

Podcast Talk mit MUT

Episode 8 vom 03.10.2025: Aktiv gegen Lebensmittelverschwendung

[Link zur Folge](#)

Einleitung:

*Jährlich landen alleine in Österreich über eine Million Tonnen Lebensmittel am Müll, viele noch genießbar. Privathaushalte sind dabei die Hauptverursacher. Was kann man dagegen tun, warum sind frische Lebensmittel so wichtig und wertvoll, und was hat das alles mit dem Klima und mit der Umwelt zu tun? Host Katharina spricht darüber in der aktuellen Folge #08 im Podcast Talk mit MUT mit **Sandra Gruber**, Geschäftsführerin der Tafel Österreich, **Michaela Hickersberger** vom Ökosozialen Forum Österreich & Europa sowie mit **Alexander Maier**, Vorstandsmitglied und Projektleiter beim Verein MUT.*

Das Interview führt: Katharina Zedlacher

Zedlacher: Herzlich willkommen bei Talk mit Mut. Ich bin Katharina und heute sind Micky Hickersberger, Generalsekretär-Stellvertreterin vom Ökosozialen Forum Österreich & Europa, Sandra Gruber, Geschäftsführerin der Tafel Österreich und von uns vom Verein MUT Alex, unser Vorstandsmitglied und Projekteentwickler, bei mir zu Gast. Wir sitzen heute zusammen, weil wir eine gemeinsame Agenda haben und einen gemeinsamen Fokus in unserer Arbeit: Und zwar arbeiten wir gegen Lebensmittelverschwendung und machen uns da viele Gedanken drüber und sind unter anderem auch in der Bewusstseinsbildung aktiv. Bevor wir in das Thema Lebensmittelverschwendung reingehen, würde ich jetzt mal euch, Micky, Sandra und Alex bitten, euch und eure Organisationen kurz vorzustellen und was ihr zum Thema Lebensmittelverschwendung macht.

Gruber: Ja, hallo, ich freue mich sehr, dass wir bei euch zu Gast sein dürfen. Sandra Gruber, ich bin seit mittlerweile über zehn Jahren Geschäftsführerin der Tafel Österreich, habe davor ehrenamtlich begonnen und habe selber in diesen zehn Jahren sehr viel bei der Tafel Österreich gelernt, wie man selber an Schrauben drehen kann im eigenen Haushalt. Weil – wir werden es noch hören – der Haushalt ist natürlich ein großer Verursacher von Lebensmittelverschwendung. Und ja, da habe ich mir selber einiges angewöhnt, dass mittlerweile viel weniger im Müll landet. Ich glaube, das ist unser aller Ziel. Ich freue mich sehr.

Sandra, kannst du noch für unsere Zuhörerinnen und Zuhörer kurz Die Tafel Österreich beschreiben, was ihr genau macht?

Gruber: Also wir sind so wie ihr sehr stark in der Bewusstseinsbildung tätig, aber auch natürlich in der Lebensmittelrettung und Umverteilung. Bei uns ist ja das Ziel, dass wir vor allem über soziale Einrichtungen – da arbeiten wir unter anderem mit euch zusammen, österreichweit sind es 200 soziale Einrichtungen – armutsbetroffene Menschen mit geretteten Lebensmitteln versorgen. Die Lebensmittel kommen aus der Landwirtschaft, dem Handel, der Gemeinschaftsverpflegung, aus ganz unterschiedlichen Quellen. Letztes Jahr waren es über 1500 Tonnen und dahinter stehen rund 75.000 armutsbetroffene Menschen in rund 200 sozialen Einrichtungen.

Hickersberger: Vielen Dank für die Einladung, Micky Hickersberger vom Ökosozialen Forum. Das Ökosoziale Forum ist ein Verein, wir beschäftigen uns mit der ökosozialen Marktwirtschaft, also das ist eine Nachhaltigkeit, die auf ökonomischer, ökologischer und sozialer Basis funktioniert. Wir versuchen diese drei Nachhaltigkeitsdimensionen ausgewogen zu kommunizieren und zu berücksichtigen. Und wir arbeiten sehr stark in der Wissenschaftskommunikation, also mit den Dingen, die wir uns in Projekten aneignen, versuchen wir sehr stark auch in die Öffentlichkeit zu kommunizieren auf einer faktenbasierten Basis, was nicht immer ganz einfach ist.

