

Pressemitteilung, 13. Mai 2016



Köln rettet Lebensmittel!

Slow Food Deutschland e. V. organisiert im Rahmen der BMEL-Initiative *Zu gut für die Tonne!* am 21. Mai auf dem Kölner Rudolfplatz einen großen Aktionstag gegen Lebensmittelverschwendung. Denn bundesweit landen jährlich über elf Mio. Tonnen Lebensmittel im Müll – oft nur aus optischen Gründen. Den Beweis, dass auch krumme Karotten und knubbelige Kartoffeln lecker schmecken, bekommen die Besucher des Aktionstages „Köln rettet Lebensmittel!“ kostenlos von Aktionskoch Wam Kat und seiner Fläming Kitchen serviert.

Allein in den Privathaushalten kommen auf jeden Bundesbürger statistisch gesehen 82 Kilogramm Lebensmittelabfall pro Jahr, umgerechnet entspricht das etwa zwei vollen Einkaufswagen. Ein Großteil davon wäre eigentlich noch genießbar, allerdings lassen sich viele Verbraucher beispielsweise von Flecken auf der Kartoffelschale oder anderen „Schönheitsmängeln“ abschrecken. *Zu gut für die Tonne!* heißt dementsprechend die Initiative, mit der das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) Verbraucher über einen wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln informiert.

Obst und Gemüse sind die am meisten verschmähten und verschwendeten Lebensmittelgruppen. „Klar, das Auge isst mit – aber gerade bei Gemüse steckt hinter so mancher schrumpeligen Schale eine sehr wertvolle und leckere Frucht“, erklärt Ursula Hudson, Vorstandsvorsitzende von Slow Food Deutschland e.V., dem Projektpartner der BMEL-Initiative *Zu gut für die Tonne!*.

Das werden auch die Besucher des Kölner Aktionstages am 21. Mai erleben, wenn sie auf dem Rudolfplatz an einer langen Tafel Gemüse mit Schönheitsfehlern schälen und schnippeln, ehe Wam Kat und sein Team daraus eine leckere Mahlzeit zubereiten. Das Essen mit Rahmenprogramm aus Musik und interessanten Experten-Gesprächen ist für die Besucher kostenlos. Dabei erfahren sie auch viel Interessantes über Lagerung, Konservierung und Zubereitung von Gemüse. Darüber hinaus stellen die Kölner Nominierten und Gewinner des *Zu gut für die Tonne!*-Bundespreises für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung ihre Projekte vor.

Kostenlose Ernte-Tour am 20. Mai rund um Köln

Bereits am Vortag können Interessierte an Hofbesuchen rund um Köln teilnehmen. Ein Shuttlebus fährt vom Hauptbahnhof (Reisebushaltestelle Komödienstraße) zu drei verschiedenen Stationen: zum Biohof Bursch in Bornheim, zum Haus Bollheim in Zülpich und zum Neuen Hof in Düren. Die Besucher gehen selbst aufs Feld und erfahren, warum Knubbelgemüse & Co oftmals den Weg in den Handel nicht schaffen, welche Bedeutung der Erhalt der biologischen Vielfalt für die Ernährungssicherung weltweit hat und dass nicht

„Modelmaße“ über den Geschmack entscheiden. Anmeldungen zur Erntetour sind unter projektbeauftragte@slowfood.de möglich.

Die Veranstaltung „Köln 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 2012 öffentliche Aktionen in deutschen Städten.

Mehr Informationen unter:

www.zugut fuerdientonne.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