

Pressemitteilung, 28. September 2015



Gelungener Aktionstag mit Ernährungs-Minister Christian Schmidt: Nürnberg rettet Lebensmittel

Lange Tafel gegen Lebensmittelverschwendung auf Lorenzer Platz / Gemeinsame Aktion von Slow Food Deutschland, Bundesverband Deutsche Tafel und Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft / 2000 Teilnehmer

„Lebensmittelverschwendung ist ein politisches Thema, das uns alle angeht und auch die Bürgerinnen und Bürger jeden Tag betrifft“ – das sagte Christian Schmidt, der Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, am Samstag beim Aktionstag *Nürnberg rettet Lebensmittel*. Schmidt half für das symbolische Essen an einer langen Tafel bei der Essensausgabe mit und informierte die Nürnberger über die bundesweite Kampagne *Zu gut für die Tonne!* seines Ministeriums, in deren Rahmen der Aktionstag stattfand. Der Bundesminister wünscht sich mehr Wertschätzung für unsere Lebensmittel: „Gemüse muss nicht stylish aussehen, es muss nachhaltig produziert und vertrieben werden.“

Für den Aktionstag in Nürnberg stellte das Landwirtschaftsministerium in Kooperation mit Slow Food Deutschland und dem Bundesverband Deutsche Tafel einen riesigen Tisch auf den zentralen Lorenzer Platz, um beim gemeinschaftlichen Essen über die Lebensmittelverschwendung in Deutschland zu diskutieren. Rund 2000 Nürnbergerinnen und Nürnberger informierten sich an diesem *Aktionstag für Knubbelgemüse & Co* über die Dimension der Verschwendung und konkrete Möglichkeiten, nachhaltiger mit Gemüse und Kartoffeln umzugehen, zum Beispiel bei der Lagerung. Zu den Rednern gehörten neben Bundesernährungsminister Schmidt auch die Esskultur-Expertin Prof. Dr. Lotte Rose von der Frankfurt University of Applied Sciences und Stefan Rottner, Mitglied der Jeunes Restaurateurs und überzeugter Vertreter einer regional und saisonal geprägten Kochphilosophie vom Gasthaus Rottner in Nürnberg. Das Essen zu den Tischgesprächen zauberten der niederländische Aktionskoch Wam Kat und sein Team der Fläming Kitchen – aus Gemüse, das am Vortag eigens in Nürnberg geerntet wurde.

Dr. Rupert Ebner, Vorstand von Slow Food Deutschland, betonte, dass dieses gemeinsame Ernten einen ernsten Hintergrund hatte: „Wir wollen mit solchen Aktionen zeigen, dass das Problem schon auf dem Feld beginnt. Denn wenn der Handel nahrhafte Lebensmittel nicht annimmt, weil die Kunden krummes Gemüse angeblich verschmähen, produzieren wir systematisch Lebensmittel für die Tonne.“ Die Organisation Slow Food setzt sich seit 20 Jahren dafür ein, dass Lebensmittel wertgeschätzt statt verschwendet werden.

Auch Bernhard Saurenbach, der als Ländervertreter für die Region Bayern Nord die Deutsche Tafel vertrat, appellierte an die Nürnbergerinnen und Nürnberger, persönlich mit gutem Beispiel voranzugehen. „Jetzt, wo so viele Flüchtlinge bei uns Hilfe suchen, ist es wichtiger denn je, gegen Überfluss und Lebensmittelverschwendung aktiv zu werden. Umgerechnet wirft jeder Deutsche pro Jahr 82 Kilo Lebensmittel weg, zwei Drittel davon könnte man noch gut essen. Dabei ist es so leicht, Essen an Bedürftige zu verteilen.“

Vor *Nürnberg rettet Lebensmittel* hatte es bereits in zehn anderen Großstädten ähnliche Aktionstage gegeben, darunter Stuttgart, Schwerin und Wolfsburg.

Die Veranstaltung „Nürnberg rettet Lebensmittel!“ war 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:

www.zugutfuerdietonne.de

www.tafel.de

www.slowfood.de

Pressekontakt

KOMPAKTMEDIEN Agentur für Kommunikation GmbH

Josefin Riemer

Telefon: 030-308811-36

Telefax: 030-308811-11

E-Mail: slowfood@kompaktmedien.de