Danke. Und jetzt noch Alex – ein paar Worte zur Lebensmittelrettung oder Lebensmittelhilfe vom Verein Mut.

Maier: Ja, ich freue mich auch sehr, hier in der Runde dabei sein zu dürfen. Der Verein MUT ist in der Lebensmittelrettung auch schon länger tätig und eine große Kooperation verbindet uns eben auch mit den Tafeln. Absolut nicht in dieser Dimension, aber im Prinzip verrichten wir eine sehr ähnliche Arbeit: Wir retten Lebensmittel und schauen, dass sie Notleidenden, Menschen, Familien zugutekommen.

Und wir machen auch einiges zum Thema Lebensmittelverschwendung.

Maier: Wir machen vor allem Bewusstseinsworkshops zu dem Thema. Vor allem ist uns der schulische Bereich und die Jugend sehr wichtig. Das sind einfach die Konsumenten der Zukunft. Es ist wirklich sehr wichtig, dass da Samen gesetzt werden, wo sich Jugendliche später einfach mit der Materie auseinandersetzen beim Einkaufen. Wir hoffen, dass wir da einen Impuls setzen können für die nachhaltigere Zukunft im Umgang mit dem Rohstoff Lebensmittel.

Waste Cooking fällt mir auch noch ein.

Maier: Waste Cooking machen wir auch. Das ist ein bisschen eine Fun-Geschichte, weil es auch sehr Spaß macht. Wir haben bei uns eine Outdoor-Küche. Gerade Schülerinnen und Schülern laden wir dann gerne zu uns ein, damit das Ganze nicht nur theoretisch bleibt. Dann zeigen wir mal, was da alles so zusammenkommt. Dann sind die schon einmal sehr erstaunt ob der Mengen – und dann wird gemeinsam in unserer Outdoor-Küche gemeinsam gekocht, aus geretteten Lebensmitteln. Die Erfahrung, dass das ja wirklich noch leckere Gerichte daraus entstehen können, nehmen die Jugendlichen dann mit nach Hause. Ich hoffe, man redet dann zu Hause darüber, sie erzählen das ein bisschen und vielleicht ändert sich und bewegt sich dann in dem Haushalt etwas.

Die Tafel Österreich hat ja gemeinsam mit dem Ökosozialen Forum das Projekt „Isst das jemand? – Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung“. Wir haben ja den Fokus, dass wir die junge Generation ansprechen, weil wir eben sagen: das sind die Konsumenten von morgen. An wen wendet ihr euch mit dem Projekt, wie habt ihr das aufgezogen und wie seid ihr da aktiv gegen Lebensmittelverschwendung?

Hickersberger: Das Projekt „Isst das jemand?“ wendet sich an eine breite Öffentlichkeit. Also wir wollen jetzt nicht irgendwelche Spezialisten damit ansprechen, sondern ganz normale Leute, die – wie wir alle – immer noch zu viel wegschmeißen von Sachen, die auch noch gut sind. Wir versuchen, eine breite Öffentlichkeit zu erreichen. Wirklich auch Erwachsene in bestimmten Zusammenhängen anzusprechen und dort Bewusstsein zu schaffen, wie viel eigentlich weggeschmissen wird und dass die Haushalte – Sandra, du hast es schon angesprochen – wirklich etwas machen könnten. Weil da wirklich viel verloren geht, auch an wertvollen Ressourcen. Das ist das, worauf wir hinweisen wollen. Das hat auch einen ökologischen Fußabdruck, das hat ökonomische Konsequenzen und wir wollen die sozialen, ökonomischen und ökologischen Konsequenzen von Lebensmittelverschwendung den Leuten bewusst machen.

Vielleicht kann ich da kurz auch ein paar Zahlen einwerfen. Es ist ja so, dass alleine in Österreich pro Jahr rund eine Million Tonnen Lebensmittel weggeschmissen werden. Erstaunlich ist – weil man glaubt ja immer, das ist die Gastronomie oder der Handel – dass mehr als die Hälfte aus privaten Haushalten stammt. Die werfen eigentlich noch gut erhaltene Lebensmittel auf den Müll. Und wenn man das – ich habe das eh auch von eurer Webseite – in einem Euro-Wert sieht, sind es 400 bis 800 Euro pro Jahr, die wir auf den Müll werfen.

