



## **29. September: Tag gegen Lebensmittelverschwendung Immer mehr Lebensmittel landen im Müll – insbesondere bei Jüngeren**

**8 von 10 Österreichern werfen Lebensmittel weg – wesentlich mehr als noch 2023 (68 Prozent). In der Altersgruppe der unter 30-Jährigen sind es sogar 90 Prozent. Am sorgfältigsten mit Lebensmitteln gehen über 60-Jährige um. Als unkomplizierter Lebensmittelretter bietet sich der Tiefkühler an.**

**Wien, 25. September 2025** – Der 29. September ist der Internationale Tag gegen Lebensmittelverschwendung. In Österreichs Privathaushalten ist Lebensmittelverschwendung ein größeres Thema als noch vor zwei Jahren, wie eine aktuelle iglo-Studie unter 1000 Befragten zeigt: Verglichen mit 2023 (68 Prozent) werfen heute mehr Österreicher (80 Prozent) Lebensmittel weg. Große Unterschiede gibt es nach Alter und Haushaltsgröße.

### **Je älter die Menschen, desto weniger kommt weg**

Besonders oft entsorgen 18- bis 29-Jährige Lebensmittel im Müll. Neun von zehn in dieser Altersgruppe geben an, in den letzten drei Monaten Lebensmittel weggeworfen zu haben. Mit steigendem Alter geht man hierzulande achtsamer mit Essen um. So haben in der Gruppe der 40- bis 49-Jährigen acht von zehn in den letzten drei Monaten Lebensmittel entsorgt. Unter den über 60-Jährigen ist der Anteil mit 67 Prozent am geringsten.

### **Je größer der Haushalt, desto mehr kommt weg**

Beim Blick auf die Haushaltsgröße zeigt sich: In Ein-Personen-Haushalten landet am wenigsten im Müll, hier haben 65 Prozent kürzlich etwas entsorgt. Bei Haushalten mit drei oder mehr Personen geben 88 Prozent an, Lebensmittel weggeworfen zu haben.

### **Die meisten Lebensmittel verderben**

Der mit Abstand häufigste Grund, warum etwas im Müll landet: Das Lebensmittel ist verdorben oder schimmelig (60 Prozent). Am zweithäufigsten trifft es Lebensmittel, die vergessen wurden (27 Prozent). Mit etwas Abstand auf Platz drei finden sich Reste von Mahlzeiten, die zu viel sind, sowie Lebensmittel, bei denen man nicht sicher ist, ob sie bereits verdorben sind (je 16 Prozent). Eine Planänderung (15 Prozent), ein überschrittenes Mindesthaltbarkeitsdatum (14 Prozent) und Reste ohne weitere Verwendungsmöglichkeiten (12 Prozent) führen auch oft in die Tonne. Einer von zehn entsorgt zudem Lebensmittel, die optische Mängel aufweisen und nicht mehr so frisch aussehen.

### **Mehr Lebensmittelkompetenz ist gefragt**

In der Altersgruppe der 18- bis 29-Jährigen zeigt sich, dass öfter als in anderen Altersgruppen Lebensmittel aufgrund falscher Lagerung weggeworfen werden (12 Prozent vs. 8 Prozent im Durchschnitt). Auch werden öfter größere Mengen als benötigt gekocht, die dann im Müll landen (23 Prozent vs. 16 Prozent im Durchschnitt). Die Optik ist für Jüngere ebenfalls ein größeres Kriterium beim Aussortieren (13 Prozent vs. 10 Prozent im Durchschnitt). Es herrscht auch mehr Unsicherheit,



ob ein Lebensmittel noch zum Verzehr geeignet ist, weshalb es dann eher wegkommt (20 Prozent vs. 16 Prozent).

## **Obst, Brot, Gemüse, Milchprodukte und Selbstgekochtes führen die Liste an**

Die Liste der am häufigsten entsorgten Lebensmittel führen Obst und Brot oder Gebäck an (je 37 Prozent). Auf dem Podest finden sich zudem Gemüse (30 Prozent vs. 22 Prozent 2023) und Milchprodukte (24 Prozent). Auf Platz vier findet sich selbst Gekochtes (23 Prozent). Seltener landen Wurstprodukte (17 Prozent), Fleisch (9 Prozent) und Eier (7 Prozent) im Mistkübel.

## **Der Tiefkühler als Lebensmittelretter**

„Sieht man sich die aktuellen Zahlen an, ist klar, dass dringend Handlungsbedarf besteht“, zeigt sich Ines Franke, Geschäftsführerin von iglo Österreich, überzeugt. „Wie man mit Lebensmitteln umgeht und was man tun kann, um sie haltbar zu machen, sollte mehr zum Thema gemacht werden. So ist zum Beispiel das Einfrieren eine einfache Möglichkeit, Lebensmittel länger haltbar zu machen. Egal ob Brot, Gebäck, Obst oder Gemüse – der Großteil dieser Nahrungsmittel kann relativ unkompliziert tiefgefroren und zu einem späteren Zeitpunkt verbraucht werden.“

## **Richtig Einfrieren**

Wie man den Tiefkühler als Lebensmittelretter verwenden kann, zeigen die Tipps im Anhang.

## **Über die iglo-Studie (2025)**

Für die aktuelle iglo-Studie hat Integral Markt- und Meinungsforschung im September 2025 für iglo Österreich 1.011 Österreicher/innen von 18 bis 69 Jahren online repräsentativ für diese Zielgruppe befragt.

## **Über die vergangenen iglo-Trendstudien**

Die iglo-Trendstudien zum Thema Lebensmittelverschwendung wurden in den Jahren 2021, 2022, 2023 von Integral Markt- und Meinungsforschung durchgeführt. Befragt wurden jeweils 1000 Österreicher/innen von 18 bis 69 Jahren online repräsentativ für diese Zielgruppe.

## **Über iglo Österreich**

Iglo Austria mit Sitz in Wien ist seit 1966 in Österreich tätig und Marktführer im Bereich Tiefkühlkost. Das Sortiment von iglo umfasst rund 240 Produkte aus den Kategorien Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse, Kräuter, Erdäpfel, Geflügelspezialitäten, Fertiggerichte und Mehlspeisen. Die Produkte stammen aus den jeweils besten Regionen – das Gemüse etwa seit Jahrzehnten aus dem Marchfeld, die iglo Schmankerl aus dem Ennstal. Getreu dem Motto „Iss was Gscheid's!“ gelten höchste Qualitätsstandards. Zudem setzt sich iglo für ressourcenschonende Produktionsweisen und nachhaltig orientierte Landwirtschaft ein. Mehr dazu auf [www.iglo.at](http://www.iglo.at).

## **Kontakte für Rückfragen:**

Factor C  
Magdalena Lechner  
Tel: +43 (0)650 42 35 088  
Mail: [m.lechner@factor-c.at](mailto:m.lechner@factor-c.at)

iglo Österreich  
Miriam Fend  
Tel: 01 - 60866639  
Mail: [Miriam.fend@iglo.com](mailto:Miriam.fend@iglo.com)