

Krems, am 21.09.2026

Weniger wegwerfen, mehr genießen

Tipps, Restrezepte und „Smoothie-Bike“ am 1. Oktober im ALEX Krems

Krems – Rund um den „Tag gegen Lebensmittelverschwendung“ am 29. September rückt auch in Niederösterreich die Vermeidung von Lebensmittelabfällen in den Fokus. Bei einem Infostand im Einkaufszentrum ALEX Krems gibt es am Donnerstag, 1. Oktober, wertvolle Infos, wie sich Lebensmittel im Alltag einfach vor der Mülltonne bewahren lassen.

Unter dem Motto „Lebensmittel retten“ steht ein Infostand am 1. Oktober von 12 bis 17 Uhr im ALEX Krems (Ebene 2). Vertreter:innen der Abteilung Umwelt- und Energiewirtschaft des Landes Niederösterreich, der NÖ Umweltverbände und die Abfallberater:innen aus Stadt und Bezirk Krems geben praktische Tipps, wie Lebensmittelabfälle im eigenen Haushalt vermieden werden können – vom richtigen Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum über die optimale Lagerung bis hin zu Rezeptideen für die Restküche. An einem interaktiven Kühlschrank können Besucher ihr Wissen testen und dabei erfahren, wie Lebensmittel durch richtige Lagerung länger frisch bleiben. Für Bewegung sorgt das „Smoothie-Bike“: Hier lässt sich der eigene Smoothie mit Muskelkraft „erradeln“.

Wie wichtig ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln ist, zeigen die Zahlen: Jährlich landen in Niederösterreich rund 35.000 Tonnen genießbare Lebensmittel im Restmüll. Das entspricht etwa 21 Kilogramm pro Person beziehungsweise einem Warenwert von rund 500 Euro pro Haushalt und Jahr. Insgesamt werden pro Haushalt jährlich rund 46 Kilogramm essbare Lebensmittel weggeworfen – häufig aufgrund mangelnder Planung oder falscher Lagerung.

Foto: Erst schauen, riechen und überlegen, dann entscheiden. Denn nicht jedes Lebensmittel, das alt aussieht, ist ein Fall für die Tonne.

© NLK KHITTL, Abdruck bei Namensnennung honorarfrei

Rückfragen: Claudia Brandt, Tel. 02732/801-227
Magistrat der Stadt Krems, Stadtkommunikation, Marketing & Sales
Obere Landstraße 4, 3500 Krems