Gruber: Uns ist natürlich auch ein Anliegen, den Wert von Lebensmitteln wieder ins Zentrum zu rücken. Diese Wertschätzung, letztendlich auch für die Produzentinnen. In vielen Fällen redet man ja von Obst und Gemüse, das auch bei uns im Haushalt im Müll landet. Laut Statistiken ist es vor allem Brot, aber eben auch Obst und Gemüse. Da reden wir von tollen heimischen Lebensmitteln, die mit ganz viel Ressourcenaufwand produziert wurden von heimischen Bäuerinnen und Bauern. Deswegen ist auch ein Ziel des Projektes, die Menschen wieder näher zur Landwirtschaft zu bringen und zu diesen wertvollen Produkten, die keiner von uns gerne wegwirft. Da gibt es Leute, die haben ganz viel Arbeitseinsatz, viele Ressourcen hineingesteckt. Und deswegen geht es halt insgesamt sehr um das Thema Wertschätzung von Lebensmitteln. Ich weiß nicht, wie es bei euch ist, aber bei uns bei der Tafel Österreich ist es zum Beispiel auch so, dass die Klient:innen in sozialen Einrichtungen vor allem Frischware wie Obst und Gemüse sehr schätzen und genau das ist ja gesunde Ernährung, die so wichtig ist. Deswegen freuen wir uns besonders, wenn wir da auch den Bogen spannen können und darauf aufmerksam machen. Jedes Lebensmittel im Müll ist wirklich eines zu viel und das sind dann auch die sozialen Auswirkungen: Wenn man weiß, dass es sich andere Leute nicht leisten können, tut man sich vielleicht auch ein Stück weit schwerer, das einfach so wegzuschmeißen. So ein bisschen ein soziales Gewissen hören wir oft durch. Wenn man weiß, über 400.000 Menschen in Österreich leiden an schwerer Ernährungsarmut, dann ist das sicher auch ein Thema, wo ich sage, da kann jeder und jede im eigenen Haushalt an Schrauben drehen oder zum Teil auch Lebensmittel weitergeben. Ich glaube, ihr habt ja auch einen Fairteiler bei euch. Das ist auch eine Möglichkeit, Lebensmittel weiterzugeben. Da gibt es heutzutage gute Möglichkeiten und das sollten wir alle mehr nutzen.

Maier: Zu dieser Statistik die du da zuerst angeführt hast, dass Privathaushalte die Nummer eins sind bei der Verschwendung der Lebensmittel ... das hat sich eben gedreht. Vor ein paar Jahren waren es noch nicht die Haushalte, sondern der Lebensmittelhandel. Und wenn man mit Leuten jetzt im privaten Rahmen spricht, dann fällt mir auf, dass jedem sofort einfällt: der Handel, die Politik muss was machen, das ist ein Wahnsinn, der Handel, der Handel ... Ich muss jetzt die Leute darauf aufmerksam machen und sagen, der Handel hat eigentlich seine Lektion gelernt. Und von der Nummer 3 zur Nummer 1 mit über 50 % Anteil ist plötzlich der Privathaushalt geworden. Gastronomie, Catering und Großküchen, glaube ich, sind irgendwo noch auf Platz 2, prozentuell relativ gleichgeblieben.

Hickersberger: Mit 21 % hätten wir die Außerhausverpflegung, weil auch immer mehr Leute außer Haus gepflegt werden.

Gruber: Da fallen auch wieder die Privatkonsument:innen hinein in diese Statistik. Ich glaube, das kennt auch jeder von uns: Man meldet sich für eine Veranstaltung an und vielleicht nicht rechtzeitig ab und dann ist das Buffet schon für 100 Leute geplant. Dann bleibt ein Drittel oder so über, weil die Leute nicht erscheinen. Und ja, vielleicht gibt es dann eine TafelBox oder was anderes zum Mitnehmen, aber das ist halt oft wirklich schwierig, diese Speisen noch weiterzugeben. Und gerade da ist eigentlich auch wieder der Konsument in der Pflicht.

Hickersberger: Ja, aber ich denke mir gerade auch im Lokal, wenn ich etwas nicht aufesse, ist das ja okay. Aber vielleicht traue ich mich dann auch zu sagen, ja, gibt es vielleicht doch etwas zum Mitnehmen. Gibt es eine Alufolie oder eine TafelBox, dann kann ich es ja vielleicht noch morgen essen.

