

Das wird eine  
Quiche



Suppe



Lecker,  
Super-Grün!

Pesto!

Schmeckt auch wie  
Bratk



Thema |

# Teller statt Tonne

**Manche wissen es nicht,  
andere bekommen es  
gar nicht erst – zu krummes  
Gemüse, altes Brot, Reste.  
Essbar, lecker und  
genug für alle.**

**BLATTGRÜN** Auch das Grüne von Gemüse wie z. B. Radieschen, Möhren, Kohlrabi oder Petersilienstängel muss nicht in die Tonne. Klein geschnitten schmeckt so manches Blatt auch auf dem Butterbrot, im Quark, in einer Quiche oder mit Öl, Nüssen und Parmesan als Pesto. Mindestens ergibt das Extra-Grün einen vegetarischen Fond für Suppen.

*Für die Suppe*

# Es geht um mehr als nur Verschwendung

Die von Slow Food Deutschland ins Leben gerufenen „Teller statt Tonne“-Aktionen richten sich nur in erster Linie gegen die Lebensmittelverschwendung. Letztendlich sind sie ein Appell, sich gemeinsam für ein weltweit gutes, sauberes und gerechtes Lebensmittelsystem zu engagieren.

Von **Ursula Hudson**,  
Vorsitzende von  
Slow Food Deutschland.

Lebensmittelverschwendung ist im Laufe der letzten beiden Jahre in Deutschland zu einem Thema geworden, das in der Öffentlichkeit breit diskutiert wird. Viele verschiedene Initiativen und zahlreiche Akteure experimentieren mit neuen Ideen und Projekten, um der immensen Vergeudung Einhalt zu gebieten. Und das ist gut so. Denn das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung ist ungeheuerlich, in Deutschland und weltweit. Die Zahlen sprechen für sich:

Weltweit werden ungefähr **1,3 Milliarden Tonnen pro Jahr**, etwa ein Drittel aller Lebensmittel, nicht ihrer eigentlichen Bestimmung zugeführt, nämlich dem menschlichen Verzehr. Sie werden entweder direkt weggeworfen oder sind Verluste entlang der Wertschöpfungskette.

Laut der jüngsten FAO-Studie liegt die Menge der jährlichen Pro-Kopf-Vergeudung in Europa und Nordamerika bei insgesamt **280 bis 300 Kilogramm**: eine unschöne Vernichtungskette, vom Acker über die Weiterverarbeitung und den Handel bis hin zu unserem Haushalt als Endstation. Allein in den Haushalten werden etwa **95 bis 115 Kilogramm Lebensmittel pro Kopf** entsorgt, darunter viele, die noch genießbar wären.

Richten wir den Blick auf die EU: Hier werden, einer Studie der EU Kommission aus dem Jahr 2010 zufolge, jährlich **89 Millionen Tonnen** Lebensmittel weggeworfen, **42 Prozent** davon in privaten Haushalten. **39 Prozent** der nicht ihrer Bestimmung zugeführten Lebensmittel verantworten die Hersteller, **14 Prozent** die Gastronomie und **5 Prozent** die Einzelhändler.

In Deutschland werfen wir in privaten Haushalten pro Person und Jahr **82 Kilogramm** Lebensmittel weg. Das belegt die jüngste Studie, die vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz in Auftrag gegeben worden ist.

Menschen in Entwicklungsländern, vor allem in Afrika, im südlichen Asien und in den Ländern Lateinamerikas, werfen selbst kaum etwas weg. Doch auch hier liegen die Ernte- und Nachernteverluste aufgrund unzureichender Lagerung, Verpackung und Kühlung bei über **40 Prozent**. Das ist dieselbe Zahl, die die FAO auch für die Industrieländer ausgemacht hat. Doch im Unterschied zu den Ländern des Südens kommen hier die 40 Prozent nicht durch infrastrukturbedingte Nachernteverluste zustande, sondern in erster Linie durch Überfluss und Konsumgewohnheiten, durch die Bedingungen der industriellen Produktion, der Verteilung und des Handels. Um die folgenreichsten zu nennen: die Ablehnung von Lebensmitteln aus ästhetischen Gründen („krumme Gurken“) und die Erwartung einer permanent-ständigen Verfügbarkeit weltweit bezogener Lebensmittel, unabhängig von Ort und Jahreszeit und, wenn man an Brot und Backwaren denkt, abgekoppelt auch von der Tageszeit.





