



PRESSEINFORMATION – Berlin, 29. August 2014

**Gemeinsame Presseinformation von Slow Food Deutschland e. V. und
KOMPAKTMEDIEN – den Kommunikationsbereitern GmbH**

Kassel rettet Lebensmittel!

**Aktionstag „Knubbelkartoffel & Co“ am 13. September 2014 auf dem
Königsplatz in Kassel / „Erntetour“ sammelt bereits am 12. September
„verschmähtes“ Gemüse ein / Infos und Tipps zum Lagern, Konservieren,
Einkaufen und Kochen**

Kartoffel zu knubbelig? Karotte ohne Idealmaß? Ab damit in den Müll? „Das geschieht im Alltag leider zu oft“, weiß Dr. Ursula Hudson von der weltweiten Bewegung „Slow Food“: Allein in Deutschland werden elf Millionen Tonnen Lebensmittel im Jahr weggeworfen „Dies bedeutet eine nicht zukunftsfähige und ethisch nicht verantwortbare Vergeudung von Ressourcen, wie Böden, Energie, Lebewesen, aber auch menschliche Arbeitskraft. Hier müssen wir alle gemeinsam neue Wege beschreiten, um dies zu ändern und die Lebensgrundlagen für die kommenden Generationen zu sichern. Jeder einzelne von uns kann dazu beitragen.“, sagt Hudson. Ein Aktionstag in der Kasseler Innenstadt setzt sich daher für die Wertschätzung von regionalen und „verschmähten“ Lebensmitteln ein. Die Initiatoren möchten Verbraucherinnen und Verbraucher dafür sensibilisieren, das eigene Konsumverhalten kritisch zu hinterfragen. Jedes achte gekaufte Lebensmittel das wir kaufen, landet im Müll. Gemüse zählt zu den am meisten verschwendeten Lebensmitteln. Der Aktionstag „Kassel rettet Lebensmittel!“ am 13. September 2014 rückt speziell das Nachtschattengewächs Kartoffel ins Licht der Aufmerksamkeit.

Die Veranstaltung wird organisiert von Slow Food Deutschland e.V. in Kooperation mit dem Bundesverband Deutsche Tafel. Sie ist Bestandteil der Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Slow Food Deutschland und die Tafeln engagieren sich im Rahmen der Initiative bereits seit fast zwei Jahren mit Aktionen in verschiedenen Städten Deutschlands. Gemeinsames Ziel: Verbraucherinnen und Verbraucher zu motivieren, die Bedeutung von Lebensmitteln, Kochen und Essen für die eigene Lebensqualität wertzuschätzen.

Am 13. September wird auf dem Königsplatz in Kassel um 12 Uhr eine lange Tafel aufgebaut – an dieser sind Besucherinnen und Besucher dazu eingeladen, nach Lust und Laune Gemüse zu schälen, zu schnippeln und natürlich auch zu kosten. Kartoffeln und Gemüse werden am Vortag bei Bauern in der Umgebung von Kassel gesammelt. Aktionskoch Wam Kat und sein Team der Fläming Kitchen zeigen, dass das Aussehen nicht über den Geschmack entscheidet. Aus dem „verschmähten“ und aussortierten Gemüse wird ein köstlicher Eintopf. Bei Tischgesprächen informieren Expertinnen und Experten zu den vielfältigen Aspekten eines nachhaltigen Umgangs mit Gemüse und Kartoffeln: Fragen wie „Was ist ein gutes Lebensmittel“ werden beantwortet und Hinweise zum richtigen Lagern, Konservieren und Verarbeiten gegeben. Zudem erhalten die Gäste raffinierte Koch- und Einkaufstipps.

„Erntetour“ bereits am 12. September

Wer sich noch intensiver mit dem Thema auseinandersetzen möchte, ist dazu eingeladen, bereits am Vortag mit auf „Erntetour“ zu kommen. An unterschiedlichen Stationen wie der Hessischen Staatsdomäne Frankenhausen in Grebenstein, dem BioHof Groß in Homberg-Mühlhausen und dem Gut Halbersdorf in Spangenberg wird Halt gemacht. Dort wird „nicht marktfähiges“ Gemüse für den Aktionstag eingesammelt. Auch auf der „Erntetour“ steht die Kartoffel im Fokus – informiert wird über ihre Lagerung und Weiterverarbeitung nach der Ernte. Für die „Erntetour“ wird um Anmeldung gebeten unter: projektbeauftragte@slowfood.de. Die Teilnahme an der Rundfahrt mit dem Bus ist kostenlos, Start- und Endpunkt ist Kassel.

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.zugut fuer dietonne.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 85 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

Slow Food Deutschland e. V.

Anke Klitzing – (030) 2000 475 13 – (0152) 23297384 – a.klitzing@slowfood.de
Slow Food Deutschland e.V. Geschäftsstelle – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin

Wolf Günthner – (07151) 920240 – (0171) 3176442 – presse@slowfood.de
Im Guckvor 15 – 71336 Waiblingen

KOMPAKTMEDIEN - Die Kommunikationsbereiter GmbH

Sarah Niehaus – (030) 30881131 – (030) 3088110 – slowfood@kompaktmedien.de