

## PRESSEINFORMATION

### **TELLER STATT TONNE – Slow Food Deutschland, der Evangelische Entwicklungsdienst und ‚Brot für die Welt‘ rufen auf zu einer Aktion gegen Lebensmittelverschwendung**

**Berlin, 31.08.2011** - In Deutschland allein werden 20 Millionen Tonnen Lebensmittel im Jahr ‚entsorgt‘ – Lebensmittel, die eigentlich auf den Teller und nicht in die Tonne gehören. Das Ausmaß der Verschwendung ist erschreckend – und zur selben Zeit hungern Menschen in Somalia und vielen anderen Ländern, weil sie keinen Zugang zu Lebensmitteln oder Land haben. Verschwendung hat lokale und globale Folgen. Deswegen rufen Slow Food Deutschland, der Evangelische Entwicklungsdienst und ‚Brot für die Welt‘ zu einer **Aktion gegen die Lebensmittelverschwendung** auf, um Zusammenhänge aufzuzeigen und die Konsequenzen unseres Ernährungs- und Wirtschaftsverhaltens für die Menschen in den Ländern der südlichen Erdhälfte deutlich zu machen.



Als Rahmenveranstaltungen dieser bundesweiten Aktion setzen sich in Berlin und Stuttgart Menschen zu einer gemeinsamen Mahlzeit an eine lange Tafel, um miteinander zu essen und sich auszutauschen. Tischgespräch ist eine Diskussion zum Thema mit Vertretern aus Landwirtschaft, Kirche, Politik, Wirtschaft und Wissenschaft. Zu den angesprochenen Themen gehört die Wertschätzung von Lebensmitteln, die Auswirkungen der persönlichen Kauf- und Essgewohnheiten, Klimawandel, Entwicklung der bäuerlichen Landwirtschaft, aber auch Flächennutzungskonkurrenzen in Entwicklungsländern und globale Ernährungsgerechtigkeit. Es kocht Aktivist und Koch Wam Kat mit seiner mobilen Küche.

- **Berlin: Samstag, 10. September 2011, 12.00h bis 15.00h**, Dorothea-Schlegel-Platz am Reichstagsufer
- **Stuttgart: Samstag, 17. September 2011, 12.00h bis 15.00h**, Schlossplatz

Die Zutaten werden am jeweiligen Freitag davor in der Umgegend eingesammelt, bei Bauern, die engagiert hinter der Aktion stehen – in Berlin am **Freitag, 09. September** auf dem **Obst- und Gemüsehof Teltower Rübchen in Teltow** und dem **Vierfelderhof in Berlin-Gatow**; in Stuttgart am **Freitag, 16. September** auf dem **Demeter-Hof Reyerhof in Stuttgart-Möhringen**. Bis zu 400kg Kartoffeln und Gemüse werden es jeweils sein, die wegen ihrer Über- oder Untergröße oder kleinen Mäkeln nicht den Normen des Lebensmittelhandels entsprechen.

An den Gesprächen nehmen teil in Berlin: Prälat **Dr. Bernhard Felmberg**, der Bevollmächtigte des Rates der EKD bei der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union, **Elisabeth Bündler**, BMELV, **Carlo Petrini**, Präsident Slow Food International, **Flavia Buitrón Vda. de Palomino**, Peru, **Friedrich Wilhelm Graefe zu Baringdorf**, Bundesvorsitzender Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft, **Georg Kaiser**, Geschäftsführer BioCompany, **Dirk Löhmer**, Geschäftsführer Cofresco Frischhalteprodukte GmbH&Co. KG, **Christian Heymann**, Vierfelderhof Berlin-Gatow, **Axel Szilleweit**, Obst- und Gemüsehof Teltower Rübchen Teltow, und weitere Vertreter aus Wirtschaft und Landwirtschaft. Moderation: **Elisabetta Gaddoni**, Journalistin und **Valentin Thurn**, Filmemacher Taste the Waste.

In Stuttgart sind dabei: Ministerialdirektor **Wolfgang Reimer**, Ministerium für ländlichen Raum und Verbraucherschutz, **Dr. Frank Otfried July**, Landesbischof, **Dr. Ursula Hudson**, Vorsitzende Slow Food Deutschland, **Madieng Seck**, Terra Madre Senegal, **Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald**, Humboldt-Universität

Berlin, **Dr. Manon Haccius**, Leiterin Qualität, Recht und Nachhaltigkeit Alnatura GmbH, **Maria Heubuch**, Bundesvorsitzende Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft, **Dirk Löhmer**, Geschäftsführer Initiative Save Food, **Christoph Simpfendörfer**, Reyerhof (demeter), **Manfred Kaul**, Geschäftsführer sbr gGmbH, **Siegward Kelle**, Stuttgarter Jugendhaus gGmbH, **Wilfried Münch**, Leiter GLS-Bank Filiale Stuttgart und weitere Vertreter aus Wirtschaft und Landwirtschaft sowie **Christoph Sonntag**, Stipftung Christoph Sonntag. Moderation: **Karl-Albrecht Immel**, SWR und **Valentin Thurn**, Filmemacher Taste the Waste.

Zeitgleich zu den Aktionstagen läuft der Film „Taste the Waste“ von Valentin Thurn am **08. September 2011** in deutschen Kinos an. Der Dokumentarfilm zeigt die Wirklichkeit der globalen Lebensmittelverschwendung aber auch Lösungsansätze, wie diese Müllflut zu stoppen ist. Premiere ist am 02. September 2011 in Köln.

#### Ihr Ansprechpartner:

**Andrea Lenkert-Hörrmann**, 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)

#### Veranstalter



[www.brot-für-die-welt.de](http://www.brot-für-die-welt.de)



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



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

#### Partner



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



Slow Food® Berlin



Slow Food® Potsdam



Slow Food® Stuttgart

#### Unterstützer



sowie der *Obst- und Gemüsehof*, *Teltower Rübchen*, *Teltow*.