



FAKTEN ZUR LEBESMITTELVERSCHWENDUNG

Lebensmittelverschwendung meint, Lebensmittel wegzuworfen, obwohl sie noch genießbar wären. Laut WWF werden in **Österreich jährlich eine Million Lebensmittel weggeworfen!** (Stand 2020). Hätte man diese früher/rechtzeitig verzehrt, wären sie noch genießbar gewesen.



1. Das Hauptproblem bei Lebensmittelverschwendung

Lebensmittelverschwendung schadet der Umwelt und kommt uns im Endeffekt teuer zu stehen. Da die meisten Abfälle am Ende der Wertschöpfungskette entstehen, wurden bereits viele Ressourcen verbraucht und je mehr verbraucht werden, desto tragischer ist es für unsere Umwelt. Weltweit wird mehr als ein Drittel aller Lebensmittel verschwendet. Der dabei entstandene Abfall und die verbrauchten Ressourcen führen zu hohen (aber vermeidbaren) CO₂ Emissionen. Laut Schätzungen des WWF trägt Lebensmittelverschwendung ca. 10% zu den weltweiten Treibhausgasemissionen bei (Stand 2021).

2. Welche Lebensmittel werden häufig verschwendet?

Brot/Gebäck, Obst und Gemüse und gekochtes Essen (Nudeln und Reis). Kaum zu glauben, aber am meisten wird in den Haushalten weggeschmissen!



3. Was kann man als Einzelner tun, um Lebensmittelverschwendung nicht zu unterstützen?

Schütze auf jede nur erdenkliche Weise unser Klima! Kaufe nur soviel ein, wie du auch wirklich essen kannst (Planung!). Rabattaktionen wie „2+2 gratis“ verleiten oft dazu, mehr einzukaufen, aber kann man das auch alles rechtzeitig verspeisen?

Neben einem achtsamen Umgang mit den eigenen Lebensmitteln zu Hause, gibt es viele coole Projekte, in denen Menschen angeblich wegzuworfende Lebensmittel retten und etwas Neues daraus zu essen machen. Folgende Links geben Einblicke in dieses "Rettungswesen":

- <https://www.zerowasteaustria.at>
- <https://www.unverschwendet.at>
- <https://www.afreshed.at>
- <https://www.toogoodtogo.at>
- <https://www.gutekueche.at/resteverwertung>
- <http://www.foodsharing.de>