Fotos © Stefan Abtmeyer, www.fishinheaven.de

Lebensmittelverschwendung ist ein Symptom für ein den Menschen entfremdetes, nicht nachhaltiges, nicht wertschätzendes und ungerechtes Lebensmittelsystem. Stellt man Überproduktion einerseits und globale Lebensmittelverschwendung andererseits in den Kontext von Ressourcenverbrauch, Belastung von Boden und Wasser, Energie- und Klimawandel, sieht man die ungelösten Probleme der Welternährung bei steigender Weltbevölkerung und den Hunger auf der Welt, so wird sehr schnell deutlich, dass es so nicht weitergehen kann.

Denn während auf der einen Seite Millionen Tonnen von Lebensmitteln auf dem Müll landen, steigt die Zahl der Menschen, die keinen Zugang zu einer ausreichenden Nährstoffversorgung haben. Laut Eurostat 2010 sind in der Europäischen Union 81 Millionen Menschen von Armut bedroht (das sind 17 Prozent der Bevölkerung), und 42 Millionen Menschen leben bereits unterhalb der Armutsgrenze. Andererseits werden heute bei einer Weltbevölkerung von 7 Milliarden Menschen Lebensmittel für zwölf Milliarden produziert – nur, dass eben 40 Prozent der gesamten Lebensmittelproduktion auf dem Müll statt auf dem Tisch landen. Während in weiten Teilen unserer Welt Nahrungsmangel das Leben der Menschen bestimmt, leben wir in den Industrieländern in einer Welt des Lebensmittelüberflusses und der Verschwendung. Um uns dies leisten zu können, greifen wir –

im globalen Lebensmittelsystem – auf immer mehr Ressourcen weltweit zu, mit verheerender Wirkung auf Natur, Klima und die Nahrungssysteme im Globalen Süden.

Denn Lebensmittelverschwendung ist nicht nur ein Symptom eines Lebensmittelsystems in Schieflage. Sie erzeugt obendrein einen wahrlich gigantischen Verlust an materiellen Werten, der noch durch die kosten- und energieintensive Entsorgung des „Mülls“ erhöht wird: Die allein schlägt laut BMELV-Studie in Deutschland mit ca. 235 Euro pro Person zu Buche. Auf das Konto der Lebensmittelverschwendung gehen auch der unsinnige Verbrauch von Ressourcen, Böden, Wasser und Energie und die Ausbeutung von Menschen. Damit wirft Lebensmittelverschwendung auch ganz zentrale ethische Fragen auf, zum Beispiel nach unserem Umgang mit Gemeingütern wie Luft, Wasser und Böden oder nach der Wertschätzung des Lebendigen: Schließlich wird in einem Verschwendungssystem sinnlos viel Lebendiges, Pflanzen und Tiere, zur Ware gemacht.

Hier hat Slow Food eine ganz wesentliche Aufgabe und Botschaft: mit seinem ganzheitlichen Zugang zum engstens vernetzten Handlungsfeld Essen und Ernährung im Zeichen von Genuss und Verantwortung Aufklärung zu leisten. Slow Food als weltweite Vereinigung von Genießern und mündigen Konsumenten verfolgt seit über 20 Jahren das Ziel, Erzeuger und Ver-

**„Teller statt Tonne“** Bevor das verschmähete Gemüse auf den Teller kommt, ist Putzen und Schnippeln angesagt – und alle helfen mit!

braucher zusammenzubringen. Slow Food vermittelt Wissen um die Erzeugung, Verarbeitung, Zubereitung von Lebensmitteln und das Wissen um ihre Qualität. Slow Food will das Lebensmittelsystem transparent machen, damit der Verbraucher informierte und verantwortungsvolle Entscheidungen treffen kann. Entscheidungen, bei denen der Genuss nicht zu kurz kommt, da es auf Vielfalt und Geschmack ankommt und nicht auf konformes Aussehen. Voraussetzung dafür ist zu wissen, woher die Lebensmittel kommen, mit welchem Aufwand an natürlichen Ressourcen und menschlicher Arbeit sie erzeugt werden und wie man mit ihnen in der Küche umgeht. Es gilt, den Lebensmitteln die Bedeutung und Wertschätzung beizumessen, die sie in unserem Leben haben sollten. Und wo Lebensmittel wertgeschätzt werden, werden sie nicht weggeworfen nur wegen der Form und des Aussehens! Der Slow Food Geist ist mit Lebensmittelverschwendung absolut unvereinbar.