Ich möchte noch kurz auf die Landwirtschaft und die wertvolle Ressource Lebensmittel, die auch produziert wird, zu sprechen kommen. Wir sehen das bei uns mit unserem Projekt Stadt, Land, Mut. Wir haben ein Feld im Marchfeld, 2000 Quadratmeter ist es circa groß und wir erleben hautnah, wie viel Arbeit, wie ressourcenintensiv in alle Richtungen es ist, frische, gute Lebensmittel anzubauen. Und wie gern die eben auch dann angenommen werden von den Menschen bei uns im Gratis-Sozialgreißler. Man sieht ja schon auch, dass diese wertvollen Lebensmittel einiges an Geld kosten. Wenn ich nicht so viel Geld in meiner Haushaltskasse habe, ist es schwierig, Bio-Gemüse oder -Obst und nährstoffreiche Sachen zu kaufen. Da fehlt auch das Bewusstsein – das ist auch eine Statistik von eurer Webseite – wie viel Flächenverlust stattfindet in der Landwirtschaft durch die Lebensmittel, die auf mühsamste Art und Weise angebaut und dann weggeworfen werden. Das ist ja auch ein Umwelt-, ein Klimaproblem. Das muss man ja auch benennen.

Hickersberger: Ja, wenn man sich die Treibhausgase weltweit anschaut, dann ist die Lebensmittelverschwendung der drittgrößte Emittent, wenn man es in Ländern sehen würde. Das ist enorm und das können wir uns alle sparen, ohne ärmer zu werden. Und ich denke, wenn jeder einen Beitrag leisten kann, also wenn man zu Fuß geht, statt im Auto zu fahren, dann kann man genauso gut auch etwas verbrauchen, was noch gut ist und es nicht wegschmeißen. Es ist genauso ein Beitrag zum Klimaschutz, der vielleicht sogar ein bisschen mehr noch ausmacht.

Gruber: Wir könnten ja insgesamt 15 bis 20 Prozent weniger produzieren, wenn wir die Lebensmittelverschwendung halbieren. Und du hast eh schon gesagt, Alex, im Handel geht der Trend in die richtige Richtung, aber sonst zeigen die Zahlen eigentlich in die falsche Richtung. Vor allem natürlich im Haushalt, aber auch in der Gemeinschaftsverpflegung ist es eigentlich mehr geworden.

Jetzt ist es ja so, dass im Handel gesetzliche Regelungen eingeführt worden sind und dadurch ist natürlich auch die Lebensmittelverschwendung im Handel zurückgegangen. Wenn wir sagen, mehr als die Hälfte findet durch Privathaushalte statt, ist die Frage: Wie könnte man der Gesetzgeber einschreiten, ohne die persönliche Freiheit von den Menschen zu beschränken? Das ist wahrscheinlich die große Frage in diesem Thema. Fällt euch da was ein? Ihr habt auch Kontakt in die Politik, Micky – gibt es Initiativen, wird da überlegt, auch von EU-Ebene, wie man das abseits von Bewusstseinsbildung in den Griff oder ein bisschen in eine positive Richtung kriegen könnte?

Hickersberger: Also die EU hat sich – wahrscheinlich, das ist ja noch nicht ganz durch – vorgenommen, 30 Prozent der Lebensmittelverschwendung zu reduzieren, bis 2030 in Privathaushalten und Gastronomie usw. Aber da sind die Mitgliedstaaten daran gebunden und nicht die einzelnen Individuen, die dies eigentlich wegschmeißen. Jetzt ist es natürlich wirklich schwierig zu sagen: du musst das essen. Und man soll ja auch nichts essen, was schon schlecht ist. Also grundsätzlich geht es ja darum, vorher zu verhindern, dass es überhaupt schlecht wird. Ich glaube, was man machen könnte, ist Bewusstseinsbildung, auch wenn du sagst, das ist nur ein Teil davon. Alex, du kochst mit Schülern oder Jugendlichen. Das bräuchte es wahrscheinlich auch ein bisschen mehr. Ich glaube, einfach Dinge anzugreifen und auch mit den Sachen zu arbeiten, das ist schon ein wichtiger Punkt. Zu sagen: Probiert es einmal, schaut, was man mit den Sachen machen kann. Vielleicht gibt es ein Rezept, wo ich nicht alles habe, aber ich könnte daraus was anderes machen.

