

Teller statt Tonne: Aktionstage gegen Lebensmittelverschwendung in Fulda



Gurke zu krumm? Kartoffel zu schrumpelig? Auf den Müll damit?? Über 40% unserer Lebensmittel werden weggeworfen, ungewollt, ungebraucht – und unnötigerweise! – während viele Menschen Hunger und Not leiden, nicht nur in fernen Ländern sondern auch vor unserer Haustür. Am **10. und 11. Oktober 2012** wollen deswegen die **Slow Food Jugend**, der **DHB-Netzwerk Haushalt**, **Landesverband Hessen e.V. (DHB)** und die **Hochschule Fulda** in Kooperation mit der **Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft ‚Gelbe Rübe‘** mit einem gemeinsamen Essen, ganz aus verschmähten Produkten wie Ernteresten und ‚unschönen‘ Lebensmitteln, auf diese Verschwendung aufmerksam machen.

Grundproblem ist nicht nur die fehlende Wertschätzung und das fehlende Verständnis von Lebensmitteln und ihrer Herkunft, sondern auch das industrielle System von Herstellung und Vertrieb, in dem weder für krumme Gurken noch für alte Rinderrassen Platz ist. Slow Food stellt sich schon seit zwanzig Jahren gegen diese Tendenz und macht seit dem letzten Herbst gemeinsam mit Partnern mittels Aktionstagen ganz gezielt auf diese Problematik aufmerksam. Teller statt Tonne! sagen wir und laden alle Studierenden und Bürger von Fulda zum **gemeinsamen Sammeln von verschmähtem Gemüse** und einer daraus gekochten **Protestsuppe** ein. **Valentin Thurn**, Buchautor („Die Essensvernichter“) und Macher des Films „TASTE THE WASTE“, wird dazu einen Einblick in die Hintergründe der Lebensmittelverschwendung geben.

Im Anschluss daran wird der DHB einen **Workshop** für Studierende geben, um ihnen zu zeigen, welche einfachen Möglichkeiten es gibt, Lebensmittel haltbar zu machen. Viele Jugendliche wissen nicht, wie man bereits einfache Gerichte selbst zubereitet. Dies hat nicht nur gesundheitliche Auswirkung, ein großer Teil des kulinarischen Wissens geht so über Generationen auch verloren. Der Workshop ist somit nicht nur ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung, er vermittelt auch zwischen den Generation – zum Wissens- und Erfahrungsaustausch.

Ihre Ansprechpartner:

Slow Food Deutschland, Campus-Convivium Fulda: Eva-Maria Endres, eva.endres@gmx.de oder Arthur Schulz, arthurschulz85@googlemail.com

DHB - Netzwerk Haushalt, LV Hessen e.V.: Anne Mitschulat, info@dhb-netzwerkhaushalt-hessen.de

Hochschule Fulda: Prof. Christoph Klotter, christoph.klotter@he.hs-fulda.de

Gelbe Rübe: Gesine Struck, gesine.struck@web.de



Teller statt Tonne

Aktionstage gegen Lebensmittelverschwendung an der Hochschule Fulda

Termin

10. und 11. Oktober 2012 an der Hochschule Fulda (Marquardstr. 35, 36039 Fulda)

Beteiligte

- **Slow Food Deutschland**
- **DHB-Netzwerk**
- **Hochschule Fulda**
- **Gelbe Rübe**

Ablauf

Ende September

Gemüsesammeln auf regionalen Bauernhöfen

Mittwoch, 10. Oktober 2012

- 14:00 – Workshop des DHB „Haltbarmachen von Lebensmitteln“
17:00 Uhr Den Studierenden wird gezeigt wie man z.B. Suppenstock, Konfitüre, Saft, Chutney oder Trockenobst selbst machen kann. Teilnehmerzahl 10-15 Personen (Hochschule Fulda, Marquardstr. 35, 36039 Fulda, LMV, 2.Stock E-Gebäude)
- 18:00 Uhr Das Slow Food Youth Network mit dem DHB-Netzwerk: Lebensmittelverschwendung und warum wir darauf aufmerksam machen wollen
Café Chaos, Campus Hochschule Fulda
- 18:20 Uhr Vortrag von Valentin Thurn (Filmemacher *Taste the Waste*) zum Thema Lebensmittelverschwendung im Café Chaos, Campus Hochschule Fulda
- 19:30 Uhr Filmvorführung *Taste the Waste* im Café Chaos, Campus Hochschule Fulda

Donnerstag, 11. Oktober 2012

- Ab 9:00 Uhr Gemeinsames Gemüseschnippeln mit Studierenden und Bürgern aus Fulda vor der Mensa auf dem Campus der Hochschule (Marquardstr. 35, 36039 Fulda)
- 12:00 Uhr Essensausgabe gegen Spende auf dem Campus, bei schlechtem Wetter im Café Chaos, Campus Hochschule Fulda