form nicht den Handelsnormen entsprechen. Obst und Gemüse müssen in der EU bestimmte Kriterien wie Farbe, Form und Größe erfüllen, um im regulären Handel verkauft zu werden. Diese Normen führen jedoch dazu, dass viele essbare Lebensmittel aussortiert werden, obwohl sie geschmacklich einwandfrei sind. Initiativen wie der Verkauf von „krummem“ Gemüse oder Betriebe mit Direktvermarktung versuchen, diesem Problem entgegenzuwirken.

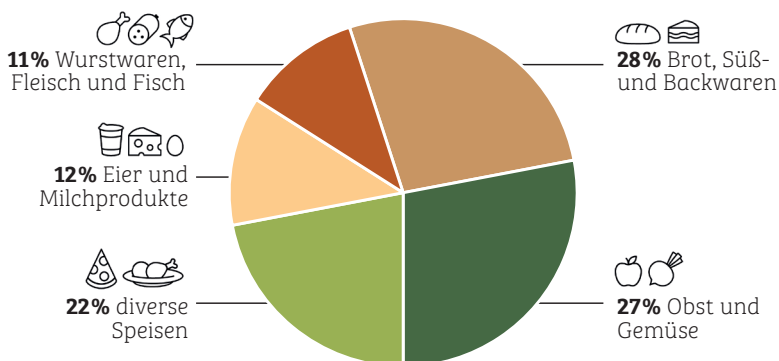
Auch bei der Fleischverarbeitung bleiben Teile übrig: Während Filet oder Steak bevorzugt gegessen werden, landen andere Bestandteile wie Innereien, Fett und Knochen häufig im Tierfutter oder werden entsorgt. Einige Betriebe verfolgen deshalb den Nose-to-Tail-Ansatz, bei dem das gesamte Tier – vom Kopf bis zum Schwanz – verwertet wird. Diese Praxis schont Ressourcen und eröffnet Möglichkeiten für kreative Rezepte.



Lebensmittelverlust und -abfallaufkommen in Österreich



Diese Lebensmittel werfen wir am häufigsten weg



Quellen
 - Eurostat (2022)
 - Land schafft Leben (2024)

im Interview:

Josef Göttl

Nose-to-Tail in der Praxis: Josef Göttl betreibt in Frauenkirchen (Burgenland) einen Schweinezuchtbetrieb mit über 150 Mangaliza- und Turopolje-Schweinen. In seinem Betrieb setzt er nicht nur auf Kreislaufwirtschaft, sondern auch auf das Prinzip Nose-to-Tail. Das heißt, er verarbeitet das ganze Schwein – vom Kopf bis zum Schwanz –, um Lebensmittelverschwendung zu minimieren.

Was hat Sie dazu inspiriert, das Prinzip Nose-to-Tail umzusetzen?

Ich habe beobachtet, dass die meisten Leute nur die Edelteile wie Karree, Filet oder Stelze möchten. Das reicht mir nicht, deshalb nutze ich das ganze Schwein. Der Kopf, die Füße und der Schwanz etwa werden gekocht und kommen dann in die Blut- oder Presswurst.

Was sind die größten Herausforderungen bei der Umsetzung von Nose-to-Tail in der Praxis?

Zu Beginn war es schwierig, die unbekannteren Produkte zu verkaufen. Wir haben dann mit Verkostungen begonnen, damit die Kundenschaft beispielsweise den anders aussehenden Speck kennenlernen kann. Was sicherlich auch hilft, ist, dass wir in unserem Hofladen oft direkt ins Gespräch kommen. Unsere Kund:innen wissen, was sie kaufen, was da drinnen und nicht drinnen ist.



Lebensmittelverschwendung aus ökologischer Sicht

Produzierte, aber am Ende nicht verzehrte Lebensmittel nehmen fast 1,4 Milliarden Hektar Land in Anspruch; das entspricht fast 30 Prozent der weltweiten landwirtschaftlichen Nutzfläche – oder rund 167-mal der gesamten Fläche Österreichs.



Jährlich landen in Österreich über 200.000 Tonnen Brot und Gebäck im Müll – verschwendet in privaten Haushalten, im Handel und in der Lebensmittelproduktion.



250 km³



Wasser/Jahr

Weltweit werden laut der FAO etwa 250 km³ Wasser pro Jahr für die Produktion von Lebensmitteln verwendet, die später nicht konsumiert werden. Das entspricht mehr als fünfmal der Menge des Bodensees.

