

Totschnig: Lebensmittel gehören auf den Teller, nicht in den Mistkübel

28.9.2026 - | Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft

Neue Zahlen zu Lebensmittelverschwendung und Kampagnenstart für „Mach’s wie Oma: Rette Lebensmittel!“

Einen Tag vor dem Internationalen Tag gegen Lebensmittelverschwendung präsentiert das Landwirtschafts- und Umweltministerium neue Zahlen zu Lebensmittelabfällen in Österreich und startet die Bewusstseinskampagne „Mach’s wie Oma: Rette Lebensmittel!“. Im Fokus stehen vor allem private Haushalte und junge Erwachsene. Mit einfachen, alltagstauglichen Tipps soll gezeigt werden, wie noch genussfähige Lebensmittel länger genutzt, Restln verwertet und damit gleichzeitig Ressourcen und Geld gespart werden können.

Neue Zahlen: Mehr als die Hälfte der Lebensmittelabfälle in Haushalten

Seit 2020 melden die EU-Mitgliedstaaten ihre Lebensmittelabfalldaten jährlich an Eurostat. In Österreich werden die Daten vom Umweltbundesamt im Auftrag des Landwirtschafts- und Umweltministeriums ermittelt. Die gesamte Wertschöpfungskette pro Kopf gerechnet, lag Österreich im Jahr 2023 mit 130 kg in etwa im EU-Schnitt von 129 kg. Nun liegen die neuesten Zahlen aus Österreich für das Jahr 2024 vor:

Produktion: 11.297 Tonnen

Be- und Verarbeitung: 234.863 Tonnen

Handel: 71.275 Tonnen (davon vermeidbar: 59.871 Tonnen)

Außer-Haus-Konsum: 228.418 Tonnen (davon vermeidbar: 171.314 Tonnen)

Haushalte: 629.353 Tonnen (davon vermeidbar: 337.646 Tonnen)

Gesamt: 1.175.206 Tonnen (davon vermeidbar: 568.831 Tonnen)

Gegenüber 2020 ist die Gesamtmenge der Lebensmittelabfälle damit um 3 Prozent gesunken. Der Anteil der Haushalte und des Handels ist zurückgegangen, während der Anteil von Be- und Verarbeitung sowie Außer-Haus-Konsum zunahm. Der Anteil der Produktion ist in etwa gleichgeblieben.

In den österreichischen Haushalten werden pro Person jährlich rund 69 Kilogramm Lebensmittel weggeworfen, rund 37 Kilogramm davon wären vermeidbar. Der Wert der vermeidbaren Lebensmittelverschwendung beträgt damit rund 400 Euro pro Person und Jahr.

Landwirtschafts- und Umweltminister Norbert Totschnig: „Lebensmittel gehören auf den Teller, nicht in den Mistkübel. Wer Lebensmittel rettet, schützt Ressourcen, zeigt Wertschätzung für die Arbeit unserer Bäuerinnen und Bauern und spart bares Geld. Oft reichen dafür schon ein paar einfache Gewohnheiten, die unsere Großelterngeneration noch ganz selbstverständlich gelebt hat.“

„Mach’s wie Oma“: einfache Tricks statt erhobenem

Zeigefinger

Genau hier setzt die neue Kampagne **„Mach's wie Oma: Rette Lebensmittel!“** an. Sie richtet sich vorrangig an 18- bis 30-Jährige, bei denen, wie Studien zeigen, besonders großes Aktivierungspotenzial besteht. Statt mit Verboten oder Moralappellen arbeitet die Kampagne bewusst mit Humor, Nostalgie und praktischem Alltagswissen: Die „Oma“ steht dabei als sympathischer Anker für Wertschätzung, Hausverstand und einen sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln. Im Mittelpunkt stehen vier einfache Handlungsfelder: Einkauf planen, Lebensmittel richtig lagern, Restln verwerten und das Mindesthaltbarkeitsdatum richtig verstehen. Auf www.rette-lebensmittel.at finden sich einfache Alltagstipps, spannende Infografiken sowie ein praktischer Restl-Rezepte-Generator.

Die Kampagne läuft unter dem Dach der Initiative **„Lebensmittel sind kostbar!“**, mit der sich das Landwirtschafts- und Umweltministerium seit 2013 gemeinsam mit Partnerinnen und Partnern entlang der gesamten Wertschöpfungskette für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen einsetzt. Über die Jahre waren rund 100 Kooperations- und Paktpartner in die Initiative eingebunden.

Lebensmittelhandel unterstützt neue Kampagne

Unterstützt wird die Kampagne von SPAR, der REWE Group und ihren Handelsfirmen BILLA, PENNY, ADEG und BIPA sowie von HOFER und Lidl Österreich. Die vier Unternehmen sind „Lebensmittel sind kostbar!“-Kooperationspartner.