Zum ersten Mal hat sich Slow Food Deutschland am Terra Madre Tag 2010 unter dem Motto „Lebensmittel im Überfluss – ein Problem der Verteilung und Verwertung“ dem Thema Verschwendung zugewandt. Unter den vielen wunderbaren und ganz unterschiedlichen Veranstaltungen



Fotos © Stefan Abmeyer, www.fishinheaven.de

der Convivien beeindruckten vor allem jene, bei denen ganze Tiere verwertet wurden. Denn sie machten auf ein zentrales und viel zu wenig beachtetes Problem unserer westlichen Verschwendungs(un)kultur aufmerksam: auf das Problem nämlich, dass nur noch wenige, meist wertvolle Stücke vom Fleisch verwertet werden. Und nur wenige Fischarten, die am einfachsten zuzubereiten sind.

Die Slow Food Deutschland-Aktion am Terra Madre Tag 2010 im Schul-Umweltzentrum Berlin Mitte brachte zum ersten Mal die Akteure zusammen, mit denen wir seither in wechselseitiger Inspiration zusammenarbeiten: viele junge Menschen, den Aktionskoch Wam Kat (Foto, 2. von links), den Filmemacher Valentin Thurn (Foto, 2. von rechts mit Stefan Kreuzberger), dessen Fernsehbeitrag „Frisch auf den Müll“ gerade Furore gemacht hatte. Mit den jungen Leuten des Schul-Umweltzentrums kochten wir und benutzten dabei nur Lebensmittel, die im Normalfall auf dem Müll gelandet wären oder in Einzelfällen schon da gelandet waren. Wir diskutierten den Umgang mit Lebensmitteln in den Gärten des Schul-Umweltzentrums ebenso wie das Mülltauchen und mit Valentin Thurn seinen Film. Im Zentrum standen Kochen und das Genießen des selbst zubereiteten Essens. Dann folgte eine Diskussionsrunde im „Interconti Hotel“ zum Thema Verschwendung im Norden und die

Folgen unserer Konsumgewohnheiten für den Globalen Süden. Zum „Beweis“ dafür, dass man auch Köstlichkeiten produzieren kann, ohne dass Reste anfallen, hatte der Chefkoch des „Interconti“ ein Buffet bereitgestellt, das unter dem Motto stand „Nur das Beste ohne Reste“.

Aus diesen Anfängen hat sich seither eine breite Aktionsbasis entwickelt – und ein eigenständiges Slow Food Deutschland-Format von öffentlichen Veranstaltungen gegen Lebensmittelverschwendung. Gemeinsam mit den Akteuren der Veranstaltung im Schul-Umweltzentrum Berlin, aber auch vernetzt mit neuen Partnern, Brot für die Welt – Evangelischer Entwicklungsdienst, der Plattform Meine Landwirtschaft, dem BUND und vielen anderen führt Slow Food Deutschland seither die sogenannten „Teller statt Tonne“-Aktionen durch. „Teller statt Tonne“, das heißt: gemeinsam mit Freiwilligen Erntereste beim Bauern sammeln, das Gemüse, das normalerweise ausgemustert worden wäre, schnippeln und küchenfertig machen. Gemeinsam kochen und gemeinsam essen an einer langen Tafel. Tischgespräche, in denen die Betroffenen der Wertschöpfungskette vom Acker bis auf den Teller und des Globalen Südens ihre Perspektive und ihre Probleme mit dem Lebensmittelmüll zur Sprache bringen. Diese Veranstaltungen sollen Zusammenhänge bewusst machen. Sie sollen auf die Tatsache hin-

weisen, dass das Ernährungsverhalten im Norden für die Länder der Südhemisphäre belastende Konsequenzen hat. Es geht um die Wertigkeit und Wertschätzung von Lebensmitteln, um die Bedeutung von Kochen und Essen für die eigene Lebensqualität. Es geht um den Zusammenhang zwischen den persönlichen Kauf- und Essgewohnheiten sowie Landschafts- und Naturschutz, Klimawandel, Umgang mit den Ressourcen, Erhalt oder Verlust der bäuerlichen Landwirtschaft. Es geht um die Ernährungssouveränität von uns allen.

Das Thema Lebensmittelverschwendung ist ein Einstieg. Es weckt Interesse, es sensibilisiert Menschen für das komplexe, vernetzte Handlungsfeld Essen und Ernährung. Die Beschäftigung damit kann ein erster Schritt auf dem Weg sein, Genuss und Verantwortung zu verbinden, persönlich Verantwortung zu übernehmen. Mittlerweile haben wir viele solcher Veranstaltungen durchgeführt. Bei der ersten in Berlin im September 2011 kamen ca. 1000 Menschen, in Stuttgart, ebenfalls im September 2011, waren 2500 auf dem Schlossplatz, in Köln zur 20-Jahr-Feier von Slow Food Deutschland im Juni 2012 waren es etwa 1500, in München zum Auftakt des Good Food Marches nach Brüssel im August fast 2000. Noch gar nicht mitgezählt sind die vielen und immer mehr werdenden Convivien-Veranstaltungen und diejenigen, die die jungen Erwachsenen des Slow Food



Youth Networks durchführen. Sie haben das wunderbare Format von Schnippelparty und Protes(s)suppe erfunden, das mittlerweile vielerorts, von Budapest bis Paris, von jungen Food-Aktivist\*innen kopiert und verbreitet wird (siehe Seite 38).

