

# Food Waste Austria

Lebensmittelverschwendung in Österreich – einige Zahlen und Daten hierzu ...

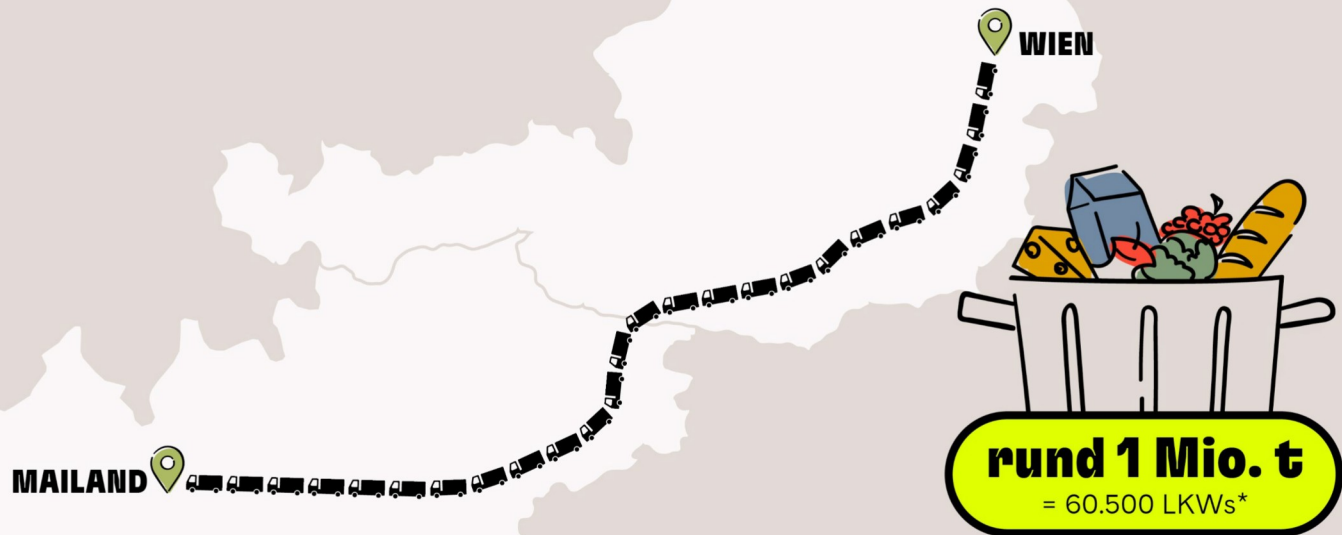
## INFO's

Übersicht

- Österreichs Lebensmittelabfälle pro Jahr
- Diese Lebensmittel werfen wir am häufigsten weg ...
- Vermeidbare LM-Abfälle
- Wieviel Brot und Gebäck landet in Öst. Jährlich im Müll?
- Haltbarkeit von Lebensmittel (Auszug an Beispielen)
- Tipps`s gegen Lebensmittelverschwendung

