



Slow Food[®]

Deutschland e.V.

PRESSEINFORMATION – Berlin – 22. Oktober 2012

Initiative des Bundestags gegen Lebensmittelverschwendung muss Initiative für nachhaltige Lebensmittelproduktion werden

Der parteiübergreifende Antrag zur Reduzierung von Lebensmittelverlusten, der am Donnerstag vom Bundestag verabschiedet wurde, schlägt den richtigen Weg ein. Wichtig ist aber die Stärkung von positiven Initiativen für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem, so Slow Food Deutschland e.V.

Die Steuerbefreiung von gespendeten Lebensmitteln und die geforderte Abschaffung von gesetzlichen Güteklassen und Handelsnormen sind gute Schritte, um die Verschwendung von Lebensmitteln zu reduzieren. Auch eine umfassendere Verbraucherinformation zu Haltbarkeit, Transport und Lagerung von Lebensmitteln ist zu begrüßen. Die politische Initiative darf aber nicht bei Symptombehandlungen wie der geänderten Klassifizierung von risikobehafteten Lebensmitteln stehenbleiben. Es ist unerlässlich, dass die Wertschätzung von Lebensmitteln systematisch gefestigt und Initiativen, die diese Wertschätzung grundsätzlich beinhalten, gefördert werden.

„Lebensmittel sind mehr als nur Waren. Sie sind Ausdruck von Kultur, Können, Landwirtschaft, Wirtschaft und Ressourcen,“ so **Dr. Ursula Hudson**, Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V. Unser Essen nimmt eine zentrale Stellung im privaten und gesellschaftlichen Leben ein und hat weitreichende Bedeutung für die Gesellschaft, Wirtschaft und Umwelt. „Daher ist es wichtig, dass wir positive Initiativen stärken: die handwerkliche und nachhaltige Lebensmittelproduktion, die bäuerliche Landwirtschaft, die Lebensmittelbildung – gerade bei Kindern, aber auch ein Leben lang.“

Nicht genormte Produkte wie lokaltypische, handwerklich hergestellte Lebensmittel sorgen für Vielfalt auf unserem Teller und erhalten die kulturelle und biologische Vielfalt. Industrielle Fertigprodukte in immer neuen Spielarten hingegen verlangen von uns oft „nur“ die Geschicklichkeit des Tütenaufreißens. Sie lassen sich in der Regel auch nicht weiterverarbeiten. Was nicht gegessen wird, landet oft auf dem Müll.

Regionale Wirtschaftskreisläufe und Direktvermarktungsprojekte helfen ebenfalls, Verschwendung zu vermeiden: durch kurze Transportwege und kürzere Lagerzeiten kommen Lebensmittel schneller und frischer zum Endverbraucher. Der direkte Kontakt mit dem Abnehmer ermöglicht es den Erzeugern, bei risikobehafteten Produkten z.B. bei überreifem Obst schneller und effektiver zu reagieren, die Produktion besser zu planen und eine bessere Abstimmung mit den Abnehmern in Bezug auf Qualität, Quantität und Auswahl zu erreichen. Ein partnerschaftliches Miteinander von Produzenten und Verbrauchern stärkt zudem die sozialen Netzwerke und das Bewusstsein um die Herkunft und den wahren Wert der Lebensmittel.

Slow Food Deutschland e.V. stellt gerade die gesellschaftliche Bedeutung der Nahrung in den Mittelpunkt. Der Verein, der dieses Jahr sein 20jähriges Jubiläum feiert, unterstützt die handwerkliche und nachhaltige Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerkliche hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und verschiedene Projekte mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen. Seit 2011 macht der Verein durch die Kampagne „Teller statt Tonne“ gezielt auf das Problem der Lebensmittelverschwendung aufmerksam.

3.298 Zeichen

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland:

Anke Klitzing – (030) 609 886 761 – (0152) 23297384 – a.klitzing@slowfood.de
Slow Food Deutschland e.V. – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin

Wolf Günthner – (07151) 920240 – (0171) 3176442 – presse@slowfood.de
Im Guckvor 15 – 71336 Waiblingen