



Um Schimmels Willen! Ist das noch gut?

In Österreich wird jährlich eine Million Tonnen Lebensmittel weggeworfen. In der Weihnachtszeit landen besonders viele Lebensmittel im Müll. Mehr Wissen über unsere Lebensmittel und deren Haltbarkeit kann das ändern. Der Verein *Land schafft Leben* legt daher gemeinsam mit der NGO Wiener Tafel als Partner im Rahmen des Lebensmittelschwerpunktes an Österreichs Schulen den Fokus auf Lebensmittelverschwendung.

An den Weihnachtsfeiertagen wird gerne viel gegessen. Dementsprechend viel wird eingekauft – und leider auch weggeschmissen. So erreicht die Lebensmittelverschwendung zu Weihnachten einen ihrer absoluten Höhepunkte. Gründe dafür sind eine schlechte Planung, wenig Wissen über die Haltbarkeit und ein mangelndes Bewusstsein für unsere Lebensmittel. All das kann jedoch gelernt werden. Im Rahmen des Lebensmittelschwerpunktes an den österreichischen Schulen setzt der Verein *Land schafft Leben* daher gemeinsam mit der Partnerinitiative *Wiener Tafel* in der Vorweihnachtszeit den Fokus auf das Thema Lebensmittelverschwendung. **Maria Fanninger**, Mitbegründerin des Vereins *Land schafft Leben*, dazu:

„Wer um den Wert und die Haltbarkeit unserer Lebensmittel Bescheid weiß, kann einen wichtigen Beitrag zur Reduktion von Lebensmittel Müll leisten. Und wo könnte dieses Wissen besser vermittelt werden als in der Schule? Deshalb unterstützen wir Pädagoginnen und Pädagogen gemeinsam mit der Wiener Tafel mit Unterrichtsmaterial bei der Vermittlung wichtiger Aspekte rund um das Thema Lebensmittelverschwendung.“

Wissen gegen Lebensmittelverschwendung

Ist das noch gut? Wer diese Frage richtig beantworten kann, vermeidet große Mengen an Lebensmittel Müll. Denn nur, weil ein Lebensmittel das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten hat, heißt das nicht, dass es bereits verdorben ist und nicht mehr gegessen werden kann. Im Rahmen des Themenschwerpunktes lernen Kinder und Jugendliche, ihre Sinne zu schulen und Frische, Geschmack und Qualität von Lebensmitteln selbstbestimmt einzuschätzen. Mit den Arbeitsblättern, MHD-Postern, Rezepten und vielen weiteren Unterlagen von *Land schafft Leben* und der *Wiener Tafel* können Pädagoginnen und Pädagogen das Thema Lebensmittelverschwendung ganz einfach in ihren Unterricht integrieren. Und so einen wichtigen Grundstein legen, um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren – auch in der Weihnachtszeit. **Alexandra Gruber**, Geschäftsführerin der Wiener Tafel:

„Bei der Wiener Tafel kämpfen wir täglich gegen Lebensmittelverschwendung und Armut in Österreich. Damit Lebensmittelverschwendung erst gar nicht entsteht, braucht es jedoch vor allem Wissen. Wissen wie man richtig einkauft, was wie lange genießbar ist, wie man herausfindet, ob etwas noch essbar ist, die Fähigkeit zu Kochen und Lebensmittel haltbar zu machen, Ideen wie man Reste verwerten kann etc. Diesen Umgang mit Lebensmitteln kann man lernen. Und genau dafür haben wir unser MHD-Poster „Ist das noch gut?“ und das Sensorik Labor entwickelt: Damit können Kinder und Jugendliche unter Anleitung ihrer Sinne lernen, worauf es bei einem guten und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln ankommt. Wir freuen uns, dass wir



gemeinsam mit Land schafft Leben bei dem Lebensmittelschwerpunkt dieses Wissen an die nächste Generation weitergeben dürfen."

Damit dieses Wissen auch während Corona einfach für Schüler:innen und Pädagog:innen zugänglich ist, hat die *Wiener Tafel* ihr Bildungsformat Sensorik Labor nun auch in [Videos](#) umgesetzt. Um dieses Wissen spielerisch zu vertiefen, startet am 9. Dezember 2021 ein [Online-Gewinnspiel \(Einsendeschluss: 31.12.2021\)](#), bei dem Kinder und Jugendliche - bei richtiger Beantwortung der Fragen - einen Tag bei der *Wiener Tafel* für sich und ihre Familie gewinnen können. Die Gewinner:innen retten dabei zuerst aktiv Lebensmittel am Großmarkt Wien, um sie dann unter der Anleitung der Profiköchin Petra zu einem schönen Produkt wie z.B. Marmelade zu verkochen. Gleichzeitig können die Kinder auch ein exklusives Sensorik Labor der *Wiener Tafel* für ihre ganze Klasse gewinnen. Weitere Preise sind *Wiener Tafel* Lebensmittelretter:innen-Boxen und Marmeladen mit Sinn. Mitspielen lohnt sich aber so oder so: Denn wer die Fragen beantworten kann, hat schon viel über Lebensmittel und ihre richtige Lagerung gelernt.

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 von nun an umfangreiches 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. Dabei 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@landschafftleben.at

Elisabeth K. Fürst, PR & Marketingleitung

Wiener Tafel

1230 Wien | Laxenburger Straße 365 / A6

M: +43 660 / 497 11 88

elisabeth.fuerst@wienertafel.at



Bildmaterial:

Datei: **WT_20036_NHM_MHD_Pakat_A1_L02a.pdf**

Mindesthaltbarkeitsdatum Plakat A1 „Ist das noch gut?“ © Wiener Tafel

Datei: **20190514_6572(c)Wiener Tafel.JPG**

Schülerinnen und Schüler bei einer Station des Wiener Tafel Sensorik Labors. © Wiener Tafel

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- Zahlen, Daten und Fakten zum Thema Lebensmittelverschwendung gibt es im [Hintergrundbericht von Land schafft Leben](#)
- [Unterrichtsmaterial zum Thema Lebensmittelverschwendung](#)
- Engagement und Angebote der [Wiener Tafel](#)
- Wiener Tafel Lebensmittel- und Ernährungskompetenz + Sensorik Labor-Gewinnspiel: <https://wienertafel.at/lebensmittel-und-ernaehrungskompetenz/>

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 Konsumenten und Medienvertretern mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite www.landschafftleben.at, Facebook, WhatsApp, YouTube, Newsletter, Blog, durch Vorträge sowie Medien- und Pressekooperationen bekommen Konsumenten 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 Experten 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. Das 21-köpfige Team gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung und thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* wird unterstützt von 63 Förderern, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels, sowie von privaten Spendern und gemeinnützig engagierten Personen.

Kurzinfo Wiener Tafel

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 2020 567.000 Kilogramm Lebensmittel vor dem Müll gerettet und 16.000 armutsbetroffene Menschen in rund 90 Sozialeinrichtungen in Wien versorgt werden. Ein multiprofessionelles Team von 20 Mitarbeiter:innen wird von 285 Ehrenamtlichen unterstützt. Die Wiener Tafel lebt die Prinzipien der Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung ebenso wie jene der Wirtschaftlichkeit und der sozialen Verantwortung. www.wienertafel.at