# ÖSTERREICHS LEBENSMITTELABFÄLLE PRO JAHR

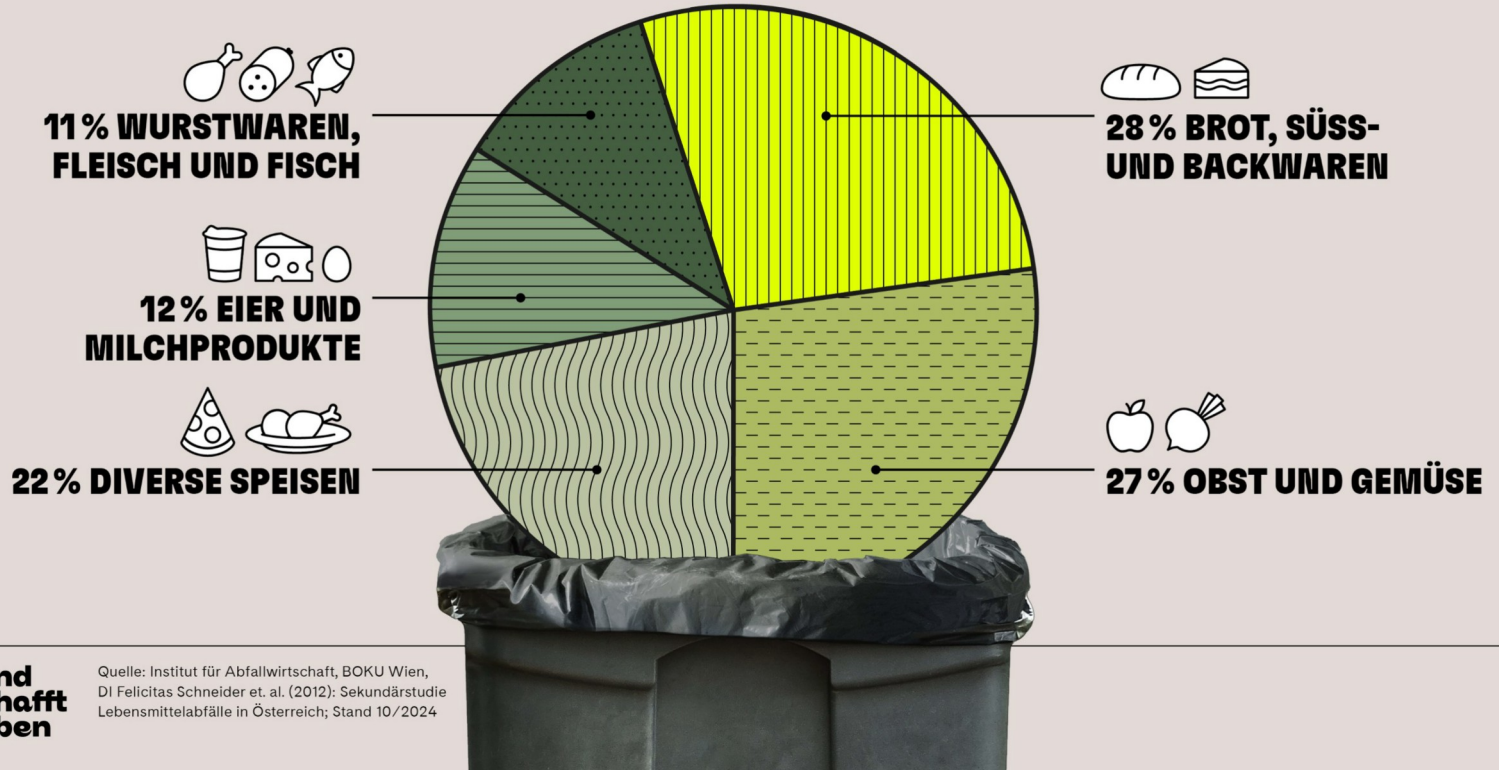
IN LKWS GELADEN ERGÄBE DIE MENGE EINEN 910 KILOMETER LANGEN STAU VON WIEN BIS MAILAND



**Land  
schafft  
Leben**

\*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; Stand 10/2024

# DIESE LEBENSMITTEL WERFEN WIR AM HÄUFIGSTEN WEG



**Land  
sCHAFFT  
Leben**

Quelle: Institut für Abfallwirtschaft, BOKU Wien,  
DI Felicitas Schneider et. al. (2012): Sekundärstudie  
Lebensmittelabfälle in Österreich; Stand 10/2024

# VERMEIDBARE LEBENSMITTELABFÄLLE\*

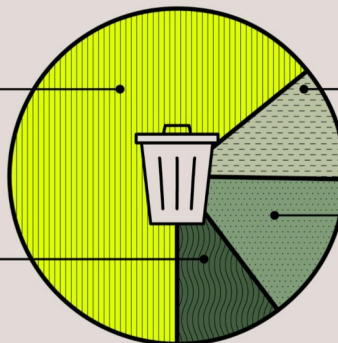
IN ÖSTERREICH LANDEN JÄHRLICH RUND 1 MIO. TONNEN LEBENSMITTEL IM MÜLL

**63% PRIVAT  
IM HAUSHALT**

Mengenangabe von Lebensmitteln im Restmüll, restliche Werte für z.B. Kompost oder Kanal geschätzt

