

PRESSEINFORMATION – Berlin – 30. Mai 2013

## Teller oder Trog? - Neue Studie des BMELV zu Nachernteverlusten setzt Lebensmittel mit Tierfutter gleich

**Die am Mittwoch, 29. Mai, veröffentlichte Studie des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz zu Nachernteverlusten berichtet niedrige Zahlen für die deutsche Landwirtschaft. Sie setzt aber Lebensmittel mit Tierfutter, Brennstoffen und Dünger gleich.**

Nur 5% von Kartoffeln und 4,2% von Möhren gingen bei der Nachernte „unwiederbringlich verloren“, schreibt das Ministerium über die gerade veröffentlichte Studie, räumt aber gleich darauf ein, dass in diesen Zahlen nicht die Lebensmittel erfasst werden, die als Tierfutter, Dünger oder Energiequelle genutzt werden. Auch nicht berücksichtigt wurden Produkte, die auf Grund „der hohen Anforderungen des Handels nicht in den Verkauf gelangen“, so die Pressestelle des BMELV.

„Diese Zahlen sind auf den ersten Blick schön anzusehen, leisten aber keinen wirklichen Beitrag zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung,“ so **Dr. Ursula Hudson**, Vorsitzende von **Slow Food Deutschland**. „Wir wissen aus anderen Studien, z.B. der Welternährungsorganisation, und aus eigenen Erfahrungen in unseren Aktionen gegen Lebensmittelverschwendung, dass rund 30% der Kartoffel- und Gemüseernte nicht in den Handel kommt, meist wegen kleiner äußerer Mängel, wie etwa zweibeinige Möhren oder angeblich zu kleine oder zu große, ansonsten aber mängelfreie Kartoffeln. **Ein hoher Prozentsatz an frischen Lebensmitteln wird also nicht seiner eigentlichen Bestimmung, dem menschlichen Verzehr zugeführt, sondern als Tierfutter, Düngemittel und Brennstoff verwendet.** Das steht unserem Verständnis der Wertschätzung von Lebensmitteln entgegen. Aussehen hat schließlich nichts mit Geschmack oder Nährhaftigkeit zu tun – ganz im Gegenteil: oftmals schneiden alte Gemüse- und Obstsorten bei dem vom Handel vorgegeben Schönheitswettbewerb mit Maßstab Einheitsnorm schlecht ab, glänzen aber bei jedem Geschmackstest dank geschmacklicher Vielfalt und Intensität. Ein größeres und vielfältigeres Angebot an frischen Lebensmitteln unabhängig von Normvorstellungen in Bezug auf Aussehen oder Größe könnte und sollte positive Auswirkungen auf deren Verkaufspreis haben. Schließlich gibt es auch hierzulande viele Menschen, die auf günstige Lebensmittel angewiesen sind.“

Das BMELV setzt sich mit seiner Initiative „**Zu gut für die Tonne**“, in deren Rahmen auch Slow Food Deutschland mit **Aktionstagen** beteiligt ist, für eine größere Wertschätzung von Lebensmitteln und einer Verminderung der Verschwendung ein. Diese Kampagne unterstützt Slow Food Deutschland ausdrücklich. Die Veröffentlichung dieser neuen Zahlen räume jedoch zu viel Spielraum für das Verschieben von Verantwortung ein, so Dr. Hudson weiter. Essen ist von zentraler Bedeutung für die Kultur, Gesellschaft, Wirtschaft und Umwelt und trägt über die Art seiner Erzeugung und Herstellung maßgeblich zu einem nachhaltigen oder ausbeuterischen Umgang mit unseren Ressourcen bei – es ist damit weit mehr als nur eine Ware. Um unserem Essen wieder seinen wahren Wert zu verleihen, müsse der Zyklus von Überproduktion und Verschwendung durchbrochen werden. Dafür setze sich Slow Food ein.

Slow Food stellt gerade die **gesellschaftliche Bedeutung der Nahrung** in den Mittelpunkt. Der Verein unterstützt die handwerkliche und nachhaltige Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und bei verschiedenen Projekten mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen.

Unter dem Motto „**Teller statt Tonne**“ macht Slow Food Deutschland e.V. seit 2011 gezielt auf das **Problem der Lebensmittelverschwendung** aufmerksam. Aus verschmähtem Gemüse, das wegen kleiner äußerer Mängel nicht in den regulären Handel kommt, kochen Aktivistinnen und Freiwillige leckere Gerichte und verspeisen sie gemeinsam mit interessierten Bürgern an langen Tafeln auf öffentlichen Plätzen. Das **Slow Food Youth Network** bringt junge Leute und DJs bei „**Schnippeldiskos**“ zum Gemüseschnippeln, Kochen und Tanzen zusammen. Vorträge und öffentliche Diskussionen lenken weitere Aufmerksamkeit auf das große Problem der Lebensmittelverschwendung heutzutage – und bieten gleichzeitig Lösungsansätze im Sinne von Slow Food.



# Slow Food<sup>®</sup>

## Deutschland e.V.

\*\*\*

Quelle: Global food losses and food wastes, FAO, 2008.

\*\*\*

**Slow Food** ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen.

**Slow Food Deutschland** wurde 1992 gegründet und ist ein eingetragener Verein mit Sitz in Berlin. Die Slow Food Bewegung zählt Anfang 2013 in Deutschland über 12.000 Mitglieder in rund 80 Convivien (lokalen Gruppen), weltweit sind es mehr als 100.000 Menschen in über 150 Ländern.

[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

\*\*\*

### **Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:**

Anke Klitzing – (030) 2000 475 13 – (0152) 23297384 – [a.klitzing@slowfood.de](mailto:a.klitzing@slowfood.de)

Slow Food Deutschland e.V. Geschäftsstelle – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin

Wolf Günthner – (07151) 920240 – (0171) 3176442 – [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Im Guckvor 15 – 71336 Waiblingen

### **Ihr Ansprechpartner für das Slow Food Youth Network**

Lotte Heerschop – (030) 2000 475 14 – [youth@slowfood.de](mailto:youth@slowfood.de)

Slow Food Deutschland e.V. Geschäftsstelle – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin