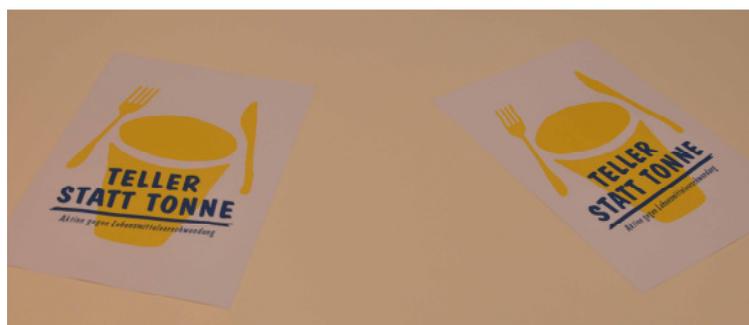




Slow Food® Karlsruhe

Teller statt Tonne – ein Geschmackserlebnis der besonderen Art im PRINZIP am 19. November 2011 im Rahmen der europäischen Woche zur Abfallvermeidung

Vom 19. bis zum 27. November findet bzw. fand die „europäische Woche zur Abfallvermeidung statt“. Wir als Slow Food Convivium Karlsruhe haben uns an dieser Aktionswoche mit einem zu diesem Thema passenden Geschmackserlebnis beteiligt. Dabei haben wir den Faden der von Slow Food federführend organisierten Aktionswoche zum Thema „Teller statt Tonne“ im September 2011 hier in Karlsruhe aus aktuellem Anlass noch einmal aufgenommen.



Die Grundidee war dieselbe wie im September: Es gibt weltweit Lebensmittelverschwendung in grossem Massstab, auch vor unseren Augen und in unserem Einflussbereich. Je nachdem, um welche Art von Lebensmittel es sich handelt, landen durchschnittlich ca. 40% aller auf dem Feld erzeugten Lebensmittel nicht beim Verbraucher auf dem Teller, sondern wandern an irgendeiner Stelle in der Verwertungskette im Abfall!

Wie absurd es oft ist, dass bestimmte Lebensmittel nicht auf dem Teller von begeisterten Essern landen, haben wir am konkreten Beispiel von Lebensmitteln nachvollzogen, die im Einzelhandel oder im Lebensmittel verarbeitenden Handwerk als „nicht mehr verkaufsfähig“ angesehen und daher aussortiert werden, obwohl sie noch nicht verdorben und daher tatsächlich unbrauchbar für den menschlichen Verzehr wären. Wir haben uns solche Reste von der Gärtnerei Schmälzle und der Metzgerei Grom erbeten, um am praktischen Beispiel zu zeigen, dass wir mit diesen vermeintlichen Resten noch ein wunderbares Menü zubereiten können. An dieser Stelle noch einmal einen herzlichen Dank an die Spender!

**Slow Food
Karlsruhe**

Conviviumsleitung
Jens Herion
Yorckstr. 23
76185 Karlsruhe

fon 0721 856047

karlsruhe@slowfood.de
www.slowfood.de

**Ein Convivium von Slow Food
Deutschland e.V.**

Vereinsregister
Münster VR 4429



Slow Food® Karlsruhe



Unser Augenmerk galt dabei vor allem der Frage, wer an welcher Stelle welchen Beitrag leisten kann, um die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren – es ging nicht darum, nach „Schuldigen“ zu suchen. Da bei unserem Geschmackserlebnis vor allem „Endverbraucher“ von Lebensmitteln anwesend waren, haben wir uns natürlich schwerpunktmässig mit der Frage beschäftigt, was wir als einzelne Verbraucher praktisch tun können, um mit



Lebensmitteln sorgsamer umzugehen und z.B. unseren eigenen Kühlschrank möglichst nicht zum „Vorzimmer der Mülltonne“ werden zu lassen.

Zunächst haben wir uns allerdings mit der Frage beschäftigt an welcher Stelle in der Erzeugungs- und Verwertungskette von Milchprodukten, Obst und Gemüse, Fleischprodukten und Getreideprodukten welcher Anteil durchschnittlich im Müll landet. Folgende Erkenntnisse waren dabei die interessantesten:

- Durchschnittlich landen ca. 40% aller Lebensmittel weltweit im Abfall
- Den grössten Anteil am Müllaufkommen haben (ausser bei Obst und Gemüse) die Endverbraucher; es sind im Durchschnitt fast 20% der Lebensmittel.

Vor allem der letzte Punkt ist gleichermaßen erschreckend wie auch hoffnungsfroh stimmend: Denn was wir selbst in grossem



Anteil verursachen, können wir auch selbst wiederum in diesem Umfang beeinflussen!

