

Lebensmittelverschwendung in Österreich: Millionen Tonnen im Müll, während andere hungern

1 Mio. Tonnen genießbare Lebensmittel landen jährlich in Österreich im Müll – Bäcker und Produzenten könnten Teil der Lösung sein.



Ganze 28% der gesamt verschwendeten Lebensmittel in Österreich bestehen aus Brot, Süß & Backwaren. © Die Tafel Österreich / APA

Teurer Verlust: Brot, Obst & Gemüse landen im Abfall

In Österreich werden jedes Jahr rund eine Million Tonnen an noch genießbaren Lebensmitteln entsorgt. Besonders betroffen: Brot, Obst und Gemüse – Produkte, die täglich frisch im Bäckerhandwerk erzeugt werden. Pro Haushalt summiert sich

die Verschwendung auf bis zu 800 Euro jährlich – das entspricht etwa zwei gut gefüllten Einkaufswägen. Die Initiative **Land schafft Leben** und **Die Tafel Österreich** rufen zum Umdenken auf.

„Fast zwei Drittel des Lebensmittel Mülls entstehen in den eigenen vier Wänden“, erklärt Maria Fanningner von Land schafft Leben. „75 Kilo pro Person und Jahr – das ist ein Aufruf zur Selbstverantwortung und zum bewussten Einkauf.“

Wegwerfgesellschaft trifft auf leere Teller

Der Kontrast könnte kaum größer sein: Während Überfluss zu Verschwendung führt, fehlt anderen das Nötigste. In Österreich gelten 1,6 Millionen Menschen als armutsgefährdet, 420.000 davon leiden unter schwerer Ernährungsarmut.



Alexandra Gruber GF Die Tafel Österreich: „Wir retten überschüssige Lebensmittel und versorgen soziale Einrichtungen.“ © Thomas Topf

„Unsere Aufgabe ist es, diese Schere zu schließen“, so **Alexandra Gruber** von Die Tafel Österreich. „Wir retten überschüssige Lebensmittel und versorgen soziale Einrichtungen. Doch die Nachfrage steigt rasant – 2024 bereits um 67 Prozent im Vergleich zum Vorjahr.“ Besonders betroffen: Kinder und Jugendliche.

Initiativen fürs Bewusstsein

Sowohl Land schafft Leben als auch Die Tafel Österreich setzen gezielt auf Bildung und Aufklärung, um das Bewusstsein für Lebensmittelwert zu schärfen – ein Ansatz, der auch für Bäckereien und Konditoreien relevant ist.

Zu den Formaten zählen unter anderem:

- **Wanderausstellung „GewissensBISS“ an Schulen**
- **Sensorik-Labore für Kinder**
- **das Projekt „Isst das jemand?“**
- **„Ist das noch gut?“ – eine MHD-Kampagne**

und **kostenlose Unterrichtsmaterialien**, die Themen wie Ernährung, Konsumkompetenz und Lebensmittelverschwendung aufgreifen.

Für ProduzentInnen, Cafetiers und KonditorInnen bieten diese Materialien eine gute Grundlage für eigene Bildungsk Kooperationen – sei es durch Schulworkshops, Infoabende oder Aufklärung im Verkaufsraum.

Was kann das Lebensmittelhandwerk tun?

Gerade das Bäcker- und Konditorenhandwerk kann mit gutem Beispiel vorangehen:

- **Überschüsse spenden, statt wegwerfen**
- **Tages-Retouren kreativ verwerten (z. B. als Brotsuppe, Knödelbrot, Croutons)**
- **KundInnen aufklären, etwa über richtige Lagerung und Haltbarkeit**
- **Zusammenarbeit mit Tafeln oder Foodsharing-Initiativen**

Einige österreichische Betriebe gehen bereits mit gutem Beispiel voran – sie kooperieren mit Organisationen wie Foodsharing, Die Tafel Österreich oder dem Projekt **United Against Waste**, das

speziell die Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung anspricht. Unter anderem hat auch die **Bäckerei Geier** kürzlich die Kooperation „**Tafel-Geier-Sacker**“ mit der Die Tafel Österreich präsentiert.

Die Zahlen: Lebensmittelverschwendung in Österreich

Jährlich verschwendete Lebensmittel	ca. 1 Mio. Tonnen
Anteil privater Haushalte	rund 60 %
Pro-Kopf-Verschwendung im Haushalt	ca. 75 kg/Jahr
Wert der entsorgten Lebensmittel/Haushalt	bis zu 800 Euro
Armutgefährdete Menschen	1,6 Millionen
Menschen in schwerer Ernährungsarmut	ca. 420.000
Anstieg Bedürftiger (2023 auf 2024)	+67 % laut Die Tafel Österreich

Handlungsbedarf - auch für die Branche

Die Bekämpfung der **Lebensmittelverschwendung** ist nicht nur eine soziale, sondern auch eine ethische und wirtschaftliche Notwendigkeit. Wer Lebensmittel erzeugt, veredelt oder verkauft, kann mit einfachen Maßnahmen einen wichtigen Beitrag leisten. Gerade BäckerInnen, KonditorInnen, Chocolatiers und Cafetiers sind oft lokal verankert und genießen hohes Vertrauen - und genau hier beginnt Veränderung.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at