



Pressemitteilung

Berlin/Hamburg, 28.08.2013 / Seite 1 von 3

Zu gut für die Tonne - Hamburg rettet Obst!

Großer Aktionstag gegen Lebensmittelverschwendung

Samstag, 31. August 2013, 10-16 Uhr

Gerhart-Hauptmann-Platz, Hamburg

Zu klein, zu krumm, zu reif: Viele Tonnen Obst schaffen es Jahr für Jahr nicht bis in die Supermärkte und werden aussortiert, weil sie nicht der Norm entsprechen. Gegen diese Lebensmittelverschwendung machen das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucher (BMELV) sowie Slow Food Deutschland e.V. nun in Hamburg mobil: Bei einem großen Aktionstag unter dem Motto „Zu gut für die Tonne! – Hamburg rettet Obst“ am 31. August im Herzen der Stadt erfahren die Hamburgerinnen und Hamburger alles rund um Haltbarkeit, Aufbewahrung und Weiterverarbeitung von Früchten. Und alle dürfen mitmachen und ausprobieren: An einer langen Tafel können sie nicht mehr Supermarkt-taugliches Obst schälen, schnibbeln und schmecken – und dabei ganz konkret lernen, was sich aus überreifen oder beschädigten Äpfeln, Birnen und Beeren noch Leckeres an Marmeladen, Gelees oder Säften machen lässt.

Und auch die Profis lassen sich an diesem Tag über die Schulter gucken: Thomas Sampl, Küchenchef des Hamburger Restaurants VLET und der neue Shooting-Star der Szene, bereitet „nicht-süße“ Gerichte mit Saisonfrüchten zu. Zu einem exklusiven Chutney-Workshop laden Jörg Nöcker und Thorsten Behnk von der NöckerBehnk Küchenpraxis ein. Nachwuchs-Köche zeigen, was sich aus den Früchten noch kochen lässt, die am Tag zuvor auf dem Großmarkt Hamburg vor der Tonne gerettet worden sind. Umrahmt wird der Aktionstag mit Musik und Expertengesprächen zu Sortenvielfalt, konkreten Tipps und Tricks für Zuhause, Projekten in und um Hamburg sowie Folgen der Verschwendung für Klima und Boden.

Das BMELV hat die Initiative *Zu gut für die Tonne!* im März 2012 gestartet. Denn das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung ist erschütternd: Jeder von uns wirft Jahr für Jahr durchschnittlich 36 Kilogramm Apfel, Gurke & Co. weg. Insgesamt werden in den privaten Haushalten 6,7 Millionen Tonnen Lebensmittel pro Jahr in Deutschland weggeworfen. Jeder Verbraucher wirft durchschnittlich 82 Kilogramm weg, zwei Drittel davon wären vermeidbar. Das kostet jeden Einzelnen nicht nur eine Menge Geld, sondern ist auch aus ökologischen und ethischen Gründen nicht vertretbar.

Akteure aus Industrie, Handel, Gastronomie und Landwirtschaft sowie Verbraucherverbände, Vertreter von Kirchen und NGOs unterstützen daher die Initiative. Im Internetportal zugutuerdientonne.de findet man neben hunderten Rezepten für „Beste Reste“ einen Wissenstest sowie hilfreiche Tipps, was jede und jeder gegen Lebensmittelverschwendung tun kann. Die wichtigsten Informationen gibt es auch auf der gleichnamigen kostenlosen App. Zudem geht die Initiative wie jetzt in der Hansestadt auch vor Ort: gemeinsam mit dem Studentenwerk in Mensen und Wohnheime, mit den Landfrauen in Supermärkte sowie mit Slow Food Deutschland e.V. und dem Bundesverband Deutsche Tafel e.V. in sechs Städte. Bisher haben in Bremerhaven, Berlin, Essen und Konstanz Aktionstage stattgefunden. Mit einem Aktionstag Ende September in Dresden geht die Tour durch Deutschland vorläufig zu Ende.

Kooperationspartner in Hamburg ist Slow Food Deutschland e.V. Die weltweite Bewegung von Slow Food begann 1989 in Italien als Gegenentwurf zu Fast Food und Fast Life. Sie setzt sich für eine genussvolle, bewusste und nachhaltige Ernährung ein. Im Kern heißt das: Jeder Mensch soll Zugang zu Nahrung haben, die Produktion von Lebensmittel sozial fair und umweltschonend erfolgen, die biologische Vielfalt erhalten bleiben. Die Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V., Dr. Ursula Hudson, fasst es so zusammen: „Das Bewusstsein für das, was wir essen, ist der Mittelpunkt der Slow-Food-Philosophie.“ In Deutschland hat Slow Food 12.000 Mitglieder, weltweit sind es etwa 100.000 in über 150 Ländern.



Pressekontakt:

Für Hamburg Rettet Obst!
Thomas Friemel
Kombüse – Kommunikationsbüro für Social
Entrepreneurship und Social Enterprise
Mail: thomas_friemel@web.de
Mobil: 0175-2018161

Für Slow Food Deutschland e.V.
Anke Klitzing
Slow Food Deutschland e.V.
Mail: a.klitzing@slowfood.de
Tel.: 030-609886761
Mobil: 0152-23297384

