



# Slow Food®

Deutschland e.V.

## PRESSEINFORMATION

### Slow Food Deutschland e.V. – Aktiv gegen Lebensmittelverschwendung

Die Verschwendung von Lebensmitteln ist ein wichtiges Thema, das breiten gesellschaftlichen Handlungsbedarf. Gegenwärtige Kampagnen zum Thema erregen viel öffentliches Interesse, greifen aber oft zu kurz. So werden viele Akteure in der Herstellungskette nicht genug in die Verantwortung genommen, noch werden die Konsequenzen auf die ärmeren Länder der Welt thematisiert. Es fehlt oft an positiven, tiefgreifenden Lösungsansätzen, die dem Problem systematisch entgegenzutreten.

Slow Food setzt der Verschwendung vier Prinzipien entgegen: die **Wertschätzung** des Essens, **Geschmacks- und Lebensmittelbildung**, starke **regionale Wirtschaftskreisläufe** und nicht zuletzt, **echte Lebensmittel** zu essen, aus handwerklicher, nachhaltiger Produktion.

„Das Bewusstsein für das, was wir essen, ist der Mittelpunkt der Slow Food Philosophie,“ erklärt **Dr. Ursula Hudson**, Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V. „Unser Essen ist von zentraler Bedeutung für die Kultur, Gesellschaft, Wirtschaft und Umwelt – viel mehr als nur eine Ware. Slow Food setzt sich dafür ein, den Zyklus von Überproduktion und Verschwendung zu durchbrechen und unserem Essen wieder seinen wahren Wert zu verleihen. Der Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung muss durch den Kampf für ein gutes, sauberes und faires Lebensmittelsystem untermauert werden.“

Der Verein, der in Deutschland seit 20 Jahren aktiv ist, bringt Produzenten, Händler und Ko-Produzenten (Verbraucher) miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen und Können rund um Lebensmittel und unterstützt die nachhaltige und handwerkliche Lebensmittelproduktion und den bewussten Genuss des Essens.

Lebensmittel aus der Nähe und regionale Wirtschaftskreisläufe vermeiden Verschwendung: durch kurze Transportwege und kürzere Lagerzeiten kommen Lebensmittel schneller und frischer zum Endverbraucher. Ein partnerschaftliches Miteinander von Produzenten und Ko-Produzenten stärkt zudem die sozialen Netzwerke und das Bewusstsein um die Herkunft und den wahren Wert der Lebensmittel.

Bildungsprojekte sind ein wichtiger Bestandteil der Vereinsarbeit von Slow Food. Sie nehmen verschiedene Formen an: Verkostungen, Schulgärten, Besuche auf Bauernhöfen und in Produktionsstätten, Kinderkochclubs, Konferenzen, Workshops und Abendessen mit den Produzenten. Geschmacksbildung und Lebensmittelwissen ermöglichen uns, bewusst einzukaufen, Reste zu verwerten und Lebensmittel durch Verarbeiten, Konservieren und richtiges Lagern vor dem frühzeitigen Verderben zu schützen. Und genießen lässt es sich so auch besser.



Unter dem Motto „**Teller statt Tonne**“ macht Slow Food Deutschland e.V. gezielt auf das **Problem der Lebensmittelverschwendung** aufmerksam. Aus verschmähtem Gemüse, das wegen kleiner äußerer Mängel nicht in den regulären Handel kommt, kochen Aktivisten und Freiwillige leckere Gerichte und verspeisen sie gemeinsam mit interessierten Bürgern an langen Tafeln auf öffentlichen Plätzen. Das **Slow Food Youth Network** bringt junge Leute und DJs bei „**Schnippeldiskos**“ zum Gemüseschnippeln, Kochen und Tanzen zusammen. Vorträge und öffentliche Diskussionen lenken weitere Aufmerksamkeit auf das große Problem der Lebensmittelverschwendung heutzutage – und bieten gleichzeitig Lösungsansätze im Sinne von Slow Food.

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

Slow Food Deutschland e.V. – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin – [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Sharon Sheets – (0 30) 2 00 04 75-20 – (01 57) 88 49 25 05 – [s.sheets@slowfood.de](mailto:s.sheets@slowfood.de)