



Eine Bildungseinheit gegen Lebensmittelverschwendung

Am Tag der Lebensmittelrettung weisen *Land schafft Leben* und die *Wiener Tafel* auf die Relevanz dieses Themas in Kindergärten und Schulen hin. Lehrmaterial und Workshops der beiden Organisationen ermöglicht Pädagoginnen und Pädagogen, Kindern und Jugendlichen einen sorgsamem Umgang mit Lebensmitteln näherzubringen.

Lebensmittelverschwendung ist ein enormes gesellschaftliches Problem, dessen Tragweite am „Tag der Lebensmittelrettung“ besonders deutlich wird: Weltweit wird jährlich so viel Essen weggeworfen, dass rechnerisch gesehen alle vom Jahresbeginn bis zum 26. Mai produzierten Lebensmittel verloren gehen. Das geschieht in der Landwirtschaft, in der Verarbeitung, im Handel, vor allem aber auch im Privathaushalt. In Österreich verschwenden wir in den eigenen vier Wänden sogar sechsmal so viel wie Supermärkte und Großhandel zusammen. Dem Umgang mit Lebensmitteln sollte daher bereits im Kindergarten und in der Schule die entsprechende Aufmerksamkeit gewidmet werden, sagt **Maria Fanninger**, Mitbegründerin des Vereins *Land schafft Leben*:

„Unser Umgang mit Lebensmitteln wird nicht ausschließlich zuhause geprägt, sondern kann wie so vieles auch gelernt werden. In Hinblick auf die Reduktion von Lebensmittel Müll sehe ich daher großes Potenzial in unseren pädagogischen Einrichtungen. Denn wenn Kinder und Jugendliche einmal gelernt haben, wie schädlich Lebensmittelverschwendung für unsere Umwelt ist und wie einfach sie vermieden werden kann, bringen sie dieses Wissen auch mit nach Hause – und somit in die Mitte der Gesellschaft.“

Abwechslungsreiche Lehrmaterialien für alle Stufen

Gemeinsam mit der Partnerinitiative *Wiener Tafel* stellt der Verein *Land schafft Leben* daher zahlreiche methodisch-didaktisch aufbereitete Unterrichtsmaterialien zum Thema Lebensmittelverschwendung kostenlos zur Verfügung. Arbeitsblätter, Workshop-Designs, Memorys, Poster zur Haltbarkeit von Lebensmitteln, Sensorikübungen, Rezepte zur Resteverwertung und vieles mehr: Mit den Unterlagen können Pädagoginnen und Pädagogen das Thema Lebensmittelverschwendung vom Kindergarten bis zur Sekundarstufe 2 auf vielfältige Art und Weise in den Unterricht integrieren. Ergänzt wird das Angebot durch kompakte, faktenbasierte Hintergrundinformationen sowie Infografiken und Videos.

Besonderes Augenmerk gilt dabei der Haltbarkeit von Lebensmitteln und deren richtiger Lagerung. Denn wer zum Beispiel weiß, dass viele Lebensmittel auch nach Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums noch genießbar sind, oder, dass Brot keinesfalls in einem Plastiksackerl gelagert werden sollte, kann schon das ein oder andere Lebensmittel davor bewahren, unbegründet in den Müll zu wandern. **Alexandra Gruber**, Geschäftsführerin der *Wiener Tafel*, dazu:

„Damit Lebensmittelverschwendung erst gar nicht entsteht, braucht es vor allem Wissen. Denn den Umgang mit Lebensmitteln kann man lernen. Und genau dafür haben wir zum Beispiel unser Sensorik Labor entwickelt: Mit ihm können Kinder und Jugendliche unter Anleitung ihrer



"Sinne lernen, worauf es bei einem guten und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln ankommt."

Für Schulklassen der 5. bis 13. Schulstufe steht im Juni auch wieder das Workshopformat [Sensorik Labor](#) zur Verfügung. Unter dem Motto „Sinne schulen – Lebensmittelmüll vermeiden“ können dabei Schulklassen und Gruppen ab 15 Personen direkt am Großmarkt Wien im Kleinen TafelHaus der Wiener Tafel im Geruchs- und Geschmackslabor oder im Sensorik Labor ihre Sinneswahrnehmung im Umgang mit Lebensmitteln neu entdecken. Sie lernen dabei Frische, Geschmack und Qualität selbstbestimmt einzuschätzen und zu überprüfen.

