Rheinland-Pfalz
GENERALDIREKTION
KULTURELLES ERBE

Festung Ehrenbreitstein

LANDESMUSEUM KOBLENZ

Sonntag, 26. Mai 2013 | 12 Uhr - 18 Uhr

Slow Food®
Deutschland e.V.

Ein Aktionstag von Slow Food Deutschland e.V.
und dem Landesmuseum Koblenz im Rahmen
der Landpartie auf der Festung Ehrenbreitstein

Lebensmittelverschwendung hat im globalen Norden erschreckende Ausmaße angenommen: Der Kunde wünscht die Auswahl an frischen Waren bis Geschäftsschluss und möchte zu jeder Jahreszeit alles kaufen können. Die Folge ist, dass allein in Deutschland etwa elf Millionen Tonnen Lebensmittel im Jahr von der Lebensmittelindustrie, dem Handel, den Großverbrauchern und den privaten Haushalten weggeworfen werden.

Gemüse gehört zu der am meisten verschwendeten Lebensmittelgruppe überhaupt. Etwa 50 % werden nicht wegen Qualitäts-, sondern ausschließlich wegen optischer Mängel vernichtet. Bei den Slow Food-Aktionen **Teller statt Tonne** soll die Verschwendungskette, die sich vom Acker bis auf den Teller vollzieht, den Menschen nahegebracht werden. Das Beispiel von verschmähtem, aber schmackhaftem Gemüse soll ein Einstieg sein, Menschen für die sehr komplexe Thematik ‚Ernährungssicherheit' zu sensibilisieren und zu interessieren.

Fotos: ©Slow Food Deutschland/Manuel Hilscher

Teller statt Tonne sagen wir und schneiden gemeinsam am Aktionstag solches, nicht marktkonformes Gemüse im Haus des Genusses (offen für alle, die sich beteiligen möchten); jeweils stündlich an fünf aufeinanderfolgenden Terminen zu einem speziellen Gemüsethema.

Von Köchen aus der Region, darunter ein Sternekoch und die Auszubildenden sowie die Eliteklasse der Jeunes Restaurateurs des Gastronomischen Bildungszentrums Koblenz wird daraus ein köstliches Mahl zubereitet, das die Besucher in kleinen Probierportionen verkosten können.

www.landesmuseum-koblenz.de