

PRESSEMELDUNG

„Österreich isst informiert“: Richtig lagern, Lebensmittel retten!

Tag gegen Lebensmittelverschwendung: Die Wissensplattform oesterreich-isst-informiert.at zeigt mit praktischen Tipps, wie sich Food Waste verringern lässt.

(Wien, 26.9.2024) Mehrere hundert Euro landen jedes Jahr im Müll, weil noch genießbare Lebensmittel entsorgt werden. Zum Internationalen Tag gegen Lebensmittelverschwendung am 29. September 2024 gibt „Österreich isst informiert“ nützliche Tipps, wie sich Lebensmittel im Haushalt retten lassen. Der eigene Wissensstand zum Lagern von Lebensmitteln kann in einem Quiz getestet werden. Weitere Beiträge im neuen Newsletter geben Einblicke in die ideale Aufbewahrung - sowohl im Vorrats- als auch im Kühlschrank. Die Wissensplattform nimmt auch das Mindesthaltbarkeitsdatum unter die Lupe und appelliert, „abgelaufene“ Lebensmittel vor dem Wegwerfen sensorisch zu prüfen. Was hinter Food Waste steckt, erklärt Expertin **Dr. Marlies Gruber** vom forum. ernährung heute. Geschäftsführer **Ing. Stefan Schauer** von Staud's bringt Beispiele, wie das Wiener Traditionsunternehmen Lebensmittelabfälle vermeidet.

Hilfreiche Tipps zum Lagern von Lebensmitteln

Wie sollen trockene Lebensmittel aufbewahrt werden? Wohin gehören Obst und Gemüse oder Backwaren? Und wie sind Lebensmittel im Kühlschrank richtig einzuräumen, damit sie möglichst lange frisch bleiben? All das erklärt „Österreich isst informiert“. Denn so vielfältig Lebensmittel sind, so verschieden sind ihre Bedürfnisse bei der Lagerung. Ein Beispiel: Viele Produkte mit geringer Haltbarkeit - wie zahlreiche Obst- und Gemüsesorten, aber auch Brot oder Olivenöl - werden am besten bei Raumtemperatur aufbewahrt. Andere Lebensmittel wie viele Milchprodukte, Käse, Wurst sowie viele verarbeitete Produkte sollten hingegen gekühlt werden.

Faktencheck: Was steckt hinter dem Mindesthaltbarkeitsdatum?

Eine wichtige Rolle spielt auch der vernünftige Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum. Dieses ist kein Wegwerfdatum. Vielmehr informiert es darüber, wie lange ein Lebensmittel aus Sicht des Herstellers alle Eigenschaften - von der Hygiene über seine Konsistenz bis zu seinem Aussehen - mindestens behält. Doch auch wenn dieses Datum überschritten ist, kann ein Produkt noch genießbar sein. Daher gilt: „Abgelaufene“ Lebensmittel sollten nicht einfach weggeworfen, sondern vorher durch Schauen, Riechen und Schmecken geprüft werden. Wichtig ist die Unterscheidung des Mindesthaltbarkeitsdatums vom Verbrauchsdatum auf sehr leicht verderblichen Lebensmitteln wie Fleisch, Faschiertem, Fisch oder Rohmilch. Nach dessen Ablauf sollten solche Lebensmittel nicht mehr verzehrt werden.

Food Waste vermeiden, Lebensmittel retten

Weltweit landet jährlich rund ein Drittel aller Lebensmittel im Müll - das entspricht 1,3 Milliarden Tonnen. **Dr. Marlies Gruber** vom forum. ernährung heute erklärt: „Würde man alle durch die Lebensmittelverschwendung entstehenden Treibhausgasemissionen mit einem Land vergleichen, käme Food Waste global gesehen an dritter Stelle - nach den USA und China.“ Auch im Inland werden viele noch genießbare Lebensmittel weggeworfen. Gruber rät unter anderem zu besserer Einkaufsplanung, sachgemäßer Lagerung und kreativer Resteverwertung: „Ein Beispiel: Dass sich Eiklar einfrieren und bei Bedarf auftauen und weiterverarbeiten lässt, ist vielfach unbekannt“.

Ein Unternehmen, das seit jeher auf den schonenden Umgang mit Ressourcen Wert legt, ist die Delikatessenmanufaktur Staud's. Warum sich das Unternehmen an Initiativen wie „Stop waste, save food“

beteiligt und wie auch kleine Veränderungen im Alltag einen wertvollen Beitrag leisten? Das erklärt Geschäftsführer **Ing. Stefan Schauer** im Gespräch.

Interessiert? Hier geht's zur [Newsletter-Anmeldung](#).

Über „Österreich isst informiert“

Mit der Wissensplattform „Österreich isst informiert“ setzt die heimische Lebensmittelindustrie ein Zeichen für mehr Sachlichkeit in der öffentlichen Debatte. Das Online-Magazin umfasst sechs Rubriken: Lebensmittel, Herstellung, Industrie, Menschen, Verantwortung sowie Tipps und Service. Videos und Bildergalerien vermitteln Einblicke in den Alltag der Lebensmittelhersteller und machen so die Produktion erlebbar. Mehr: oesterreich-isst-informiert.at.

Rückfragehinweise:

Mag. Katharina Koßdorff
Geschäftsführerin im Fachverband der Lebensmittelindustrie
T: +43 1 712 21 21 - 14
E: k.kossdorff@dielebensmittel.at

DI Oskar Wawschinek MAS MBA
Food Business Consult
Pressesprecher für den Fachverband der Lebensmittelindustrie
M: +43 664 545 63 50
E: office@foodbusiness.at