



PRESSEINFORMATION

Teller statt Tonne – Slow Food Deutschland, der Evangelische Entwicklungsdienst und ‚Brot für die Welt‘ rufen auf zu einer Aktion gegen Lebensmittelverschwendung

Berlin - 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. „Wir wollen Zusammenhänge darstellen und die Konsequenzen unseres Ernährungs- und Wirtschaftsverhaltens für die Menschen in den Ländern der südlichen Erdhälfte aufzeigen“, so Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V.

Als Auftakt der bundesweiten Aktion setzen sich am **Samstag, 10. September 2011, 12.00h bis 15.00h**, auf dem Dorothea-Schlegel-Platz am Reichstagsufer 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 aus dem Süden. 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.

Die Zutaten werden am **Freitag, 09. September 2011** in der Umgegend eingesammelt, bei Bauern, die engagiert hinter der Aktion stehen – auf dem **Vierfelderhof in Berlin-Gatow** und dem **Obst- und Gemüsehof Teltower Rübchen in Teltow**. Bis zu 400kg Kartoffeln und Gemüse werden es sein, die wegen ihrer Über- oder Untergröße oder kleinen Mäkeln nicht den Normen des Lebensmittelhandels entsprechen. Retourenbrote von **Märkisches Landbrot** und Gemüse vom Vortag der **BioCompany** ergänzen das Mahl. **Lemonaid** mit einer Fehlproduktion Limonade (zuviel Fruchtfleisch) und die **Berliner Wasserbetriebe** sorgen für die Getränke.

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.

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.

Ihre Ansprechpartner:

Andrea Lenkert-Hörrmann, Slow Food Deutschland e.V., Tel. 0721-3810662, alh@lenkert-hoerrmann.de

Anke Klitzing, Slow Food Deutschland e.V., Tel. 030 – 246 259 39, a.klitzing@slowfood.de



Wir danken unseren Partnern und Unterstützern:

Partner



www.tastethewaste.de



Unterstützer



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