



Lebensmittel retten statt wegwerfen: Informationsoffensive tourt durch Niederösterreich

Von 30. September bis 3. Oktober informieren das Land Niederösterreich und die NÖ Umweltverbände in vier Einkaufszentren über die Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Mit dabei: praktische Tipps für den Alltag, ein interaktiver Kühlschrank, Exponate der Ausstellung „GewissensBISS“ und ein Smoothiebike.

St. Pölten, 26. September 2026 – Rund um den Internationalen Tag gegen Lebensmittelverschwendung am 29. September rückt auch in Niederösterreich der bewusste Umgang mit Lebensmitteln in den Mittelpunkt. Von 30. September bis 3. Oktober 2026 macht die Aktion „Lebensmittel retten!“ an vier Tagen in Einkaufszentren in St. Pölten, Krems, Amstetten und Wiener Neustadt Station.

„Lebensmittel sind wertvoll und gehören auf den Teller und nicht in die Tonne. Wer bewusst einkauft, richtig lagert und Reste verkocht, kann Abfall im eigenen Haushalt deutlich reduzieren und sparen. So schonen wir Ressourcen, schützen unsere Umwelt. Das ist gelebte Liebe zum Land und zur Heimat“, betont LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf.

Organisiert und umgesetzt wird die Informationsoffensive von der Abteilung Umwelt- und Energiewirtschaft (RU3) des Landes Niederösterreich gemeinsam mit den NÖ Umweltverbänden sowie den Abfallberaterinnen und Abfallberatern der regionalen Abfallverbände.

Im Mittelpunkt steht die Frage: Wie können wir verhindern, dass wertvolle Lebensmittel unnötig im Abfall landen? Besucherinnen und Besucher erhalten am Infostand alltagstaugliche Tipps – vom richtigen Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum über die optimale Lagerung von Lebensmitteln bis hin zur kreativen Verwertung von Essensresten.

Wissen testen, Smoothie erradeln und Tipps mitnehmen

Neben dem interaktiven Kühlschrank, bei dem Besucherinnen und Besucher ihr Wissen zur richtigen Kühlschranklagerung testen können, ist vor allem das Smoothiebike ein Highlight. Mit eigener Muskelkraft können sich Besucherinnen und Besucher kostenlos einen Smoothie erradeln. Damit wird aufgezeigt, dass sich so auch zuhause reifes Obst und Gemüse sehr gut verwerten lässt. Ergänzt wird das Angebot durch Informationsmaterialien zum Mitnehmen sowie ausgewählte Exponate der Wanderausstellung „GewissensBISS“. Die Ausstellung der Universität für Bodenkultur Wien, der Tafel Österreich und dem Naturhistorischen Museum Wien tourt aktuell durch niederösterreichische Schulen und setzt schon bei Kindern und Jugendlichen an, um Bewusstsein für das Thema Lebensmittelabfall zu schaffen.

Vier Tage – vier Einkaufszentren

Die Informationsoffensive „Lebensmittel retten!“ ist an folgenden Standorten zu Gast:

Mittwoch, 30. September 2026, 13:00–18:00 Uhr

Traisenpark St. Pölten, Erdgeschoss

Donnerstag, 1. Oktober 2026, 12:00–17:00 Uhr

ALEX Krems, Ebene 2

Freitag, 2. Oktober 2026, 13:00–18:00 Uhr

City Center Amstetten, Ebene 1

Samstag, 3. Oktober 2026, 10:00–17:00 Uhr

Merkur City Wiener Neustadt, Erdgeschoss

35.000 Tonnen genießbare Lebensmittel landen jährlich im Restmüll

Wie groß das Potenzial zur Vermeidung ist, zeigt die aktuelle Restmüllanalyse 2025 des Landes Niederösterreich. Jährlich landen in Niederösterreich mehr als 35.000 Tonnen noch genießbare Lebensmittel im Restmüll. Das entspricht rund 21 Kilogramm pro Person und Jahr. Ein durchschnittlicher niederösterreichischer Haushalt wirft dadurch Lebensmittel im Gegenwert von rund 500 Euro jährlich in die Restmülltonne. Damit gehen nicht nur wertvolle Lebensmittel verloren: Für ihre Herstellung wurden Wasser, Energie, Fläche und weitere Ressourcen eingesetzt.

„Tatort Tonne“ macht Lebensmittelverschwendung sichtbar

Bereits im Vorjahr haben die NÖ Umweltverbände mit der Kampagne „Tatort Tonne“ das Thema Lebensmittelverschwendung in den Fokus gerückt. Mit kriminalistischer Bildsprache macht die Kampagne sichtbar, wie viele noch genießbare Lebensmittel unnötig im Restmüll landen, und zeigt gleichzeitig einfache Möglichkeiten zur Vermeidung auf.

„Ziel ist es, sichtbar zu machen, wie viele Lebensmittel unnötig im Restmüll landen und wie einfach es ist, diese vor der Tonne zu bewahren. Mit ‚Tatort Tonne‘ wollen wir wachrütteln und gleichzeitig zeigen, dass jede und jeder mit wenigen Schritten etwas verändern kann“, erklärt Christian Macho, Präsident der NÖ Umweltverbände.

Die Botschaft ist einfach: Einkauf planen, Lebensmittel richtig lagern, das Mindesthaltbarkeitsdatum richtig verstehen und Reste kreativ verwerten. Und wenn Lebensmittelabfälle tatsächlich nicht mehr vermeidbar sind, gehören biogene Abfälle in die Biotonne und nicht in den Restmüll.

Weitere Informationen: [Kampagne „Tatort Tonne“ – die NÖ Umweltverbände](#)

Über die NÖ Umweltverbände

Der Verein „die NÖ Umweltverbände“ stellt die Dachorganisation der NÖ Abfallwirtschaft dar. Gemeinsam mit dem Land Niederösterreich und seinen Mitgliedern, bestehend aus 22 Abfallwirtschaftsverbänden und den drei Statutarstädten, verantwortet der Verein das Abfallmanagement und dessen Weiterentwicklung. Neben der Umsetzung regulatorischer Veränderungen verantwortet der Dachverein landesweite Projekte in den Bereichen Abfallvermeidung, Wiederverwendung und Recycling.

Für weitere Informationen und Anfragen wenden Sie sich bitte an:

Katharina Wutzl, MA

Leitung Projektmanagement die NÖ Umweltverbände

Tel.: 02742 / 23 00 60 - 206

E-Mail: katharina.wutzl@umweltverbaende.at



QR-Code führt zum Pressebereich