Maier: Die Wertschätzung fehlt mir in unserer Gesellschaft für landwirtschaftliche Produkte per se, die ist irgendwie verloren gegangen. Wir sind es halt einfach gewohnt, man geht zum Lebensmittelhändler seiner Wahl um die Ecke und keiner macht sich mehr Gedanken. Wo kommt es her, wie wird es erzeugt, wie viel Arbeit steckt drinnen? Wasser, Energie, Öl, Chemie, ... Wie kommt das überhaupt hierher in den Laden? Und der Laden ist voll. Darüber macht sich eigentlich so gut wie keiner mehr Gedanken. Ich habe schon seit einiger Zeit das Gefühl, dass diese Wertschätzung für landwirtschaftliche Produkte seitens der Konsumenten immer mehr und mehr schwindet und immer

weniger Bezug da ist. Ich glaube aber persönlich auch, dass das eine Renaissance haben wird in ein paar Jahren, klimapolitisch. Es wird immer weniger fruchtbare Böden geben, der Klimawandel wird auch noch einiges dazu tun, dass sich in ein paar Jahren, schätze ich, der Fokus wieder vermehrt darauf richtet, was haben diese landwirtschaftlichen Produkte für einen Wert? Und sich dadurch vielleicht auch automatisch ein sorgsamerer Umgang mit den Lebensmitteln ergibt. Das ist halt leider Gottes manchmal bei Menschen oft so: es muss ein gewisser Leidensdruck her, vor allem finanzieller Art. Da funktioniert es dann irgendwie am besten. Und ich glaube aufgrund von verschiedenen aktuellen Dingen, dass sich das in ein paar Jahren vielleicht wieder ändern wird, dass die Leute draufkommen, dass das doch irgendwie einen Mehrwert hat. Der Bezug ist, glaube ich, inzwischen völlig verloren gegangen.

Gruber: Ja, also wir haben ja auch wieder gesehen: jeder von uns schmeißt Lebensmittel im Wert von mehreren hundert Euro im Jahr in den Müll. In Zeiten der Inflation und wo es immer wichtiger wird, dass wir alle an Schrauben drehen, ist das etwas, wo man wirklich viel Geld sparen kann, wenn man zum Beispiel bewusster einkauft und überlegt, was kann man überhaupt essen. Ich sehe, dass sich manchmal die Einkaufswagen biegen, dass man sich denkt, das müssen Großfamilien sein. Die werden aber eigentlich auch immer weniger und es gibt immer mehr Singlehaushalte. Da wäre natürlich aus meiner Sicht wieder der Handel gefordert. Zum Teil mit kleineren Mengeneinheiten, weil das ist halt auch oft ein Grund – man nimmt dann drei und zahlt zwei oder so Rabattaktionen ... Darauf reflektiert der Österreicher ja sehr. Und da muss man einfach auch schauen, wie kann man das an die heutige Gesellschaft anpassen und gerade Singlehaushalte werden immer mehr. Da gibt es Schrauben, wo auch Handel drehen kann. Es ist immer eine Henne-Ei-Frage, da ist der Konsument in der Pflicht, da ist der Handel in der Pflicht, jeder kann was beitragen und ich glaube, da müssen wir auch weiter eine mahnende Stimme sein. Aber natürlich immer lösungsorientiert und das versuchen wir auch mit unserem Projekt, dass wir Lösungen anbieten. Weil nicht jede:r ist die große Köchin oder der große Koch. Aber vielleicht kann man sich anschauen, was sagt denn das Mindesthaltbarkeitsdatum oder wie räume ich den Kühlschrank richtig ein. Auch solche Tipps sind, glaube ich, sehr wertvoll und wir sehen es auch immer wieder, dass viele Lebensmittel im Müll landen, sei es, weil das Mindesthaltbarkeitsdatum falsch interpretiert wird oder auch die Lagerung nicht richtig gehandhabt wird. Es gibt viele Gründe, wo man ansetzen kann, ohne eine ganz große Verhaltensänderung zu brauchen.

Hickersberger: Ich glaube, Sandra, was du angesprochen hast, ist wirklich zentral. Wir reden landläufig vom Ablaufdatum. Das sind aber zwei verschiedene Paar Schuhe. Da ist einerseits das Mindesthaltbarkeitsdatum ...

