

Bewusste Weihnachten

An den Feiertagen wird vor allem eines getan: Es wird gegessen. Doch nicht nur das, es werden auch besonders viele Lebensmittel weggeworfen. Ein guter Grund, bewusster zu konsumieren.

An den Tagen rund um Weihnachten steht bei vielen das gemeinsame Essen in Mittelpunkt. Eine schöne Tradition, die aber auch ihre Kehrseite hat, denn wo viel eingekauft wird, wird auch viel weggeworfen. Und so kommt es, dass die Lebensmittelverschwendung in Österreich zu Weihnachten ihren traurigen Höhepunkt erreicht. Dabei ist gerade jetzt die Zeit, Lebensmittel besonders wertzuschätzen, sagt **Hannes Royer**, Obmann des Vereins *Land schafft Leben*:

„Auch wenn es uns der Weihnachtsstress manchmal schwer macht, sollten wir die Feiertage auch dazu nutzen, uns auf den Wert unserer Lebensmittel zu besinnen und diese wieder bewusster zu genießen, anstatt übermäßig viel einzukaufen und dann leichtfertig wegzuwerfen.“

Zwei Monateinkäufe für die Tonne

In Österreich fallen jährlich über 900.000 Tonnen Lebensmittelmüll an. Den größten Anteil daran haben mit 58 Prozent die privaten Haushalte – zu Weihnachten ganz besonders, aber auch während des restlichen Jahres. Das schlägt sich unter anderem im Budget nieder: Ein durchschnittlicher österreichischer Haushalt mit 2,2 Personen wirft in einem Jahr Lebensmittel im Wert von rund 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.

Gut geplant, richtig gelagert

Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, spart neben Ressourcen also auch viel Geld. Gelingen kann das unter anderem, indem der Einkauf sorgfältig geplant und nur das gekauft wird, was dann zuhause auch wirklich verbraucht wird. Die Weihnachtsfeiertage eignen sich dafür besonders gut, sind sie in der Regel doch gut durchgeplant, sodass man bereits im Vorhinein weiß, was, wann und für wie viele Personen gekocht wird.

Neben einer schlechten Planung kann auch die falsche Lagerung dazu beitragen, dass Lebensmittel entsorgt werden müssen, noch bevor sie auf unserem Teller landen. Unterschiedliche Lebensmittel haben unterschiedliche Ansprüche, wenn es um ihre Lagerung geht. Befolgt man diese, kann das die Lebensdauer des jeweiligen Lebensmittels mitunter sogar deutlich verlängern.

Apropos verlängern: Nur, weil ein Lebensmittel sein Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten hat, bedeutet das nicht, dass es ab diesem Tag ungenießbar ist und entsorgt werden muss. Entdeckt man keine Auffälligkeiten in Aussehen, Geruch oder Geschmack, kann man es noch bedenkenlos essen. In diesem Sinne: bewusste Weihnachten!

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Carmen Brüggler, Kommunikation

Land schafft Leben

8970 Schladming | Erzherzog-Johann-Straße 248b

1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1

T: 01 89 06 458 306

M: +43 664 / 38 88 678

presse@landschafftleben.at

Bildbeschreibungen:

- Infografik: Die meisten Lebensmittel werden in den privaten Haushalten weggeworfen.

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- Zum ausführlichen Hintergrundbericht über Lebensmittelverschwendung [geht es hier](#).

Kurzinfo Land schafft Leben

Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. Der unabhängige und unpolitische Verein wurde 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gemeinsam mit seinen langjährigen Weggefährten Maria Fanningner und Mario Hütter gegründet und verfolgt das Ziel, Bewusstsein für in Österreich produzierte Lebensmittel zu schaffen. *Land schafft Leben* steht Konsument*innen und Medienvertreter*innen mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite www.landschafftleben.at, Facebook, WhatsApp, YouTube, Newsletter, Blog, durch Vorträge sowie Medien- und Pressekooperationen bekommen Konsument*innen realistische Bilder und objektive Informationen rund um die Produktion heimischer Lebensmittel und deren Wirkung auf unseren Körper. *Land schafft Leben* greift auf umfangreiches Wissen von Expert*innen aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung zurück und zeigt transparent und ohne zu werten den Weg vom Bauern über die Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt. Der Verein gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung sowie thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* finanziert sich über vier Säulen: der Verein wird aktuell von über 60 Förderern unterstützt, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält der Verein seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt *Land schafft Leben* Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird unterstützt von privaten Spender*innen und gemeinnützig engagierten Personen.