Wie die Perspektive des Lebensmittel verarbeitenden Handwerks aussieht, erfahren wir von Michael und Sieglinde Grom von der Metzgerei Sack. Welche Hygienevorschriften sind einzuhalten? Was hat sich im Lauf der Zeit im Fleischerhandwerk verändert? Was möchte der Kunde (= der Verbraucher)?



Slow Food® Karlsruhe



Früher wurden z.B. Produkte wie Wurstsalat noch regelmässig aus Wurstenden hergestellt, die als Aufschnitt nicht mehr als so dekorativ eingeschätzt worden sind, dass die Kunden sie am Stück kaufen würden. Inzwischen werden aus hygienischen Gründen Wurstenden nicht mehr regelmässig verwendet, sondern Fleischsalat aus eigens dafür produzierten Würsten hergestellt.

Die Frage „was will der Kunde?“ einerseits und „was bietet der Metzger?“ andererseits



hat etwas von der klassischen Frage „was war zuerst da – Henne oder Ei“?

Zweifellos beeinflusst sich beides gegenseitig: Was der Kunde nicht nachfragt, bieten Handel und Lebensmittelerzeuger nicht mehr an – andererseits wird auch nicht (oder kaum noch) nachgefragt, was die Kunden vielleicht deshalb nicht mehr kennen, weil es nicht mehr angeboten wird... Das gilt natürlich auch für Obst oder Gemüse. In diesem Bereich werden viele Feldfrüchte gar nicht erst



geerntet, da der Landwirt oder Gärtner davon ausgeht, dass z.B. „zu kleine“ oder „zu schrumpelige“ Äpfel oder Kartoffeln oder „zu krumme“ Gurken niemand kaufen möchte. Im praktischen Teil von unserem Geschmackserlebnis sind wir uns schnell einig geworden, was wir aus solchen und den anderen vorgefundenen Lebensmitteln machen können, die aus den genannten oder aus anderen angenommenen Gründen aussortiert worden waren.





Slow Food® Karlsruhe



Flugs wurde folgendes Menü zubereitet:

- Gemischter Batavia-Salat mit Zitronendressing
- Italienischer Teller (Tomaten, Gurken, Mozzarella)
- püriertes Wurzelsüppchen (Karotten, Rübchen, Broccoli)
- Gemüsepfanne (Lauch, Karotten, Shiitake)
- gedünstete Süßkartoffel an Sahne-Spinat
- Pizza mit Schinken, Lauch, Schafskäse und Tomaten
- Bananenmilch, überbackene Honigbananen





Slow Food® Karlsruhe



Ungewöhnlich an diesem Geschmackserlebnis war nicht nur der Umstand, dass wir vorher nicht wussten, welche Lebensmittel uns zur Verfügung stehen würden und wir daher bei der Auswahl der Rezepte improvisieren mussten;



dieses Geschmackserlebnis war auch unsere erste Veranstaltung als Slow Food Karlsruhe, die von einem Aufnahme-Team des ZDF unter Leitung des Journalisten Christian von Rechenberg dokumentiert worden ist. Gleich am selben Abend, nämlich an prominenter Stelle in der 19-Uhr-Ausgabe der ZDF-Nachrichtensendung „Heute“, wurde erfreulicherweise ein Bericht über den ersten Tag der „europäischen Woche zur Abfallvermeidung“ in Karlsruhe gesendet, in

dem auch unser Geschmackserlebnis der besonderen Art einschliesslich kurzer Interviewausschnitte gezeigt worden ist. So gab es für uns mit diesem Geschmackserlebnis nicht nur den erfreulichen Umstand einer interessanten und auch vergnüglichen Veranstaltung mit wohlschmeckendem Abschluss an der langen Tafel, sondern durch den Fernsehbeitrag auch noch eine weit verbreitete Werbung für die gute Sache! Von diesem Medienecho war auch Iris Treiber vom Amt für Abfallwirtschaft der Stadt Karlsruhe sehr erfreut. Sie hat die Aktionswoche in Karlsruhe koordiniert und hatte uns eingeladen, uns mit einer Veranstaltung daran zu beteiligen.

Wer mehr wissen möchte über Möglichkeiten, als Verbraucherin oder Verbraucher etwas gegen Lebensmittelverschwendung zu tun, dem sei unsere Zusammenstellung von praktischen Tipps, Literaturhinweisen und Internetlinks zu diesem Thema empfohlen, die wir an derselben Stelle veröffentlichen wie diesen Bericht. Wir wünschen viel Erfolg bei der Umsetzung!

Text: Jens Herion Fotos: Matthias Nohlen