**Wiener Tafel – Presseaussendung vom 24/05/2023**

**Kommunikation / Ernährung / Gesellschaft / Bildung / Armut / Soziales**

­**………………………………………………………..**

**Lebensmittelwissen gegen Verschwendung**

*Wien, 24. Mai 2023 – Jährlich landen in Österreich rund eine Million Tonnen Lebensmittel im Müll. Großen Anteil daran haben private Haushalte. Anlässlich des Tages der Lebensmittelrettung am 26. Mai machen Land schafft Leben und die Wiener Tafel auf einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln aufmerksam und betonen die Wichtigkeit dieses Themas im Schulunterricht.*

In Österreich landen jedes Jahr enorme Mengen an noch genießbaren Lebensmitteln einfach im Müll. Würde man all diese Lebensmittel in LKW laden und aneinanderreihen, ergäbe dies einen durchgehenden Stau von Wien bis nach Zürich. Beladen wären die LKW zusammengerechnet mit rund einer Million Tonnen an noch genießbarem Essen. Diese Menge an verschwendeten Lebensmitteln verursacht Österreich in nur einem Jahr.

**Lebensmittelwissen bereits Kindern vermitteln**

Allen voran sind es die privaten Haushalte, die mit mehr als der Hälfte den größten Teil der Lebensmittelverschwendung verantworten. Um dem entgegenzuwirken, müsse bereits im Kindesalter mehr Wissen zu Lebensmitteln aufgebaut werden, sagt Maria Fanninger. Für die Gründerin von Land schafft Leben sollte die Vermittlung dieses Wissens daher auch eine wichtige Rolle in den österreichischen Schulen einnehmen:

*„Wenn Kinder bereits früh einen bewussten Lebensmittelkonsum erlernen, werden sie auch im Erwachsenenalter wertschätzender mit ihrem Essen umgehen. Denn Lebensmittelrettung beginnt mit der Überlegung, was ich tatsächlich benötige, wie ich Lebensmittel richtig lagere und wie lange welche Lebensmittel genießbar sind. All dieses Wissen können Kinder und Jugendliche ihr Leben lang anwenden und so Lebensmittel vor der Tonne retten, anstatt sie zu verschwenden.“*

**Ist das noch gut?**

Die Konsumkompetenz zu stärken und Lebensmittelwissen zu vermitteln, sind auch zentrale Anliegen der Wiener Tafel. 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 Materialen (z.B. Poster, Videos), dass das Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums noch lange nicht heißt, dass Lebensmittel in den Müll gehören.

Alexandra Gruber, Geschäftsführerin der Wiener Tafel, dazu: *„Immer noch landen Unmengen an gutem Essen im Müll, während rund 500.000 Menschen in Österreich nicht wissen, wie sie sich angemessen ernähren sollen. Um das zu ändern, müssen wir Wissen und Bewusstsein schaffen. Es geht um mehr soziale und ökologische Nachhaltigkeit, es geht um eine bessere Zukunft – und deshalb wollen wir verstärkt bei der Generation von morgen ansetzen.“*

**Lehrmaterial für alle Schulstufen**

Um ein größeres Bewusstsein für Lebensmittel zu schaffen, stellt der Verein Land schafft Leben Pädagoginnen und Pädagogen kostenlos methodisch-didaktisch aufbereitetes Unterrichtsmaterial zu Lebensmittelwissen, Ernährungsbildung und Konsumkompetenz 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 Wiener Tafel werden Arbeitsblätter, Memorys® und Poster zur Haltbarkeit von Lebensmitteln sowie Rezepte zur Resteverwertung angeboten, die nun für Kinder im Kindergarten bis zur Sekundarstufe 2 im Unterricht auf vielfältige Art und Weise Anwendung finden.

**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 Fanninger 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](http://www.landschafftleben.at), Facebook, Instagram, TikTok, 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.

**Über die Wiener Tafel**

Die Wiener Tafel – der Verein für sozialen Transfer ist Österreichs ältester Sozial- und Umweltverein. Sie rettet bis zu vier Tonnen genussfähige Lebensmittel pro Tag vor dem Müll (2022: gesamt rund 900 Tonnen) und versorgt damit kostenfrei 28.000 armutsbetroffene Menschen in rund 100 sozialen Einrichtungen mit dem Ziel der Armutsbekämpfung. Darüber hinaus leistet die Wiener Tafel mit gezielter Bewusstseinsbildung einen wichtigen Beitrag zu einer Reduktion der Lebensmittelverschwendung und zu mehr Nachhaltigkeit im Sinne der SDGs. Die gemeinnützige Tätigkeit der Wiener Tafel wird durch ca. 250 ehrenamtliche Mitarbeiter:innen ermöglicht. Mehr Information unter [www.wienertafel.at](http://www.wienertafel.at).

**Bildmaterial:**

Die Fotos können für redaktionelle Zwecke verwendet werden (© Land schafft Leben).

**Bildbeschreibungen:**

* Infografik 1: Privathaushalte sind die größten Verursacher von Lebensmittelabfällen.
* Infografik 2: Brot, Gebäck sowie Obst und Gemüse landen am häufigsten in der Mülltonne.
* [Infografik 3](https://rb.gy/yobkd): Österreichs jährliche Lebensmittelabfälle würden einen LKW-Stau von Wien nach Zürich ergeben

**Weiterführende Links für Ihre Recherche:**

* Kostenloses Unterrichtsmaterial rund um Lebensmittelwissen, Ernährungsbildung und Konsumkompetenz: <https://www.landschafftleben.at/bildung/unterrichtsmaterial>
* Das Sensorik Labor der Wiener Tafel: [Sensorik Labor | Wiener Tafel](https://wienertafel.at/sensorik-labor/)
* Wiener Tafel – Lebensmittel- und Ernährungskompetenz: [Lebensmittel- und Ernährungskompetenz | Wiener Tafel](https://wienertafel.at/lebensmittel-und-ernaehrungskompetenz/)

**…………………………….**

**Rückfragehinweis:**

Mag.a Verena Scheidl

Leitung Kommunikation Wiener Tafel

[verena.scheidl@wienertafel.at](mailto:verena.scheidl@wienertafel.at)

+4366488279822

Laxenburger Straße 365/A6, 1230 Wien

<https://wienertafel.at/>

Carmen Brüggler

Kommunikation Land schafft Leben

[presse@landschafftleben.at](mailto:presse@landschafftleben.at)

M: +43 664 / 38 88 678

Erzherzog-Johann-Straße 248b, 8970 Schladming

Schwarzenbergstraße 8/1, 1010 Wien

[www.landschafftleben.at](http://www.landschafftleben.at)

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