

Pressemitteilung, 15. September 2014

## Ein Nachtschattengewächs im Licht der Aufmerksamkeit

**Aktionstag „Kassel rettet Lebensmittel“ am 13. September 2014 auf dem Königsplatz mit guter Resonanz / Rund 1800 Bürgerinnen und Bürger entdecken ihre Liebe zu bislang „verschmähtem“ Gemüse /**

Princess bezauberte durch ihre erdige Grundnote, bei Belana hingegen war es das zarte Hellgelb ihres Fleisches, das ihre Fans überzeugte – diese beiden Kartoffeln sowie weitere Sorten waren die Stars des Aktionstages. Auf dem Königsplatz wurden sie geschält, variiert und probiert: Kinder sowie Erwachsene hatten eine Menge Spaß beim Testen von neuen Rezepten. Unterstützt wurden sie durch den Koch Wam Kat und sein Team der Fläming Kitchen. Die Veranstaltung war Bestandteil der Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

Frei nach dem Motto „Probieren geht über Studieren“ haben Verbraucherinnen und Verbraucher ausprobiert, was bislang „verschmähtes“ Gemüse zu bieten hat. Beim Verspeisen von knubbeligen Kartoffeln und Karotten ohne Gardemaß wurde auch das eigene Konsumverhalten kritisch hinterfragt. Denn jedes achte gekaufte Lebensmittel landet im Müll. „Wir brauchen wieder mehr Wertschätzung für unsere Kost. Denn was man achtet, wirft man nicht achtlos weg. Die selbstverständliche Verfügbarkeit von Lebensmitteln führt in unserer Gesellschaft zu einem leichtfertigen Umgang mit ihnen. Das wollen wir ändern“, so Dr. Marie-Luise Dittmar, die beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft für die Kampagne *Zu gut für die Tonne!* zuständig ist.

Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V., ist zuversichtlich, dass solch ein Aktionstag eine nachhaltige Wirkung hat. „Mehr als 40 Prozent aller in den Haushalten weggeworfenen Lebensmittel sind Gemüse und Obst“, erklärte sie. „Meist geschieht dies, weil sie optischen Ansprüchen nicht genügen, falsch gelagert oder nicht rechtzeitig verarbeitet wurden. In den Informationsgesprächen am Aktionstag war zu spüren, dass die Besucherinnen und Besucher sehr interessiert auf das Thema reagieren. Sie sind dankbar für Informationen und haben die Anregungen, wie Gemüse zubereitet und haltbar gemacht werden kann, gerne aufgegriffen.“

Auch Evelin Schulz, Leiterin der Geschäftsstelle des Bundesverbandes Deutsche Tafel e.V., zeigte sich sehr zufrieden mit dem Aktionstag: „Lebensmittel wieder wertzuschätzen und nicht wegzuworfen hat eine ökologische und eine soziale Bedeutung, denn auch in Deutschland gibt es viele Menschen, die sich nicht ausreichend und gesund ernähren können. Die Besucherinnen und Besucher sind dafür heute sensibilisiert worden,“ so Evelin Schulz.

Die Hessische Staatsdomäne Frankenhausen, der BioHof Groß in Homberg-Mühlhausen sowie das Gut Halbersdorf in Spangenberg haben den Aktionstag in Kassel unterstützt und es ermöglicht, dass die Stars des Aktionstages auf einer „Erntetour“ am Vortag eingesammelt werden konnten.

### ***Zu gut für die Tonne!***

Wie sich Lebensmittelabfälle reduzieren lassen, zeigt die Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Akteure aus Industrie, Handel, Gastronomie und Landwirtschaft sowie Verbraucherverbände, Kirchen und NGOs unterstützen die Initiative. Unter [www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de) finden sich Tipps zu Lebensmittellagerung und -haltbarkeit, Fakten zur Lebensmittelverschwendung sowie Rezepte für beste Reste.

### **Über Slow Food:**

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich dafür einsetzt, dass jeder Mensch Zugang zu Nahrung hat, die sein Wohlergehen sowie das der Produzenten und der Umwelt erhält. Slow Food tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen. In Deutschland hat Slow Food 13.000 Mitglieder und 83 lokale Gruppen. Seit 20 Jahren engagiert sich Slow Food Deutschland für die Wertschätzung und gegen die Verschwendung von Lebensmitteln. Seit 2011 veranstaltet Slow Food Deutschland öffentliche Aktionen mit vielen tausend Teilnehmenden gegen Lebensmittelverschwendung.

### **Die Tafeln in Deutschland: Lebensmittel retten. Bedürftigen helfen.**

Die Tafeln sind eine der größten sozialen Bewegungen in Deutschland. Fast 60.000 Menschen engagieren sich bei den Tafeln. Die mehr als 900 gemeinnützigen Tafeln in Deutschland sammeln einwandfreie überschüssige Lebensmittel von Herstellern und Händlern und verteilen diese an rund 1,5 Millionen bedürftige Menschen in Deutschland. Die Tafeln schaffen damit eine Brücke zwischen Überfluss und Mangel.

### **Pressekontakt**

#### **KOMPAKTMEDIEN - Die Kommunikationsbereiter GmbH**

Sarah Niehaus

Telefon: 030\_308811\_31

Telefax: 030\_308811\_0

E-Mail: [slowfood@kompaktmedien.de](mailto:slowfood@kompaktmedien.de)