



## PRESSEINFORMATION

Berlin, Bonn, Stuttgart, 10. September 2011

### Teller statt Tonne

VERBÄNDE PROTESTIEREN MIT KOCHAKTION GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

**Zu groß, zu klein, zu dick oder mit Falten... selbst Gemüse muss heute den Schönheitsidealen entsprechen. Am Samstag aber wurde auf die inneren Werte geschaut: dicke Zucchini, kleine Kartoffeln und andere, nicht den Normen entsprechende Nahrungsmittel waren die Stars einer gemeinsamen Tafel auf dem Berliner Dorothea-Schlegel-Platz am Reichstagsufer. Die Veranstalter konnten über 800 Gäste begrüßen. Für ihre Aktion hatten „Brot für die Welt“, Evangelischer Entwicklungsdienst und Slow Food Deutschland tags zuvor bei Bauern der Umgebung aussortierte Kartoffeln und anderes saisonales Gemüse eingesammelt. Mit ihrer Sammel-, Koch- und Essaktion protestieren sie gegen die Verschwendung von Lebensmitteln.**

„Tonnenweise wird Gemüse aussortiert, weil es gängigen Normen nicht entspricht, fliegen unverdorben Lebensmittel in den Abfalleimer“ kritisiert Prälat Bernhard Felmburg. „Mehr als 40 Prozent aller Lebensmittel werden hierzulande weggeworfen. Das sind 20 Millionen Tonnen Lebensmittel im Jahr – Lebensmittel, die eigentlich auf den Teller und nicht in die Tonne gehören. Zur selben Zeit hungern in Somalia und vielen anderen Ländern die Menschen, weil sie kein Geld oder keinen Zugang zu Land haben.“

Überfluss auf der einen, Hunger auf der anderen Seite – das wollen die drei Organisationen und die sie unterstützenden Verbände nicht hinnehmen. „Wir wollen die Menschen wieder dafür interessieren, wo ihr Essen herkommt, wie es schmeckt, und darauf aufmerksam machen, wie sich unsere Essgewohnheiten hier auf die Ernährung der Menschen in anderen Erdteilen auswirken“, sagt Carlo Petrini, Gründer und Präsident von Slow Food International. Die lange öffentliche Tafel mit dem gemeinsamen Mittagessen ist für ihn eine gute Gelegenheit, Zusammenhänge aufzuzeigen.

Das Essen hat der holländische Aktivist Wam Kat mit einem Team freiwilliger Helfer zubereitet. Vegan natürlich. Viele Mitwirkende hatten die Aktion durch ihre Hilfe ermöglicht – etwa beim Putzen und Schnippeln des Gemüses seit den frühen Morgenstunden. „Gemeinsam Kochen macht Spaß und ist eine politische Handlung“, sagt Kat. Er will Alternativen aufzeigen. „Essen ist keine reine Privatsache. Was ich esse, hat immer Folgen für andere. Verschwendung von Lebensmitteln geht uns deshalb alle an.“ Und Essen verbindet ja auch: „Beim Essen kommen wir uns – über alle kulturellen Grenzen hinweg – besonders nah“, sagt der Holländer.

Der Umgang mit Lebensmitteln hat Auswirkungen auf viele Bereiche – etwa positive oder negative Folgen für das Klima. Er beeinflusst aber auch direkt das Leben anderer. „Was ich esse kann die globale Ernährungsgerechtigkeit fördern oder sie unterlaufen“, sagt Flavia Buitrón, eine Bäuerin aus Peru. „So konkurriert der Anbau von Lebensmitteln in den Entwicklungsländern auch mit der Erzeugung von Futtermitteln für den Fleischkonsum in den reichen Ländern.“

#### Für Rückfragen:

**Johannes Küstner**, Brot für die Welt, Tel. 0173 – 3820792, [j.kuestner@brot-fuer-die-welt.de](mailto:j.kuestner@brot-fuer-die-welt.de)

**Francisco Mari**, Evangelischer Entwicklungsdienst, Tel. 0176 – 27747920, [francisco.mari@eed.de](mailto:francisco.mari@eed.de)

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