**10% SUPERMARKT  
UND GROSSHANDEL**

exkl. Spezialmärkte wie z.B. Bio-Supermärkte oder Bäckereien; Großhandel: Hochrechnung basierend auf Daten von 15 Betrieben



**11%  
VERARBEITUNG**

**16%  
AUSSER-HAUS-VERZEHR**

Gastronomie inkl. Kaffeehäuser, Hotellerie, Krankenhäuser, Kindergärten, Schulen, Bundesheer, Seniorenheime, sonstige; Hochrechnung basierend auf Daten von 29 Betrieben

**rund 1 Mio. t**

= 60.500 LKWs\*\*

**Land  
sCHAFFT  
Leben**

\*Angaben exklusive Landwirtschaft aufgrund unzureichender Datenlage; \*\*bei einer Beladung von 18 Tonnen (t) Lebensmittel pro LKW; Quelle Privat im Haushalt: Beigl et al. (2021), Obersteiner et al. (2022); Quelle Ausser-Haus-Verzehr: Hard et al. (2016); Quelle Supermarkt und Großhandel: BMK (2021); Hietler und Pladerer (2019); Quelle Verarbeitung: Hietler und Pladerer (2017); eigene Prozentrechnung auf Basis ungerundeter Werte; Werte gerundet; Stand 10/2024

# WIE VIEL BROT UND GEBÄCK LANDET IM MÜLL?

IN ÖSTERREICH SIND ES JÄHRLICH CA. 161.900 TONNEN\*



**13.000 t**  
**SUPERMARKT**

Brot und Gebäck



**52.000 t**  
**PRODUKTION**

inkl. 35.000 t Retouren



**96.900 t**  
**PRIVAT IM HAUSHALT**

Brot, Süß- und Backwaren



**Land  
schafft  
Leben**

\*exkl. vermeidbare Lebensmittelabfälle im Außer-Haus-Verzehr (Gastronomie inkl. Kaffeehäuser, Hotellerie, Krankenhäuser, Kindergärten, Schulen etc.); Quelle: Produktion: Pladerer, C. und Hietler, P. (2019): Abfallvermeidung in der österreichischen Lebensmittelproduktion; Supermarkt: Lebersorger, S. und Schneider, F. (2014): Aufkommen an Lebensmittelverderb im Österreichischen Lebensmittelhandel; Privat im Haushalt: Beigl, P. (2020): Auswertung der Restmüllzusammensetzung in Österreich 2018/2019; Beigl, P. et al. (2020): Analyse der Lebensmittelabfälle in zwei oberösterreichischen Städten; Schneider, F. et al (2012): Sekundärstudie Lebensmittelabfälle in Österreich; Stand 10/2024

# SO VIEL LÄNGER SIND LEBENSMITTEL HALTBAR

VIELES IST BEI RICHTIGER LAGERUNG ÜBER DAS MINDESTHALTBARKEITSDATUM HINAUS GENIESSBAR



## So vermeidest du Lebensmittelverschwendung:

- Tipp 1:** Die erste goldene Regel: Nie hungrig einkaufen gehen.
- Tipp 2:** Immer Einkaufslisten schreiben.
- Tipp 3:** Erstelle dir einen Wochenplan für deine täglichen Gerichte.
- Tipp 4:** Erkundige dich genau darüber, wie man bestimmte Lebensmittel lagern sollte, damit sie länger frisch bleiben. 2 Bspe: Karotten und Fleisch – siehe nächste Folien
- Tipp 5:** Sollte doch mal ein Brot zuhause hart oder ein Apfel schrumpelig werden, wirf die Lebensmittel nicht gleich weg, sondern erkundige dich darüber, was man daraus noch kochen kann.