SPAR setzt zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen auf ein umfassendes Maßnahmenpaket. KI-gestützte Prognosesysteme unterstützen eine möglichst bedarfsgerechte Warenbestellung und helfen dabei, Überschüsse zu reduzieren. Lebensmittel mit kurzer Restlaufzeit werden vergünstigt angeboten oder über Too Good To Go weitergegeben. Darüber hinaus erhalten Obst und Gemüse in der „2. Chance Box“ eine weitere Verwendung. Ergänzt werden diese Maßnahmen durch die Weitergabe genießbarer Lebensmittel an Sozialorganisationen. **SPAR-Vorstandsvorsitzender Hans K. Reisch:** „Lebensmittel sind wertvolle Ressourcen. Unser Anspruch bei SPAR ist es, Verschwendung zu vermeiden und Lebensmittel bestmöglich zu nutzen. Dazu setzen wir auf bedarfsgerechte Warenplanung, vergünstigten Abverkauf und die Weitergabe genießbarer Lebensmittel an Sozialorganisationen.“

Die **REWE Group** in Österreich setzt neben der klassischen Weitergabe von Lebensmitteln an Sozialorganisationen zahlreiche Maßnahmen – vom Rettersackerl über die Eigenmarke Wunderlinge bis zur Weiterverarbeitung von unverkauftem Brot und Gebäck zu hochwertigem Tierfutter. **Marcel Haraszi, Vorstand REWE International:** „Durch zahlreiche Initiativen konnten unsere Handelsgesellschaften österreichweit allein 2025 insgesamt mehr als 25 Millionen Mahlzeiten spenden. Lebensmittel zu retten ist für uns eine Haltung: in der Warenwirtschaft, in unseren Eigenmarken und im täglichen Handeln unserer Mitarbeiter:innen.“

HOFER setzt auf ein konzentriertes Sortiment, gezielte Warenplanung und ein ausgeklügeltes Logistikkonzept. Mit der Eigenmarke RETTENSWERT werden Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette gerettet, während über eine Kooperation mit Too Good To Go genusstaugliche Lebensmittel bezogen werden können. Unter dem Namen „Krumme Dinger“ wird auch Obst und Gemüse mit Schönheitsfehlern angeboten, das Logo „Oft länger haltbar“ sensibilisiert für einen bewussten Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum. Zudem spenden alle HOFER Filialen überschüssige Lebensmittel an soziale Einrichtungen. **CEO Max Hofmarksrichter:** „Bei HOFER sehen wir es als unsere Verantwortung, einen bewussten und wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln zu fördern. Daher setzen wir zahlreiche Maßnahmen zur Vermeidung von

Lebensmittelverschwendung um. Vor diesem Hintergrund unterstützen wir auch die Kampagne 'Mach's wie Oma: Rette Lebensmittel!' des Bundesministeriums.“

Lidl Österreich setzt auf smarte Bestellsysteme, um Warenmengen möglichst genau an die Nachfrage anzupassen und Überschüsse zu vermeiden. Lebensmittel nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums werden preisreduziert angeboten, noch genießbare Produkte an karitative Einrichtungen weitergegeben. Mit der „Rette mich Box“ für Obst und Gemüse sowie dem „Rette mich Sackerl“ für Gebäck bekommen Lebensmittel, die sonst übrig bleiben würden, zusätzlich eine zweite Chance. **CEO Benny Klein:** „Lebensmittel sind wertvoll. Und so behandeln wir sie auch. Der bewusste Umgang mit Lebensmitteln ist für uns ein wichtiger Teil verantwortungsvollen Handelns. Mit unseren Maßnahmen wollen wir Lebensmittelverschwendung so gut wie möglich vermeiden. Deshalb unterstützen wir die Kampagne ‚Mach's wie Oma: Rette Lebensmittel!‘ und möchten gemeinsam noch mehr Aufmerksamkeit für dieses wichtige Thema schaffen.“

Link: www.rette-lebensmittel.at

Kampagnensujets: Hier (ZIP, 30 MB)

Über den 29.9. als Internationalen Tag gegen Lebensmittelverschwendung

Nicht nur in Österreich, sondern auch weltweit ist Lebensmittelverschwendung ein drängendes Umwelt-, Klima- und Ressourcenproblem. Laut IPCC- Bericht wird geschätzt, dass Lebensmittelverluste und -verschwendung rund 8-10 % der weltweiten Treibhausgasemissionen verursachen. Neben dem UN-Nachhaltigkeitsziel (SDG) 12.3, das eine Halbierung der Lebensmittelverschwendung bis 2030 vorsieht, wurden letztes Jahr auch verbindliche EU-Reduktionsziele von 10 % in der Verarbeitungs- und Herstellungsphase bzw. 30 % in der Konsumphase (Handel, Außer-Haus-Konsum, Haushalte) festgelegt. Um auf das globale Problem der Lebensmittelabfälle aufmerksam zu machen, haben die Vereinten Nationen 2020 den internationalen Tag gegen Lebensmittelverschwendung ins Leben gerufen, der jährlich am 29. September stattfindet.

<https://www.bmluk.gv.at/service/presse/abfall-und-kreislaufwirtschaft/2026/totschnig-lebensmittel-g-ehoeren-auf-den-teller-nicht-in-den-mistkuebel.html>