

Schulprojekt Teller statt Tonne: Praktisches Lernen und ein Blick über den Tellerrand gegen die Lebensmittelverschwendung

Slow Food Deutschland präsentierte bei der heutigen Pressekonferenz das Schulprojekt *Teller statt Tonne* gegen Lebensmittelverschwendung: Praxisorientiertes Lernen und der Blick über den Tellerrand vermitteln greifbare und alltagsnahe Lösungsansätze für SchülerInnen jeden Alters

PRESSEINFORMATION – Berlin, 24. Juni 2015

In den Prinzessinnengärten in Berlin stellte Slow Food Deutschland heute das Schulprojekt *Teller statt Tonne* vor. Im „Erntenden Klassenzimmer“ werden SchülerInnen an die globale Ernährungssituation herangeführt, indem ein theoretisches Fundament mit praktischen Erfahrungen des gemeinsamen Erntens und Essens verbunden wird. Die alltägliche Lebensmittelwelt der BürgerInnen Europas ist geprägt durch Entfremdung, Überfluss und Überforderung. Die Folge ist ein fehlendes Verständnis und eine fehlende Wertschätzung von Lebensmitteln, die, unterstützt durch eine Billigpreismentalität, zu horrender Lebensmittelverschwendung führt.

Vorsitzende von Slow Food Deutschland e. V., **Dr. Ursula Hudson** reflektiert: „Lebensmittelverschwendung ist eine Folge der fehlenden Wertschätzung von Lebensmitteln in allen Stufen der Erzeugungskette. Im heutigen System sind Lebensmittel zur Ware geworden, und ihr Wert wird allein vom Preis bestimmt. Um Lebensmittelverschwendung grundsätzlich zu vermeiden, müssen wir den Wert unseres Essens anerkennen. Das braucht ein Verständnis der Zusammenhänge und Problemstellen. Durch **praxisnahe Bildung** lässt sich dieses Bewusstsein bei Kindern und Erwachsenen aufbauen, und sie erhalten **praktische Werkzeuge** an die Hand, um selbst etwas tun zu können. Deshalb hat Slow Food Deutschland unter anderem das Schulprojekt *Teller statt Tonne* ins Leben gerufen: Kinder und Jugendliche erleben auf dem Hof persönlich, mit welchen Problemen Landwirte täglich konfrontiert werden.“

Die konkreten Sinneserfahrungen auf dem Hof und in der Küche und der direkte Austausch mit den ErzeugerInnen ermöglichen eine aktive Teilnahme an der Erzeugung und Verarbeitung. Zugleich soll die Freude am gemeinsamen Ernten und Kochen geweckt werden und die Kinder und Jugendlichen dazu motivieren, diese Erfahrungen und Handlungsweisen auch auf ihren eigenen Alltag zu übertragen. Projektleiterin **Lotte Heerschop** betont: „Nachhaltige Ernährungskompetenz entsteht hauptsächlich über informelles aber praxis- und ergebnisorientiertes Lernen in der alltäglichen Lebenswelt. Genau dies passiert beim Schulprojekt *Teller statt Tonne*, welches eine Brücke zwischen deren ErzeugerInnen und den VerbraucherInnen schafft: Während des Projekttages auf dem Hof werden SchülerInnen zu Ko-ProduzentInnen“.

Theoretische Module im Klassenzimmer sensibilisieren die Kinder und Jugendlichen für die globale Ernährungssituation und ermutigen zu kritischen Reflexionen über die Auswirkungen des eigenen Handelns für das weltweite Ernährungssystem. Aber *Teller statt Tonne* macht auch die globalen Beziehungen greifbar: Über die Webseite des Projekts erfolgt der Austausch mit Jugendlichen aus dem Globalen Süden.

Vizepräsident von Slow Food International, Edward Mukiibi aus Uganda, ist Agrarwissenschaftler und eine treibende Kraft im Slow-Food-Projekt der 10.000 Gärten in Afrika, und anderen Projekten zur Unterstützung der Ernährungssouveränität in afrikanischen ländlichen Gegenden. Er unterstreicht die Bedeutung von Lebensmittelwissen und –kompetenzen für ein nachhaltiges globales Lebensmittelsystem: „Mit dem Slow-Food-Projekt 10.000 Gärten in Afrika unterstützen wir Jugendliche und junge Erwachsene darin, ihren eigenen Nutzgarten aufzubauen, damit sie jederzeit Zugang zu guten und frischen Lebensmitteln haben. Gleichzeitig wollen wir ihnen bewusst machen, wie wertvoll ihr Land und ihre Kultur ist. Hierzu gehört, auch etwas über das Thema Lebensmittelverluste zu lernen. Deshalb bringen wir Kindern und Jugendlichen zum Beispiel bei, wie sie ihre geernteten Lebensmittel haltbar machen können, damit keine unnötigen Verluste entstehen.“

Auf der **Webseite von Teller statt Tonne** (www.teller-statt-tonne.de) können sich Jugendliche, Lehrkräfte und LandwirtInnen über das Projekt informieren, Unterrichtsmaterialien herunterladen, Projekttag anmelden und zum Blog von Jugendlichen aus Deutschland und aller Welt beitragen. Neben Handreichungen für LehrerInnen und LandwirtInnen werden auch einführende Workshops angeboten. Das Projekt ist für Klassen aller Altersstufen und Schulformen geeignet.

Das Schulprojekt *Teller statt Tonne*, ein Projekt der Slow Food Deutschland gemeinnützigen UG wird ermöglicht durch die Projektförderer Brot für die Welt – Evangelischer Entwicklungsdienst, das Bundesministerium für Entwicklung und Zusammenarbeit (BMZ) und die Zukunftsstiftung Landwirtschaft.

Mehr Informationen zum Thema Lebensmittelverschwendung finden Sie im „**Slow Food Positionspapier zu Lebensmittelverschwendung und -verlusten**“, das kürzlich von Slow Food herausgegeben wurde: http://www.slowfood.com/slowlife/wp-content/uploads/TED_position_paper_foodwaste6.pdf

Ihre Ansprechpartnerin bei Slow Food Deutschland e.V. :

Sharon Sheets - Presse und Öffentlichkeitsarbeit - s.sheets@slowfood.de

Tel: 030-2000 475 20 - Fax: 030-246 259 41

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin

Pressebilder zum Thema können Sie sich hier herunterladen: <https://share.slowfood.de/d/907b1ccb27/>