... das nicht „tödlich ab“ heißt ...

Hickersberger: Genau – mir fällt nicht der Kopf ab, ich muss nur schauen, ob es noch okay ist. Da muss ich halt reinschauen, das werde ich von außen nicht sehen. Und dann gibt es das Verbrauchsdatum. Das heißt „zu verbrauchen bis“ und da ist dann wirklich Gefahr im Verzug. Da sollte man es wirklich nicht mehr essen. Aber zu unterscheiden: Was heißt denn das? Was steht denn da genau drauf? Ist das ein Verbrauchsdatum oder ist es das Mindesthaltbarkeitsdatum? Und Mindesthaltbarkeitsdatum heißt eben nur, der Hersteller garantiert für bestimmte Eigenschaften. Das tut aber niemandem was, wenn man es sich trotzdem noch einmal anschaut. Also sehen, riechen, schmecken.

Genau, einfach seine Sinne verwenden. Wenn ich ein Joghurt aufmache oder eine Milch, ich gieße sie rein in den Kaffee und ich sehe: es flankert – dann ist sie wahrscheinlich nicht mehr gut. Oder wenn ich an einem Joghurt rieche oder Schimmel sehe. Es ist eigentlich recht leicht zu erkennen, ob Sachen noch genießbar sind. Wie du schon richtig sagst, bei Fleisch oder Fisch sollte man vielleicht ein bisschen vorsichtig sein, weil das natürlich auch gesundheitliche Konsequenzen haben kann.

Ich habe auch nachgedacht, was notwendig wäre für Menschen, dass mehr Bewusstsein bei der Lebensmittelverschwendung da ist. Die Statistik hinkt ja immer ein, zwei Jahre hinterher. Und wir sind jetzt wirklich in Zeiten der Teuerung und Inflation. Es ist schon interessant, was Teuerung der Lebensmittel für einen Effekt in punkto Lebensmittelverschwendung haben wird. Ich sehe es an mir: ich kaufe schon anders ein, weil es einfach viel mehr kostet. Die Unbeschwertheit ist vorbei. Und ich denke mir, auch wenn das jetzt vielleicht unsozial ist, dass man über den Preis und den finanziellen Druck schon eine positive Wende bei Lebensmittelverschwendung wahrnehmen wird. Gleichzeitig steigt der Bedarf von Menschen, die wenig Geld haben. Wie ist das bei der Tafel Österreich?

Gruber: Ja, es wird immer Menschen geben, die aus irgendeinem Grund in die Armut rutschen und denen muss man maximal helfen. Und da ist natürlich das kostenfreie Lebensmittel das Beste, was man tun kann. Dass wir das mit ganz günstigen Preisen in Supermärkten abpuffern, wird uns sowieso nicht gelingen. Ich glaube, es wird immer Organisationen wie uns brauchen, um den Menschen, die in die Armut gerutscht sind, akut und zielgerichtet zu helfen mit Gratis-Lebensmittelhilfe. Da wird das Lebensmittel gar nicht billig genug sein können im Supermarkt. Und wir wollen ja alle, dass sich die armutsbetroffenen Menschen auch gesund ernähren können. Das heißt, Obst und Gemüse und eben nicht, dass sich jemand nur das Billigste kauft wie Reis oder dass dann nur noch Dosen gegessen werden am Ende eines Monats. Das kann es nicht sein. Also dahingehend ist das, glaube ich, was wir alle tun, sehr, sehr wichtig für die Menschen, die in Armut sind. Bei denen, die es sich leisten können, bin ich auch bei dir. Da ist wirklich oft die Frage, wie günstig ist das Lebensmittel, wie ist eigentlich der Wert und ist das überhaupt der wahre Wert von der ganzen Arbeit, die da drinnen steckt? Oder wie steht es denn mit der Kostenwahrheit dahinter?