>5*
Bodensee



Quellen

- Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der UNO (2013)
- Bundesministerium für Klimaschutz (2021)

Illustrationen

- Vecteezy.com

Tipps gegen Lebensmittel- verschwendung

Mindesthaltbarkeitsdatum richtig verstehen



Sehr oft werden Lebensmittel entsorgt, weil das Mindesthaltbarkeitsdatum falsch interpretiert wird: Es bedeutet nicht, dass Lebensmittel ab diesem Datum zu entsorgen sind – sondern, dass die Hersteller bis zu diesem Termin spezifische Produktmerkmale garantieren (wie Farbe, Geruch ...). Meist sind die Produkte wesentlich länger haltbar. Übrigens: Im Gegensatz zum Mindesthaltbarkeitsdatum sollten Produkte mit einem Verbrauchsdatum (z. B. Fleisch oder Fisch) tatsächlich entsorgt werden, wenn dieses Datum überschritten ist. Am besten vorher einfrieren.

Einkaufen mit Köpfchen



Wer mit leerem Magen einkaufen geht, kauft meist zu viel. Aber auch Schnäppchen- und Multipack-Angebote sorgen dafür, dass mehr im Einkaufswagen landet als geplant. Sich z. B. am Wochenende hinzusetzen und eine gute alte Einkaufsliste zu schreiben, lohnt sich daher.

Richtige Lagerung

Wenn Lebensmittel schnell schlecht werden, liegt das häufig an unsachgemäßer Lagerung. Trocken, feucht, kühl oder nicht? Die Anforderungen unterschiedlicher Lebensmittel und die Klimazonen im Kühlschrank zu kennen, ist für die richtige Lagerung wichtig. Auch der „Ethylen“-Gehalt (ein Reifegas) ist ausschlaggebend dafür, was gemeinsam gelagert werden soll und was besser nicht.



Rechtzeitig haltbar machen

Zu viel eingekauft? Unerwartete Termine bringen den Wochenplan durcheinander? Rechtzeitiges Einfrieren, Einlegen oder Einkochen sorgen dafür, dass trotzdem nichts weggeworfen werden muss. Einfrieren ist wohl am einfachsten. Achtung: Lebensmittel mit hohem Wassergehalt (z. B. Erdbeeren) werden beim Auftauen leicht matschig.

Quellen

- Die Tafel Österreich (2025)



Sinne einsetzen

Um herauszufinden, ob ein Lebensmittel auch nach dem Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums noch gut ist, gibt es eine einfache Möglichkeit: Den Einsatz der eigenen Sinne. Sie fungieren als körpereigene Bodyguards: Sehen, Riechen, Schmecken, Tasten – eine oder alle diese Wahrnehmungen gemeinsam verraten in jedem Fall, ob ein Lebensmittel noch gut ist.

Kreativ werden



Ein angeschnittener Paprika, eine halbe Zucchini, bereits gegarte Nudeln, ... Mit Restl-Rezepten lassen sich übriggebliebene Lebensmittel vielfältig und köstlich verwerten. Fast jedes Gemüse kann man z. B. einfach mit Ei oder Käse aufpeppen, in Omelettes oder Reisgerichten verwenden.

Mitmachen und gewinnen!

Wie viel Lebensmittelretter:in steckt in Ihnen? Testen Sie jetzt Ihr Wissen rund um Lebensmittelverschwendung!

Unter allen Teilnehmer:innen werden tolle Preise verlost. Hier geht's zum Quiz:



isst-das-jemand.at

isst das jemand?

Gemeinsam gegen
Lebensmittelverschwendung!



Das Ökosoziale Forum ist ein Think-Tank, der sich dafür einsetzt, die Zukunft aktiv zu gestalten, Nachhaltigkeit voranzutreiben und den Umweltschutz als wesentlichen Bestandteil unseres Handelns zu fördern.

oekosozial.at

**DIE TAFEL
ÖSTERREICH**

Die Tafel Österreich – der Verein für sozialen Transfer rettet seit 1999 genussfähige Lebensmittel vor der Entsorgung und gibt sie kostenfrei an armutsbetroffene Menschen in sozialen Einrichtungen österreichweit weiter.

tafel-oesterreich.at



Impressum

Herausgeber und Medieninhaber Die Tafel Österreich – der Verein für sozialen Transfer, Ökosoziales Forum Österreich & Europa **Layout** Gabler, Werbung, Film, GmbH

Druck Bösmüller Print Management GesmbH & Co. KG, Stockerau

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union