Mehr Lebensmittelwissen in der Schule

Die Initiative zum Thema Lebensmittelverschwendung ist Teil des österreichweiten Lebensmittelschwerpunktes. In dessen Rahmen stellt der Verein *Land schafft Leben* Pädagoginnen und Pädagogen umfangreiches, methodisch-didaktisch aufbereitetes Lehrmaterial rund um Lebensmittelwissen, Ernährungsbildung und Konsumkompetenz kostenlos zur Verfügung. Immer neue Themenschwerpunkte für alle Schulstufen und eine Vielzahl an Unterrichtsfächern begleiten dabei durch das pädagogische Jahr. Unterstützt wird die Initiative von Bildungs- und Landwirtschaftsministerium. Außerdem arbeitet der Verein mit Partnerinitiativen wie der *Wiener Tafel* zusammen. Die *Wiener Tafel* rettet genusstaugliche Lebensmittel und andere Güter des täglichen Bedarfs vor dem Müll und versorgt damit armutsbetroffene Menschen in Sozialeinrichtungen.

Kostenlosen [Zugang zu den Unterlagen](#) gibt es auf der Website von *Land schafft Leben*.

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@landschafttleben.at

Anna Maltschnig, PR & Marketing

Wiener Tafel

1230 Wien | Laxenburger Straße 365/A6

M: +43 664 / 882 798 20

anna.maltschnig@wienertafel.at

Bildbeschreibungen:

- NHM Sensoriklabor: Beim Sensorik Labor der Wiener Tafel lernen Kinder und Jugendliche Frische, Geschmack und Qualität von Lebensmitteln selbstbestimmt einzuschätzen. © Wiener Tafel
- Infografik Lebensmittelverschwendung: In Österreich landen jährlich mehr als 900.000 Tonnen Lebensmittel in Müll. © *Land schafft Leben*



- Infografik Lebensmittelmüll auf LKW: Um die jährlich in Österreich anfallenden Lebensmittelabfälle zu transportieren, bräuchte man 50.000 LKWs. Aneinandergereiht würden diese einen Stau von Wien bis Zürich bilden. © *Land schafft Leben*
- Tatort Tonne_LM Verschwendung PraxiscHECK: Mit den Arbeitsblättern von *Land schafft Leben* lernen Schülerinnen und Schüler den richtigen Umgang mit Lebensmitteln.

Weiterführende Links:

- Kostenloses Unterrichtsmaterial rund um Lebensmittelwissen, Ernährungsbildung und Konsumkompetenz: <https://www.landschaftleben.at/bildung/unterrichtsmaterial>
- Das Sensorik Labor der Wiener Tafel: [Sensorik Labor | Wiener Tafel](#)
- Wiener Tafel: Lebensmittel- und Ernährungskompetenz: [Lebensmittel- und Ernährungskompetenz | Wiener Tafel](#)

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.landschaftleben.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.

Kurzinfo Wiener Tafel – Verein für sozialen Transfer

Die Wiener Tafel ist ein unabhängiger Sozial- und Umweltverein und rettet bis zu vier Tonnen Lebensmittel pro Tag vor dem Müll. Mit den wertvollen Warenspenden von Handel, Industrie und Landwirtschaft konnten im Jahr 2021 746.100 Kilogramm Lebensmittel vor dem Müll gerettet werden. Damit wurden 20.000 armutsbetroffene Menschen in 92 Sozialeinrichtungen in Wien mit Lebensmitteln und Gütern des täglichen Bedarfs versorgt. Das multiprofessionelle Team wird von 221 ehrenamtlichen Mitarbeiter:innen unterstützt. Die Wiener Tafel lebt die Prinzipien der Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung ebenso wie jene der Wirtschaftlichkeit und der sozialen Verantwortung. www.wienertafel.at