Maier: Ich glaube, da hat der Spar vor ein paar Monaten ein Projekt gestartet für ein paar Wochen. Ich glaube, der hat fünf, sechs Lebensmittel aus seinem Sortiment hergenommen und hat die um den wahren Preis verkauft. Also auch sozusagen mit Spätfolgen. Das hat interessanterweise kein großes mediales Echo gehabt. Es ist leider nicht wirklich viel berichtet, ich habe es einfach nur sehr spannend gefunden, dass ein Handelskonzern hergeht und sagt, okay, so schaut es jetzt eigentlich aus, wenn wir wirklich *alles* mit einrechnen – auch die Nachfolgen, dann kostet es nicht mehr 4 Euro, sondern es kostet eigentlich 6,20 Euro. Und auch was jetzt die Versorgung von armutsbetroffenen Menschen mit gesunden Lebensmitteln betrifft, das war nämlich genau der Punkt, der bei uns dann dazu geführt hat, dass wir dieses selbstbewirtschaftete Feld begonnen haben: Wir haben versucht, über ein Jahr hinweg irgendwie die Qualitätsquote ein bisschen zu erhöhen. Was nicht gelungen ist. Und das hat dann ziemlich ad hoc dazu geführt, dass wir gesagt haben, wir produzieren das eben selber biologisch und geben es dann gratis aus, damit genau diese Leute richtig gesunde Nahrungsmittel, die *nähren*, die dem Wort auch gerecht werden, bekommen. Das war ein wichtiger Punkt, wie es eben bei uns dazu gekommen ist, dass dieses Stadt, Land, Mut-Projekt seinen Lauf genommen hat. Und jetzt äußerst erfolgreich, ich glaube letztes Jahr waren es an die 5.000 Kilo Bio-Gemüse, die wir da rausgezogen und gratis weiterverteilt haben.

Hickersberger: Das ist wirklich sehr spannend, was du sagst. Weil wenn du selber an dem Feld stehst und siehst, was für eine Arbeit das ist, dann hast du einen ganz anderen Zugang dazu. Und so wie die Prognosen ausschauen, werden die Ernten in vielen Teilen der Welt durch den Klimawandel oder durch die Klimakrise weniger werden. Das heißt, es wird wahrscheinlich teurer werden mit der Zeit. Die Lebensmittel werden wahrscheinlich mehr geschätzt werden, wenn sie mehr kosten. Aber was heißt das dann gerade für eure Klienten, die jetzt schon das Problem haben?

Sandra, was heißt das für die Klienten der Tafel Österreich oder dann für soziale Organisationen?

Gruber: Ohne unsere Partner:innen, also vom Warnspender über den Geldspender bis hin zu den Ehrenamtlichen ging es auch nicht. Also das muss man auch fairerweise sagen, da leben wir in einer

Symbiose mit ganz vielen Partner:innen und die gemeinsam machen den Unterschied. Das ist schön zu sehen, auch wenn die Herausforderungen natürlich auch immer mehr werden und die Warenspenden auch nicht unbedingt mehr. Wir gehen ja sehr stark in die Landwirtschaft, eben auch, weil es so gerade die Ernährung ist, die sich die armutsbetroffenen Menschen wünschen. Gerade die Klient:innen, die wir versorgen, haben über 50 Prozent chronische Erkrankungen. Also das wird natürlich nicht besser, wenn keine gesunde, ausgewogene Ernährung möglich ist. Und es gibt noch Zukunftsfelder. Zum Beispiel Proteine sind oft eher Mangelware, Fleisch haben wir gerade begonnen, dass wir das versuchen weiterzugeben. Aber selbst da ist zum Beispiel die EU, kommt mir manchmal vor, weiter als Österreich, weil die EU hat schon vor ein paar Jahren eine Richtlinie geschaffen, wie Fleisch an karitative Organisationen weitergegeben werden kann. Da gibt es oft viel mehr Wissen, was Organisationen wie ihr oder wir als Tafel leisten können und welchen Mehrwert das bringt, sozial, ökologisch, aber letztendlich auch ökonomisch – und das würde man sich vielleicht im Inland auch ein bisschen mehr wünschen.

Maier: Zur Frage, wie betrifft es dann unsere Klientinnen und Klienten, sollten sich die Preise erhöhen bei den landwirtschaftlichen Produkten: Das liegt ganz klar auf der Hand. Es wird sie hart treffen. Es wird noch mehr Arbeit von Organisationen wie uns benötigen, um das dann im Endeffekt wieder abzufedern. Was da die Komplettlösung ist, weiß ich nicht. Ich sehe schon die Zukunft in der Landwirtschaft ein bisschen anders. Ich denke, dass in 10-15 Jahren Hydroponik eine Lösungsmöglichkeit ist, die zwar nicht sehr romantisch ist.

