



## Aktionstag „Teller statt Tonne“

Von FET e.V.

Erstellt am 15 Sep 2011 - 17:45

Aachen (fet) – „Wohlstand oder Wahnsinn?“ fragt sich der Dokumentarfilm „Taste the Waste“ in Hinblick auf unseren verschwenderischen Umgang mit Lebensmitteln, zu dessen Kinostart die Fachgesellschaft für Ernährungstherapie und Prävention am 19. September ins Aachener Kapuzinerkarree lädt.

Stellen Sie sich vor, Sie kommen mit zwei vollbepackten Einkaufstüten aus dem Supermarkt und werfen zu Hause eine davon direkt in den Müll. Ist das unvorstellbar für Sie? Dabei gelangt in Deutschland und anderen Industriestaaten etwa die Hälfte aller produzierten Lebensmittel gar nicht erst bis zum Kunden, sondern landet bereits vorher im Abfall. Schon bei der Ernte durchlaufen Gemüse und Obst ein regelrechtes Casting um einen Platz in die Stiege Richtung Supermarkt. Was nicht der EU-genormten Größe und Form entspricht oder optische Mängel aufweist, bleibt hier zurück. Dieses Schicksal ereilt fast jeden zweiten Kopfsalat und jede zweite Kartoffel.

Im Laden findet dann das zweite Auswahlverfahren statt. Dort trifft die weniger schönen Waren schnell das Schicksal des Ladenhüters. Welcher Käufer greift schon gern zum Apfel mit braunem Fleck oder zum Salatkopf mit den leicht angewelkten Blättern? Um dem Kunden eine bis kurz vor Ladenschluss prächtig gefüllte Auslage präsentieren zu können, platzieren Händler dort zudem Mengen, die sie gar nicht an die Frau bekommen. Schließlich wünscht der konsumverwöhnte Kunde auch kurz vor Feierabend noch die komplette Auswahl. Kurzlebige Lebensmittel wie Brot, Gemüse, Obst und Fisch wandern nach Geschäftsschluss häufig in den Abfall und werden durch frischere Waren ersetzt.

Doch können wir uns im Hinblick auf die hungernden Völker einen solch verschwenderischen Umgang mit Lebensmitteln überhaupt leisten? Oder verlieren wir bei allem Wohlstand die Wertschätzung für das, was uns neben Luft am Leben hält: unsere Nahrungsmittel? Fragen, die wir uns spätestens nach dem bewegenden Dokumentarfilm „Taste the Waste“ stellen werden. Vier Jahre recherchierte Regisseur Valentin Thurn auf den Feldern, Plantagen, Supermärkten, Restaurants und Märkten rund um den Erdball, um ein dichtes Netz globaler Lebensmittelverschwendung zu dokumentieren. