



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

## 13. SEPTEMBER: KASSEL RETTET LEBENSMITTEL! PROGRAMM

- 12.00 UHR** **BEGRÜSSUNG:** Anne Janz, Stadträtin der Stadt Kassel  
**MODERATION:** Uwe Becker, hr Fernsehen und Rundfunk
- 12.15 UHR** **1. TISCHGESPRÄCH:** Zu gut für die Tonne! – Daten und Fakten  
Dr. Marie-Luise Dittmar, Initiative Zu gut für die Tonne! (BMEL), Dr. Ursula Hudson, Slow Food Deutschland e.V., Beate Weber-Kehr, Bundesverband Deutsche Tafel e.V.
- 12.45 UHR** **2. TISCHGESPRÄCH:** Was ist ein gutes Lebensmittel?  
Jeannette Lange, Uni Kassel-Witzenhausen, Ökologische Agrarwissenschaften, Heinrich Stevens, Lebensmittelkontrolle, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Dr. Hanns-E. Kniepkamp, Slow Food Deutschland e.V.
- 13.20 UHR** **3. TISCHGESPRÄCH:** Wenn nur die Augen einkaufen:  
Modelmaße für Kartoffel & Co?  
Monika Tietke, Bio Kartoffel Erzeuger e.V., Patrick Bonnard, tegut... Markt in Fritzlar, Prof. Dr. Ulrich Hamm, Uni Kassel-Witzenhausen, Agrar- und Lebensmittelmarketing
- 13.50 UHR** **4. TISCHGESPRÄCH:** Lebensmittelverschwendung geht uns alle an!  
Initiativen in und um Kassel  
Maximilian Fitzner, Essbare Stadt e.V., Katharina Mittelstraß, Hessische Staatsdomäne Frankenhausen, N. N., Solidarische Landwirtschaft, Dieter Rohde, Slow Food Nordhessen
- 14.20 UHR** **5. TISCHGESPRÄCH:** Auch die Kartoffel hat Terroir –  
Sortenvielfalt ist Geschmacksvielfalt  
Kaya Thomas, Junge AbL, Dr. Hans-Horst Borg, Registerprüfung Kartoffel, Bundessortenamt, Prüfstelle Magdeburg
- 14.50 UHR** **6. TISCHGESPRÄCH:** Tipps gegen die Verschwendung –  
Kartoffeln lagern, konservieren und verarbeiten  
Wam Kat, Aktionskoch, Dietmar Groß, BioHof Groß, Homberg-Mühlhausen, Thomas Raabe, Poststation zum Alten Postamt, Alt-Morschen

**MUSIKALISCHE UMRÄHMUNG:**  
**DUO SAITENSTURM - EINFACH GUTE MUSIK**  
(Sarah Piorkowsky, Thomas Heyn)

Ein Aktionstag von Slow Food Deutschland in Kooperation  
mit dem Bundesverband Deutsche Tafel im Rahmen der  
Initiative Zu gut für die Tonne! [www.zugutfuertonne.de](http://www.zugutfuertonne.de)





## KASSEL RETTET LEBENSMITTEL!

Mit rund 200 verschiedenen Sorten allein in Deutschland ist die Vielfalt der Kartoffel besonders groß. Weltweit gibt es sogar über 5.000 Sorten. Das Nachtschattengewächs zählt dabei zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln der Erde. Dennoch gelangen viele nahrhafte Kartoffeln und andere Gemüse wegen zumeist optischer Mängel gar nicht erst in den Handel. Ein Grund mehr, unsere Veranstaltung unter das Motto „Kassel rettet Lebensmittel! Ein Aktionstag für Knubbelkartoffel und Co.“ zu stellen. Ob bei den informativen Expertenrunden auf der Bühne, beim geselligen Schnippeln oder beim gemeinsamen Schlemmen an der langen Tafel – der Tag widmet sich ganz der Wertschätzung von „tollen Knollen“ und anderen Lebensmitteln. Die Veranstaltung wird organisiert von Slow Food Deutschland e.V. in Kooperation mit dem Bundesverband Deutsche Tafel. Sie ist Bestandteil der Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Slow Food Deutschland und die TAFELN engagieren sich im Rahmen der Initiative bereits seit über einem Jahr mit Aktionstagen, die schon in sieben deutschen Städten stattfanden. Gemeinsames Ziel: Verbraucherinnen und Verbraucher dazu motivieren, Lebensmittel wieder mehr wertzuschätzen.

## ZU GUT FÜR DIE TONNE!

Wie sich Lebensmittelabfälle reduzieren lassen, zeigt die Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Akteure aus Industrie, Handel, Gastronomie und Landwirtschaft sowie Verbraucherverbände, Kirchen und NGOs unterstützen die Initiative. Unter [www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de) finden sich Tipps zu Lebensmittellagerung und -haltbarkeit, Fakten zur Lebensmittelverschwendung sowie Rezepte für beste Reste.

## SLOW FOOD

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich dafür einsetzt, dass jeder Mensch Zugang zu Nahrung hat, die sein Wohlergehen sowie das der Produzenten und der Umwelt erhält. Slow Food tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen. In Deutschland hat Slow Food 13.000 Mitglieder und 83 lokale Gruppen. Seit 20 Jahren engagiert sich Slow Food Deutschland für die Wertschätzung und gegen die Verschwendung von Lebensmitteln. Seit 2011 veranstaltet Slow Food Deutschland öffentliche Aktionen mit vielen tausend Teilnehmenden gegen Lebensmittelverschwendung.

## DIE TAFELN IN DEUTSCHLAND

Lebensmittel retten. Bedürftigen helfen – Die TAFELN sind eine der größten sozialen Bewegungen in Deutschland. Fast 60.000 Menschen engagieren sich bei den TAFELN. Die mehr als 900 gemeinnützigen Tafeln in Deutschland sammeln einwandfreie überschüssige Lebensmittel von Herstellern und Händlern und verteilen diese an rund 1,5 Millionen bedürftige Menschen in Deutschland. Die TAFELN schaffen damit eine Brücke zwischen Überfluss und Mangel.