

PRESSEMELDUNG

„Österreich isst informiert“: Verantwortungsvoller Umgang mit Agrarrohstoffen und Lebensmitteln

Die Wissensplattform oesterreich-isst-informiert.at zeigt Beispiele zum Schutz von Agrarrohstoffen und informiert über die Vermeidung von Food Waste.

(Wien, 10.3.2022) Agrarrohstoffe sind kostbare Ressourcen und gehören sorgsam behandelt. Der aktuelle Newsletter von „Österreich isst informiert“ - einer Initiative der heimischen Lebensmittelindustrie - zeigt dazu Best Practice-Beispiele von Unternehmen. Mit dem Soja-Faktencheck widmet sich die Wissensplattform einem in der Öffentlichkeit oft kritisch gesehenen Rohstoff. Zudem werden Lebensmittelabfälle in Österreichs Haushalten und in der Produktion beleuchtet. Weitere Themen sind das Mindesthaltbarkeitsdatum, die Geschichte des Haltbarmachens und ein Quiz zu Food Waste.

Im Fokus: Agrarrohstoffe und Kreislaufwirtschaft

„Von Haselnüssen im Eigenanbau, Bier aus heimischem Hopfen bis hin zu fair angebautem und gehandeltem Kakao oder Südfrüchten: Zahlreiche Best Practice-Beispiele von Lebensmittelunternehmen verdeutlichen den verantwortungsvollen Umgang mit wertvollen Agrarrohstoffen aus nah und fern. Die nachhaltige Beschaffung und die Wiederverwertung der Rohstoffe spielen eine wichtige Rolle“, erklärt **Mag. Katharina Koßdorff**, Geschäftsführerin des Fachverbands der Lebensmittelindustrie. Ein Beispiel ist die Klimaschutzinitiative des Tiefkühl-Kartoffelspezialisten 11er aus Vorarlberg, in deren Rahmen Kreisläufe geschlossen und biogene Abfälle verwertet werden. Darüber spricht Geschäftsführer **Thomas Schwarz** im Interview.

Soja - Proteinlieferant im Faktencheck

Soja bildet eine wichtige Grundlage für Lebensmittel - von beliebten Sojagetränken bis zu Tofu - und Futtermittel. Beim Anbau von Sojabohnen zählt Österreich zu Europas Spitze. Warum dennoch Importe notwendig sind und was tatsächlich hinter der proteinreichen Hülsenfrucht steckt, erklärt ein Soja-Faktencheck. „Österreich isst informiert“ behandelt darin „heiße“ Themen wie die Auswirkungen des globalen Sojaanbaus auf die Regenwälder ebenso wie nachhaltige Standards für die Sojaproduktion.

Tipps gegen Lebensmittelverschwendung in Haushalten

Ein weiteres Thema ist Food Waste. Mit fast 58 Kilo pro Haushalt fällt der größte Teil vermeidbarer Lebensmittelabfälle jedes Jahr in den privaten Haushalten an. Die Hauptgründe sind zu große Einkaufsmengen und zu rasches Wegwerfen. „Österreich isst informiert“ gibt Tipps zur Abfallvermeidung im Haushalt und erklärt, was das Mindesthaltbarkeitsdatum bei Lebensmitteln bedeutet. Das Quiz zu Food Waste des forum. ernährung heute lädt die Leserinnen und Leser ein, ihr Wissen zur optimalen Lagerung von Lebensmitteln zu testen.

Abfallvermeidung in der Lebensmittelproduktion

Eine wichtige Rolle beim Vermeiden von Lebensmittelabfällen spielt deren Haltbarmachung. Ein geschichtlicher Überblick auf „Österreich isst informiert“ zeigt, wie sich die Methoden zur Konservierung von Lebensmitteln über die Jahrhunderte entwickelt haben und so bis heute die Versorgung der Menschen mit ausreichenden Lebensmitteln sicherstellen können. Heute liegt die Lebensmittelproduktion bei vermeidbaren Lebensmittelabfällen erst an dritter Stelle hinter Haushalten sowie Außer-Haus-Konsum und Gastronomie. Nur 1,4 Prozent der österreichischen Lebensmittelproduktion sind vermeidbare

Lebensmittelabfälle. Häufige Gründe für ihr Entstehen sind zum Beispiel Qualitätsvorgaben bei Rohstoffen, rechtliche Vorschriften, Anforderungen von Kundinnen und Kunden oder Retourwaren.

Lebensmittelhersteller setzen sich mit Maßnahmen wie der Vermeidung von Überproduktion, der Verwertung von Reststoffen als Futtermittel oder in Bioraffinerien, der Beteiligung an Initiativen wie „[Lebensmittel sind kostbar!](#)“ und der Belieferung sozialer Einrichtungen gegen Verschwendung ein.

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
Tel.: +43 1 712 21 21 - 14
k.kosdorff@dielebensmittel.at

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