

Pressemitteilung, 2. Dezember 2015



## **Aktionstag „Koblenz rettet Lebensmittel“ klärt über Verschwendung von Fleisch und Gemüse auf**

**Kochen mit Lammrippchen und Knubbelgemüse / Motto: „Zu gut für die Tonne“ / 12. gemeinsamer Aktionstag von Slow Food Deutschland, Bundesverband Deutsche Tafel und Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft / Unterstützung durch Schäfer und Ziegenhirten**

Wenn Schafe und Lämmer geschlachtet werden, landen danach oft nur ausgewählte Teile des Tieres auf dem Teller – der Rest wird weggeschmissen. Beim Aktionstag *Koblenz rettet Lebensmittel* am 28. November im Einkaufszentrum Forum Mittelrhein zeigte Spitzenkoch Detlev Ueter, wie sich nachhaltiger kochen lässt: Das Team um den Koch vom Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz servierte Lammragout aus Rippenfleisch, das sonst häufig im Abfall landet. Beim Schlemmen kamen viele Koblenzerinnen und Koblenzer ins Nachdenken, denn beim Schaf liegt der verzehrte Anteil des geschlachteten Tieres mit 33 Prozent noch niedriger als bei Rind, Schwein und Geflügel.

Verbraucher kennen oft nur Lammkeule oder -kotelett, kritisierten auch die regionalen Hirten und Tierwirte, die den mittlerweile 12. Aktionstag im Rahmen der bundesweiten Kampagne *Zu gut für die Tonne!* unterstützten. Schon einen Tag vor den Aktionen im Koblenzer Einkaufszentrum führte eine Info-Tour in der Vulkaneifel auf die Herbstweide eines Wanderschäfers und in eine Ziegenkäserei. Sie sensibilisierte dafür, dass die Tiere nicht nur Fleischlieferanten sind, sondern auch wichtige Funktionen für Landschaftspflege und Artenschutz haben.

Das Kochen vor Ort und die begleitenden Tischgespräche im Koblenzer Einkaufszentrum machten außerdem auf den verschwenderischen Umgang mit Gemüse aufmerksam. Zum Lammragout reichte Ueters Team Gemüse, das wegen seiner Schönheitsfehler oder ungewöhnlichen Form nicht in deutschen Supermärkten verkauft worden wäre: gekrümmte Karotten, knubbeligen schwarzen Rettich, nicht der Norm entsprechende gelbe Beete. „Wir wollen erreichen, dass sich das Bewusstsein der Menschen wandelt und sie Lebensmittel mit mehr Wertschätzung behandeln“, sagte Dr. Rupert Ebner, Vorstand von Slow Food Deutschland. „Lebensmittel sind Mittel zum Leben, die eine ganz eigene Qualität haben. Wir schlucken sie runter und sie werden Teil von uns, allein deswegen sollten wir mit ihnen achtsam umgehen.“ Das passiere in der heutigen Überflussgesellschaft zu selten, mussten auch einige Koblenzerinnen und Koblenzer einräumen.

Welche Dimension die Lebensmittelverschwendung in Deutschland hat, erklärte Dr. Dieter Schneider vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) in Koblenz anschaulich: „Auf die einzelne Bürgerin und den Bürger heruntergerechnet, werden allein in den privaten Haushalten pro Person

jedes Jahr 82 Kilo Lebensmittel verschwendet, zwei Drittel davon könnten vermieden werden. Allein die Lebensmittel, die unnötigerweise weggeworfen werden, haben einen Wert von 235 Euro.“

Für den Aktionstag in Koblenz kooperierte das von Minister Christian Schmidt (CSU) geführte BMEL zum nunmehr zwölften Mal mit Slow Food Deutschland und dem Bundesverband Deutsche Tafel. Vor *Koblenz rettet Lebensmittel* hatte es bereits in elf anderen Großstädten ähnliche Aktionstage gegeben, darunter Berlin, Dresden, Kassel und zuletzt Nürnberg. Für die Koblenzer Tafel resümierte Peter Bäsch: „An den Reaktionen sehen wir immer wieder, dass viele Menschen nachhaltig essen wollen, aber mit der Umsetzung im Alltag überfordert sind. Wir versuchen, hier mit gutem Beispiel voranzugehen und praktische Tipps für die eigene Küche zu geben.“

---

Die Veranstaltung „Koblenz 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 2012 öffentliche Aktionen in deutschen Großstädten.

**Mehr Informationen unter:**

[www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de)

[www.tafel.de](http://www.tafel.de)

[www.slowfood.de](http://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)