

Pressemitteilung, 24. Mai 2016



## Kölner Aktionstag gegen Lebensmittelverschwendung mit großer Resonanz

**Besucher auf Kölner Rudolfplatz setzten Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung / Nach Erntetour erfolgte gemeinsame Zubereitung mit Aktionskoch Wam Kat / Bundesweit bereits 13. Aktionstag von Slow Food Deutschland, Bundesverband Deutsche Tafel und Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)**

Unter dem Motto „Köln rettet Lebensmittel“ kamen am vergangenen Samstag, den 21. Mai, zahlreiche Experten und Besucher zum Kölner Rudolfplatz, um gemeinsam auf die Verschwendung von Nahrungsmitteln hinzuweisen oder sich über die Gründe und die Folgen unserer Verschwendung zu informieren. Denn bundesweit werden jährlich mehr als elf Mio. Tonnen Lebensmittel weggeworfen, obwohl ein Großteil davon noch genießbar wäre.

„Landwirte bauen mühevoll nahr- und schmackhaftes Gemüse an, doch leider landet ein großer Teil davon zusammen mit anderen Lebensmitteln im Müll – und das oftmals nur, weil viele Verbraucher sich zu sehr von Äußerlichkeiten abschrecken lassen“, erklärte Dr. Dieter Schneider von der Initiative *Zu gut für die Tonne!* des BMEL. Diese setzt sich für mehr Wertschätzung für unsere Lebensmittel und gegen die mit dem Wegwerfen von Lebensmitteln verbundene Ressourcenverschwendung ein. Statistisch gesehen wirft jeder Bundesbürger allein in seinem Privathaushalt 82 Kilogramm Lebensmittel weg. Zwei Drittel davon könnten vermieden werden. „Gerade deshalb sind Aktionstage wie heute in Köln so enorm wichtig, denn sie zeigen, dass man sich wieder mehr auf Kriterien wie die Frische und Geschmack von Gemüse besinnen sollte, anstatt sich nur am Aussehen zu orientieren.“

Um mehr über die Pflanzenzucht und Lebensmittelherstellung zu erfahren, waren die Besucher bereits am Vortag dazu eingeladen, auf umliegenden Landwirtschaftsbetrieben Gemüse für den Aktionstag zu ernten. Dabei erfuhren die Gäste, dass es ein Teil der Ernte aus optischen Gründen gar nicht erst in den Handel schafft und wie unerheblich letztlich die Maße von Gemüse für dessen Geschmack sind.

„Leider geht bei vielen Kindern und Erwachsenen das Wissen über Gemüse und Obst verloren“, erklärte Dr. Rupert Ebner, Vorstandsmitglied von Slow Food Deutschland. „Das läuft sogar oft auf die Frage ‚Was ist das denn und was kann ich damit machen?‘ hinaus. Deshalb ist eines unserer Ziele, mit Aktionstagen wie diesem die Bürger in Verbindung mit einem unterhaltsamen Rahmenprogramm zu informieren.“

So erfuhren die Besucher beispielsweise, dass manche Empfehlung in unserer Esskultur eher einem Mythos entspricht: Gemeinhin gilt, dass zu Spargel beispielsweise besonders die neuen, frisch geernteten Kartoffeln serviert werden sollen. Stattdessen sind aber alte Kartoffeln in der Regel viel aromatischer, indem sie sich sozusagen mit jungem Spargel „vermählen“, wie Experten beim Aktionstag auf dem Kölner Rudolfplatz erklärten.

Die Besucher konnten sich davon selbst überzeugen: Das beim Erntetag gesammelte Gemüse wurde in Köln gemeinsam geschnippelt, ehe es vom niederländischen Aktionskoch Wam Kat und seiner Fläming Kitchen verarbeitet und zubereitet wurde. So entstand ein kostenloses Menü für mehr als 1000 Personen, das aus Spargelgemüsesuppe, Salat und Erdbeeren bestand.

Viele Interessierte führten an diesem Tag an den Info-Ständen der Initiativen, Organisationen und Bio-Höfen nicht nur anregende Gespräche, sondern verkosteten auch regionale Produkte. Wertvolle Tipps sind zudem jederzeit auf der Website der Initiative *Zu gut für die Tonne!* zu finden: Neben Info-Materialien für Schulen, gibt es mittlerweile auch eine App mit über 430 Rezepten für Gerichte aus übriggebliebenen Lebensmitteln.

---

Die Veranstaltung „Köln 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 Städten.

**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)