Alex, was ist das, dass das auch jeder versteht?

Maier: Ganz genau kann es dir jetzt auch nicht genau sagen, aber im Prinzip über Wasserlösung. Also die Pflanzen sind nicht mehr in der Erde, sondern sind in Nährlösungen im Endeffekt. Das klingt jetzt nicht so sexy und romantisch, aber wäre eine Möglichkeit, die ich zumindest sehe, wo es in Zukunft vielleicht mit Nahrungsversorgungssicherheit dann hingehet. Ja, weil immer weniger fruchtbare Böden, der Klimawandel wahrscheinlich die Gebiete auch immer mehr erodieren lässt, die noch für gute Anbauflächen zur Verfügung stehen. Und der Mensch ist ja immer sehr erfindungsreich. Deswegen glaube ich, vielleicht ist Hydroponik dann auch eine Richtung, in die es gehen wird, wenn es die Böden vielleicht nicht mehr so hergeben oder einfach die Masse der Böden nicht mehr da ist. Und dazu jetzt aber vielleicht auch nochmal eine andere Geschichte. Du hast vorher auch gemeint, wenn man dann eben weniger anbaut. Wenn wir von heute auf morgen alle zum Vegetarier werden, damit fürs Klima, für die Böden, für uns alle alles irgendwie besser wird, wird das nur sehr schwer funktionieren. Aber ich kann jemanden davon überzeugen, auf 10-15 Prozent seines Fleischkonsums zu verzichten. Wenn ich allein bei der Fleischproduktion schaue, was da an Wasser gebraucht wird – wenn ich da 15 Prozent global betrachte – ich glaube, da wird es in Zukunft verschiedene andere Richtungen geben, an die wir vielleicht jetzt noch so gar nicht denken, was Produktion und Landwirtschaft betrifft.

Hickersberger: Ich glaube auch, dass die Wissenschaft und die Forschung da noch einen großen Beitrag leisten können, um Erträge zu sichern, auch unter schwierigen Bedingungen. Es ist halt so, dass wenn man jetzt den Fleischkonsum an sich komplett streichen würde, was politisch sicher nicht durchgehen würde, wäre das wahrscheinlich gar nicht zielführend. Ich kann nicht auf allen Böden, wo jetzt Fleisch ist, Erdbeeren anbauen. Also ein gewisser Fleischkonsum ist sicher auch ökologisch möglich. Ob wir alle, die hier in Österreich Fleisch essen, wirklich so viel essen müssen, ist auch beantwortet. Dass das eigentlich auch von der Ernährungsphysiologie zu viel ist. Aber ich glaube, es wird ein Mittelmaß geben müssen. Wir werden uns auf die Forschung verlassen müssen. Wir werden uns auf uns selber verlassen müssen, dass wir auch weniger wegschmeißen. Wir werden uns darauf verlassen müssen, dass wir vielleicht doch die Klimakrise nicht noch viel stärker anheizen, als wir es eh schon tun. Also ich glaube, aber es muss da schon verschiedene Initiativen geben müssen, die ineinander gehen, sonst werden wir es gemeinsam nicht schaffen.

isst
das
jemand?

Micky, das waren jetzt wirklich schöne Abschlussworte. Bewusstseinsbildung und Bewusstsein für jede:n Einzelne:n – wie wertvoll ein Lebensmittel ist, dass es nichts Selbstverständliches ist: Das haben wir in unserer Wohlstandsgesellschaft manchmal schon vergessen, weil im Supermarkt gibt es alles. Zum Teil auch noch zu einem leistbaren Preis und da denke ich nicht darüber nach, was eigentlich an Arbeit und Ressourcen dahintersteckt, die zu dem Produkt geführt haben. Eigentlich müsste es ja ein Schulfach sein. Oder es müsste in der Schule auch gelehrt werden, dass einfach wieder ein guter Bezug zur Natur, zu unseren Ressourcen da ist. Dass Lebensmittel, wie wir jetzt gehört haben, ein wichtiges Thema für die Umwelt und für das Klima sind. Und ja, wir sind mit Initiativen gut unterwegs und können jetzt an die Menschen appellieren, dass man da ein gutes Bewusstsein schafft und ein bisschen achtsamer damit umgeht. Ich danke euch für das Gespräch.