## Tipp`s

### Lagerung Karotten (damit sie länger frisch bleiben):

**Nach dem Einkauf** gibt man die Karotten am besten aus der Verpackung und legt sie ungewaschen ins Gemüsefach des Kühlschranks. Beim Waschen geht die natürliche, schützende wachsartige Schicht verloren. Optimal wäre eine Aufbewahrung in Kisten im Keller. Noch besser wäre es, wenn die Kiste mit Sand gefüllt ist. Frühkarotten, die gleich zu Beginn der Erntesaison im Juli geerntet werden, sind nicht für die private Lagerung geeignet.

**Bis zu 30 Tage** sind Karotten bei geeigneter Lagerung **zu Hause haltbar**, zwei Wochen bleiben sie knackig.

Karotten sind besonders **empfindlich auf Ethylen**. Äpfel sondern dieses Reifegas ab. Es wirkt auch auf Obst und Gemüse, das in der Nähe liegt. Die Haltbarkeit verkürzt sich dadurch.

Karotten sollte man **in Kombination mit Fett essen**, wobei schon ein Tropfen Öl genügt. Beta-Carotin und Vitamin A sind fettlöslich und können mit Fett besser vom Körper aufgenommen werden.

**Schwarze Stellen an der Karotte sollte man entfernen**. Der restliche Teil der Karotte ist uneingeschränkt genießbar.

## Tipp`s

# Lagerung Schweinefleisch (Tipps für Lagerung und Verzehr):

Um die Kühlkette auch nach dem Einkauf aufrecht zu halten, sollte man besonders an heißen Tagen eine Kühlbox verwenden und das Produkt möglichst schnell in den Kühlschrank bringen.

**Schweinefleisch sollte im Kühlschrank bei vier bis sechs Grad gelagert werden.** Optimal ist das Fach über dem Gemüsefach, weil es die kälteste Stelle ist.

“Zu verbrauchen bis...” muss mit dem entsprechenden Datum auf leicht verderblichen Produkten wie Schweinefleisch abgedruckt sein. Sobald **das Verbrauchsdatum überschritten ist, ist das Produkt zu entsorgen**, da ansonsten die Gefahr einer Lebensmittelvergiftung besteht. Das Verbrauchsdatum ist nicht zu verwechseln mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum.

Unter Schutzatmosphäre verpacktes Fleisch sollte man vor dem Einfrieren aus der Verpackung nehmen und in einen Gefrierbeutel geben. Dabei sollte möglichst wenig Luft mit dem Fleisch im Gefrierbeutel sein. Nach dem Auftauen sollte man Fleisch nicht mehr einfrieren.

Bei der **Zubereitung** von Fleischgerichten ist immer auf eine Trennung des rohen Fleisches und anderer Zutaten zu achten. **Hände oder Kochutensilien, die mit rohem Fleisch in Kontakt waren, sollten keine anderen Lebensmittel berühren**, die nicht mehr erhitzt werden, zum Beispiel Salat.

**Beim Schneiden** von Fleisch sollte man ein scharfes Messer verwenden, um die Fleischfasern nicht zu quetschen und das Austreten von wertvollem Fleischsaft zu verhindern. **Immer quer zu den Fasern schneiden.**

**Schweinefleisch ist nicht für den Rohverzehr vorgesehen.** Es empfiehlt sich, das Fleisch so zu erhitzen, dass die Temperatur im Kern über mindestens zwei Minuten 70 Grad beträgt. Das dauert z.B. beim Schweinebraten je nach Größe etwa zwei Stunden. Beim Anschneiden des Fleisches sollte ein klarer Saft austreten, kein rosa Saft.

**TischleinDeckDich – wir retten Lebensmittel und geben sie den Armen und Bedürftigen!**

**MITHELFEN / SPENDEN / WEITERSAGEN. DANKE!**