



Jede*r dritte Jugendliche wünscht sich mehr Wissen zu Lebensmittelverschwendung

Tag der Lebensmittelrettung: Um Lebensmittelmüll zu reduzieren, müsse in der Bildung angesetzt werden, sagen Die Tafel Österreich und Land schafft Leben. Auch die Schülerinnen und Schüler selbst wünschen sich laut einer aktuellen Umfrage mehr Wissen über den Umgang mit Lebensmitteln im Unterricht.

Rund eine Million Tonnen Lebensmittel landen in Österreich jedes Jahr in der Mülltonne. Lebensmittelverschwendung geschieht entlang der gesamten Wertschöpfungskette, den mit Abstand größten Anteil an der Million Tonnen haben jedoch die privaten Haushalte. 58 Prozent der Verschwendung passieren hier – also mehr als in den Supermärkten, der Gastronomie und der Verarbeitung zusammen. In den eigenen vier Wänden bieten sich daher die meisten Möglichkeiten, um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Dazu müsse man aber wissen, wie, sagt **Maria Fanninger**, Gründerin des Vereins Land schafft Leben:

„Niemand kauft vorsätzlich Lebensmittel, nur um sie dann wegzuworfen. Lebensmittelverschwendung passiert oft aus Unwissen, etwa über die Haltbarkeit von unserem Essen oder die korrekte Lagerung. Den richtigen Umgang mit Lebensmitteln muss man aber erst einmal lernen, und zwar am besten in der Schule.“

Das sagen auch die Schülerinnen und Schüler selbst, so **Maria Fanninger**: *„Bei unserer bundesweiten Umfrage unter 5.000 Schülerinnen und Schülern, die wir gemeinsam mit der Bundesschülervertretung durchgeführt haben, gab fast ein Drittel der Befragten an, im Unterricht mehr über das Thema Lebensmittelverschwendung lernen zu wollen. Wenn wir die Unmengen an Lebensmittelmüll reduzieren wollen, dann müssen wir unbedingt auch in der Bildung ansetzen.“*

Kompetenzen aufbauen, um Lebensmittelabfall zu vermeiden

Die Konsumkompetenz zu stärken und Lebensmittelwissen zu vermitteln, sind auch zentrale Anliegen der Tafel Österreich. Neben der Lebensmittelrettung und kostenfreien Weitergabe an Sozialeinrichtungen zur Armutsbekämpfung setzt der Verein daher stark auf Bewusstseinsbildung. Im „Sensorik Labor“ etwa lernen Kinder und Jugendliche, ihre Sinne beim Umgang mit Lebensmitteln richtig einzusetzen: Durch Sehen, Riechen und Schmecken lassen sich Frische und Qualität von Lebensmitteln auf ihre Genusstauglichkeit prüfen. Und unter dem Motto „Ist das noch gut?“ zeigen zahlreiche Materialien (z.B. Poster, Videos), dass das Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums noch lange nicht heißt, dass Lebensmittel in den Müll gehören.

Im Rahmen der Wanderausstellung GewissensBISS (in Kooperation mit der BOKU Wien) wird an Schulen aufgezeigt, wie und wo überall Lebensmittelverschwendung passiert – und was wir alle dagegen tun können. Infotafeln und interaktive Stationen vermitteln Wissen und Bewusstsein, wie Lebensmittelabfall vermieden werden kann. Informationen und Unterlagen dazu [gibt es hier](#). **Alexandra Gruber**, Geschäftsführerin der Tafel Österreich, sagt dazu:

„Die Reaktionen und das Feedback unserer Teilnehmer:innen an Sensorik Labor und GewissensBISS-Ausstellung bestätigen die Umfrageergebnisse: Kinder und Jugendliche haben großes Interesse daran, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und damit einen Beitrag zu einer – ihrer – nachhaltigeren Zukunft zu leisten. Junge Menschen sensibilisieren darüber hinaus auch zuhause für einen sorgsameren Umgang mit Lebensmitteln und sind so wichtige Multiplikator:innen.“



