



## PRESSEINFORMATION

### Gründer von Slow Food Carlo Petrini hilft Erntereste sammeln für Aktion gegen Lebensmittelverschwendung

Am **Freitag, 09. September 2011 ab 15.00h** wird in Teltow 'nachgeerntet' – freiwillige Helfer sammeln und sortieren direkt auf dem Acker Kartoffeln und Gemüse, die wegen kleiner Schönheitsmängel – weil die Kartoffel zu klein ist, oder der Karotte ein zweites Bein wächst – nicht in den regulären Handel kommen. Mit dabei ist **Carlo Petrini, Gründer und internationaler Präsident von Slow Food**. Die Slow Food-Bewegung setzt sich auf lokaler, nationaler und internationaler Ebene für eine Ernährungskultur ein, die dem Konsum- und Wegwerfgedanken der modernen Gesellschaft entgegentritt. Aus diesem Grund ruft Slow Food Deutschland e.V. in der diesjährigen Erntesaison zusammen mit dem Evangelischen Entwicklungsdienst und 'Brot für die Welt' zu einer **Aktion gegen die Lebensmittelverschwendung** auf. „Mit dieser Aktion wollen wir den Blick lenken auf das, was gewöhnlich aus dem heutigen Ernährungssystem herausfällt. Es ist wichtig, den zentralen Wert des Essens, unserer Lebensmittel, zu unterstreichen und wieder in das Bewusstsein der Menschen zu bringen“, so Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V.

Die gesammelten Produkte werden am folgenden Morgen von Aktivist und Koch Wam Kat zu einer Mahlzeit zubereitet, die **am Samstag, 10. September von 12.00h bis 15.00h** an einer langen Tafel auf dem Dorothea-Schlegel-Platz am Reichstagsufer verspeist wird. Zwiegespräche zwischen Vertretern von Wirtschaft, Politik, Landwirtschaft und Kirche über verschiedene Aspekte des Themas begleiten die Veranstaltung. **Carlo Petrini** diskutiert die Sicht der Verbraucher mit der Perspektive der Produzenten, repräsentiert von **Friedrich Wilhelm Graefe zu Baringdorf**, dem Bundesvorsitzenden der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft. Mit **Prälat Dr. Bernhard Felmberg**, dem Bevollmächtigten des Rates EKD bei der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union unterhält sich **Elisabeth Bündler** vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Auch die Erzeuger des Südens kommen zu Wort, vertreten von Frau **Flavia Buitrón Vda. De Palomino** aus Peru, um die globalen Zusammenhänge unseres Ernährungssystems aus ihrer Erfahrung zu schildern. Mit am Tisch sitzt Filmemacher **Valentin Thurn**, dessen Film 'Taste the Waste' (ab 08. September in deutschen Kinos) die erschreckende Wirklichkeit der täglichen Lebensmittelverschwendung zeigt aber auch aktive Lösungsvorschläge bietet.

### Obst- und Gemüsehof Teltower Rübchen

Die Aktion wird unterstützt von Bauern der Umgegend, die sich aktiv mit diesen Themen auseinandersetzen, wie Axel Szilleweit vom **Obst- und Gemüsehof Teltower Rübchen**, auf dem die Sammelaktion stattfindet.

Das Teltower Rübchen ist eine alte Gemüseart, die schon von Goethe und Napoleon genossen wurde. Der Obst- und Gemüsehof 'Teltower Rübchen' ist der einzige kommerzielle Erzeuger. Die brandenburgische Spezialität hat eine feine Schärfe und eine sehr hohe Nährstoffdichte, da sie nie in die industrialisierte Massenproduktion aufgenommen wurde. Wegen ihrer geringen Größe und kleinen Produktion sind die Rübchen im Laufe des 20. Jahrhunderts als Feldpflanzen fast in Vergessenheit geraten, und haben nur durch die Initiative von privaten Kleingärtnern überlebt. Heute sind sie Passagiere der **Arche des Geschmacks**, ein internationales Projekt von der **Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt**, das weltweit regionale wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Vergessen und Verschwinden schützt.

Der Hof 'Teltower Rübchen' baut neben dieser seltenen Sorte auch anderes Obst und Gemüse sowie Kräuter in ökologischer Landwirtschaft an.

Obst- und Gemüsehof Teltower Rübchen

Postadresse: Ruhlsdorfer Str. 74

14513 Teltow

[www.teltower-ruebchen.com](http://www.teltower-ruebchen.com)

Ansprechpartner: Axel Szilleweit, 03328 / 47 48 43, [info@teltower-ruebchen.com](mailto:info@teltower-ruebchen.com)

**Die Sammelaktion findet statt an der Produktionsstätte des Hofes, Schenkendorfer Weg 2, 14513 Teltow.**

### Ihre Ansprechpartner:

**Andrea Lenkert-Hörmann**, Slow Food Deutschland e.V., Tel. 0721-3810662, [alh@lenkert-hoerrmann.de](mailto:alh@lenkert-hoerrmann.de)

**Anke Klitzing**, Slow Food Deutschland e.V., Tel. 030 – 246 259 39, [a.klitzing@slowfood.de](mailto:a.klitzing@slowfood.de)