

Pressemitteilung, 17. September 2015



## **Nürnberg rettet Lebensmittel! Mit Bundesminister Christian Schmidt**

**Aktionstag gegen Lebensmittelverschwendung am 26. September 2015 auf dem Lorenzer Platz in Nürnberg / Erntetour in der Region am Vortag / Infos und Tipps zum Einkaufen, Lagern und Konservieren von Gemüse und Kartoffeln, Bundesminister Christian Schmidt teilt Essen aus**

11 Millionen Tonnen Lebensmittel landen allein in Deutschland jedes Jahr auf dem Müll. Besonders häufig wird Gemüse weggeworfen – auf allen Stufen der Nahrungsmittelkette. Oftmals sind „Schönheitsfehler“ der Grund: Verbraucher lassen knubbelige Kartoffeln und krumme Karotten links liegen – oder sie kommen erst gar nicht in die Auslage.

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft will das mit der bundesweiten Kampagne Zu gut für die Tonne ändern. Neben vielen Tipps für Verbraucher und einer App gegen Lebensmittelverschwendung können Bürger in vielen Städten aktiv etwas gegen Lebensmittelverschwendung tun – so auch beim Aktionstag „Nürnberg rettet Lebensmittel“ am Samstag, den 26. September 2015, auf dem Lorenzer Platz am Tugendbrunnen. Slow Food Deutschland e.V. lädt in Kooperation mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft und dem Bundesverband Deutsche Tafel e.V. zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis ein: Unter Anleitung des niederländischen Aktionskochs Wam Kat und seinem Team der Fläming Kitchen wird „verschmätetes“ Gemüse geschält, geschnippelt, gekocht – und das Ergebnis gemeinsam an einer langen Tafel verspeist. Bundesminister Christian Schmidt wird an der Essensausgabe mithelfen. „Das gemeinsame Essen ist ein Ausdruck für die Wertschätzung für Lebensmittel. Wer Lebensmittel wertschätzt, wirft sie nicht einfach weg. Deshalb tut das Landwirtschaftsministerium sehr viel dafür, die Menschen für den Wert der Lebensmittel zu sensibilisieren“, so der Bundesminister.

Während des Essens informieren Experten über Nachhaltigkeit und biologische Vielfalt in der Landwirtschaft. Außerdem geben sie Tipps zum Lagern, Konservieren und Verarbeiten von Kartoffeln und Gemüse. Die Organisation Slow Food setzt sich seit 20 Jahren dafür ein, dass Lebensmittel wertgeschätzt statt verschwendet werden.

„Lebensmittelverschwendung geht uns alle an, und die fehlende Wertschätzung von Lebensmitteln liegt im Kern des Problems,“ so Dr. Rupert Ebner, Vorstand von Slow Food Deutschland e. V. „Wenn krummes Gemüse gar nicht erst in den Handel kommen darf, weil es vermeintlich von Kunden verschmätzt wird, dann ist die Überproduktion schon auf dem Feld

vorprogrammiert. Wir wollen Aufmerksamkeit darauf lenken, dass nahrhafte Lebensmittel nicht länger vergeudet werden dürfen.“

Bernhard Saurenbach, Ländervertreter Bayern Nord der Deutschen Tafel e.V., appellierte an die Nürnbergerinnen und Nürnberger, die Tafeln vor Ort zu unterstützen. „Wir leben in turbulenten Zeiten. Während die einen 82 Kilogramm Lebensmittel pro Jahr wegwerfen, fehlt es den anderen am Nötigsten. Die Tafeln als älteste Lebensmittelretter Deutschlands bemühen sich seit über 20 Jahren um einen Ausgleich zwischen Überfluss und Mangel. Momentan sind sehr viele Flüchtlinge bei den Tafeln und wir benötigen dringend mehr Lebensmittel und Menschen, die mit anpacken. Helfen Sie uns zu helfen.“

### **Erntetour am 25. September**

Das Gemüse für die gemeinsame Kochaktion wird am Vortag bei einer Erntetour in der Region Nürnberg gesammelt. Erster Stopp der Bustour ist der Biolandhof Karl Dollinger in Thalmässing. Dort erhalten die Besucher beim Sammeln von nicht marktfähigem Gemüse Einblick in die solidarische Landwirtschaft. Anschließend erfahren sie in der Klostergärtnerei der Benediktinerabtei Plankstetten in Berching vieles über ökologischen Anbau und die Geschmackswelt alter und außergewöhnlicher Obst- und Gemüsesorten. Die Teilnahme an der Rundfahrt mit dem Bus ist kostenlos, Start- und Endpunkt ist Nürnberg. Für die Erntetour wird um Anmeldung unter [projektbeauftragte@slowfood.de](mailto:projektbeauftragte@slowfood.de) gebeten.

Die Veranstaltung „Nürnberg rettet Lebensmittel“ ist eine Aktion der Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Slow Food Deutschland und der Bundesverband Deutsche Tafel veranstalten im Rahmen der Initiative seit 2011 öffentliche Aktionen in deutschen Großstädten.

### **Mehr Informationen unter:**

<https://www.zugut fuerdietonne.de/>

<http://www.tafel.de/>

<https://www.slowfood.de/>

### **Pressekontakt**

**KOMPAKTMEDIEN Agentur für Kommunikation GmbH**

Josefin Riemer

Telefon: 030-308811-36

Telefax: 030-308811-11

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