

Presseinformation – Berlin, 21. Mai 2012

## Slow Food Deutschland lädt ein – Feiern gegen Lebensmittelverschwendung

(ak) Am Samstag, 02. Juni 2012 feiert Slow Food Deutschland e.V. sein 20jähriges Vereinsjubiläum in Köln – und lädt gemeinsam mit dem Evangelischen Entwicklungsdienst alle Kölner ein, im Rahmen des Festes ein Zeichen gegen die Verschwendung von Lebensmitteln zu setzen. Seit dem letzten Herbst macht Slow Food Deutschland gemeinsam mit dem Evangelischen Entwicklungsdienst unter dem Motto „**Teller statt Tonne**“ durch Aktionen ganz gezielt auf das Problem der Lebensmittelverschwendung aufmerksam. Gegenwärtige Kampagnen zum Thema erregen viel öffentliches Interesse, greifen aber zu kurz. So wird weder die Lebensmittelindustrie in die Verantwortung genommen, noch werden die Konsequenzen auf die Länder des Südens thematisiert.

Grundproblem hinter der Verschwendung ist nicht nur die fehlende Wertschätzung und das fehlende Verständnis von Lebensmitteln und ihrer Herkunft, sondern auch das industrielle System von Herstellung und Vertrieb, in dem weder für krumme Gurken noch für alte Rinderrassen Platz ist. Slow Food stellt sich schon seit zwanzig Jahren gegen diese Tendenz. „Das Bewusstsein für das, was wir essen, ist der Mittelpunkt der Slow Food Philosophie,“ erklärt **Dr. Ursula Hudson**, amtierende Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V. „Unser Essen ist von zentraler Bedeutung für die Kultur, Gesellschaft, Wirtschaft und Umwelt – viel mehr als nur eine Ware. Slow Food setzt sich dafür ein, den Zyklus von Überproduktion und Verschwendung zu durchbrechen und unserem Essen wieder seinen wahren Wert zu verleihen.“ **Francisco Mari**, eed ergänzt: „Wir wollen auch darauf aufmerksam machen, welche Folgen unsere Konsummuster auf die Selbstversorgung im globalen Süden haben. Land und Wasser dürfen nicht durch Industrie, Handel und Verbraucher verschwendet werden, in dem bei uns viel zu viele Lebensmittel in der Tonne statt auf dem Teller landen“.

Viel nahrhaftes Gemüse kommt wegen meist optischer Mängel gar nicht erst in den Handel. Dieses verschmähete Gemüse – gesammelt auf dem Gertrudenhof Hürth und dem Biohof Bursch in der Umgegend von Köln – wird am Samstagmorgen auf dem Platz vor dem Schokoladenmuseum in der Kölner Innenstadt geschnippelt. Wam Kat und sein Team der Fläming Kitchen verarbeiten es dann zu einer leckeren Mahlzeit, zu der alle Kölner herzlich eingeladen sind. Gegessen wird gemeinsam an einer langen Tafel, begleitet von Podiumsgesprächen zu Themen rund um Lebensmittelverschwendung, Ernährungssouveränität und Konsumentenverantwortung aus Sicht von Slow Food und mit Blick auf die Länder des Südens.

### **Teller statt Tonne – Aktion gegen Lebensmittelverschwendung**

**Samstag, 02. Juni 2012**, Platz am Schokoladenmuseum, 50678 Köln

08:00 – 12:00 Uhr **Schnippelaktion** mit dem Slow Food Youth Network

12:00 – 15:00 Uhr Gemeinsame **Mahlzeit** an der langen Tafel begleitet von Podiumsgesprächen

An den Podiumsgesprächen nehmen teil:

**Carlo Petrini**, Gründer und internationaler Präsident von Slow Food

**Dr. Ursula Hudson**, Slow Food Deutschland e.V.

**Pfr. Jürgen Reichel / Francisco Mari**, Evangelischer Entwicklungsdienst

**Peter Knitsch**, Abteilungsleiter Verbraucherschutz, MKULNV NRW

**Martin Müller**, Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V.

**Stefan Kreutzberger**, Journalist und Autor „Die Essensvernichter“

**Hans Stefan Steinheuer**, Restaurant ‚Zur Alten Post‘ Heppingen

**Heinz Bursch**, Biohof Bursch Bornheim

**Peter Zens**, Gertrudenhof Hürth

**Roland Schüren**, Ihr Bäcker Schüren Hilden

Für Presseakkreditierung zum Event wenden Sie sich bitte an Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

Anke Klitzing – (030) 609 886 761 – (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