Kostenloses Unterrichtsmaterial

Um dem Wunsch der Schülerinnen und Schüler nach mehr Wissen über den Umgang mit Lebensmitteln nachzukommen, stellt der Verein Land schafft Leben Pädagoginnen und Pädagogen kostenlos methodisch-didaktisch aufbereitetes Unterrichtsmaterial zum Thema zur Verfügung. Dieses kann in allen Schulstufen und in einer Vielzahl an Unterrichtsfächern verwendet werden – und bietet Lehrpersonen so insbesondere auch in Hinblick auf die künftig stärkere Verankerung von Ernährung und Konsum in den Lehrplänen einen Mehrwert. In Kooperation mit der Tafel Österreich werden Arbeitsblätter, Memorys® und Poster zur Haltbarkeit von Lebensmitteln sowie Rezepte zur Resteverwertung angeboten, die für Kinder im Kindergarten bis zur Sekundarstufe 2 im Unterricht auf vielfältige Art und Weise Anwendung finden.

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

Carmen Brüggl, Kommunikation

Land schafft Leben

8970 Schladming | Erzherzog-Johann-Straße 248b

1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1

T: 01 89 06 458

presse@landschaftleben.at

Verena Scheidl, Kommunikation

Die Tafel Österreich

1230 Wien | Laxenburger Straße 365/A6

M: +43 664 882 798 22

kommunikation@tafel-oesterreich.at

Bildmaterial

- Bild: Jede*r dritte Jugendliche wünscht sich mehr Wissen zu Lebensmittelverschwendung; © Land schafft Leben
- Grafik: Die meisten Lebensmittel werden in privaten Haushalten entsorgt; © Land schafft Leben

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- Zum kostenlosen Unterrichtsmaterial von Land schafft Leben [geht es hier](#)
- Zu den Unterlagen der Tafel Österreich [geht es hier](#)

Kurzinfo Land schafft Leben

„Den Menschen fehlt der Bezug zu Lebensmitteln, sie treffen ihre Konsumententscheidungen hauptsächlich über den Preis.“ Es war dieses Erkenntnis, die den Bio-Bergbauern **Hannes Royer** und die Unternehmerin **Maria Fanninger** 2014 dazu veranlasst hat, zusammen mit Mario Hütter den gemeinnützigen Verein **Land schafft Leben** zu gründen und 2016 schließlich der Öffentlichkeit zu präsentieren. Transparent und unabhängig klären sie seither zusammen mit ihrem Team über österreichische Lebensmittel und deren Produktion auf und schaffen Bewusstsein für die ökologischen und gesundheitlichen Auswirkungen unseres Lebensmittelkonsums. Dazu beleuchtet der Verein die gesamte Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft über die Verarbeitungsbetriebe bis in die Gastronomie und den Handel. Die Ergebnisse der wissenschaftlich fundierten Recherchen werden in Form von Bild, Text und Video aufbereitet und sind frei unter www.landschaftleben.at zugänglich. Die beiden Gründer*innen Hannes Royer und Maria Fanninger stehen mit ihrem Verein **Land schafft Leben** für Konsument*innen ebenso wie Medienvertreter*innen als erste Ansprechpartner zu vielfältigen Themen aus der Lebensmittelwelt zur Verfügung. Auch über



zahlreiche Social-Media-Kanäle, einen Newsletter und Vorträge bekommen Konsument*innen realistische Bilder, die unsere Lebensmittelproduktion weder skandalisieren, noch beschönigen. Ein besonders wichtiges Sprachrohr ist der mehrfach prämierte Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen“, mit dem der Verein 2023 den Ö3-Podcast-Award gewinnen konnte. *Land schafft Leben* finanziert sich über vier Säulen: Aktuell unterstützen über 60 Förderer den Verein, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält *Land schafft Leben* seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt der Verein Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird von privaten Spender*innen unterstützt.

Kurzinfo Die Tafel Österreich

[Die Tafel Österreich](#), hervorgegangen aus der Wiener Tafel, ist die größte und älteste Tafelorganisation Österreichs. Sie versorgt seit 1999 armutsbetroffene Menschen in sozialen Einrichtungen kostenfrei mit geretteten Lebensmitteln mit dem Ziel der Armutsbekämpfung. So konnten 2023 über 1.000 Tonnen Lebensmittel vor der Entsorgung bewahrt und an mehr als 35.000 Menschen in 100 Sozialeinrichtungen weitergegeben werden. Über die letzten 25 Jahre waren es mehr als 9 Mio. Kilogramm Lebensmittel für jährlich bis zu 35.000 armutsbetroffene Personen.