Das Engagement von Slow Food Deutschland in Sachen Lebensmittelverschwendung hat wohl kaum jemanden mehr begeistert als Carlo Petrini, der bei der ersten Aktion in Berlin dabei war und meinte, so etwas müsse Slow Food weltweit machen. Wir sind auf dem besten Weg dahin. Zum einen hat Slow Food International das Thema Verschwendung von Lebensmitteln als ein zentral wichtiges



**1 000 Menschen kamen** zur ersten „Teller statt Tonne“-Aktion in Berlin im September 2011. „Das muss Slow Food weltweit machen“, meinte Carlo Petrini (rechts oben).

in die Agenda der kommenden vier Jahre Slow Food Arbeit weltweit aufgenommen. Im Kongressdokument 2012 „Die zentrale Bedeutung des Essens“ befasst sich ein Kapitel mit diesem Thema und seiner Relevanz für die Arbeit von Slow Food. Zum anderen bringt Slow Food International dieses Thema auf EU-Ebene ein. Erste Gespräche haben bereits stattgefunden, es geht weiter im Februar, wenn Slow Food als einzige NGO am Tisch der Consultation Group zum Food Strategy Paper und zur Lebensmittelverschwendung sitzen wird. Dass es künftig auch weltweit einen Slow Food Tag gegen Lebensmittelverschwendung geben soll, davon berichtet Karl Heinz Hassis (siehe Seite 60).

Slow Food Deutschland wird in diesem Jahr gemeinsam mit dem Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Verbrau-

erschutz drei Aktionstage gegen Lebensmittelverschwendung organisieren, in Slow Food Format. Wir machen mit, weil dieses globale Problem nur in Vernetzung und komplementärer Ergänzung möglichst vieler gesellschaftlich relevanter Akteure gelöst werden kann. Die Studie des BMELV richtet ihr Augenmerk bisher primär auf den Verbraucher. Das ist zu eng gefasst. Wir wissen, dass der Verbraucher eine entscheidende Position einnimmt,

wenn es um Verschwendung geht, wir wissen aber auch, dass Verschwendung entlang der Wertschöpfungskette stattfindet und nicht allein beim Verbraucher. Daher erscheint es uns wichtig, die ganze Kette der Verluste und den Blick auf den Globalen Süden mit in den Diskurs um Verschwendung einzubringen. Und genau das tun wir.

Letztlich geht es bei unseren Aktionen um zwei Dinge. Der Öffentlichkeit mit positiven Veranstaltungen und Botschaften den Aspekt der Wertschätzung und Achtung von Lebensmitteln genussvoll näher zu bringen, das ist das eine. Das andere ist, den Entscheidungsträgern zu vermitteln, dass es im Kern um mehr geht als um die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung, dass nämlich die Lösung des Verschwendungsproblems im gemeinsamen Engagement für ein gutes, sauberes und gerechtes Lebensmittelsystem liegt – weltweit und für alle! 🌱



## Eine andere Welt ist pflanzbar

Die neuen urbanen Gärtner sorgen für Farbe in Deutschlands Städten. Was sie treibt, ist das archaische Vergnügen, zu pflanzen und zu säen und einen Teil ihrer Nahrung selbst zu erzeugen. Dieses Buch ist ein kundiger Führer durch die urbane Gartenszene. Aber es erzählt auch von der tiefen Verwurzelung des Gartens in unserer Kultur, von der bedrohten Sortenvielfalt oder vom Garten als Ökosystem. Viele Praxistipps und Adressen machen es zu einem unentbehrlichen Ratgeber für Stadtgärtner.

M. Rasper

### Vom Gärtnern in der Stadt

Die neue Landlust zwischen Beton und Asphalt

208 Seiten, Klappenbroschur, mit vielen farbigen Abbildungen, 19,95 Euro, ISBN 978-3-86581-183-7

Erhältlich bei [www.oekom.de](http://www.oekom.de), [oekom@verlegerdienst.de](mailto:oekom@verlegerdienst.de)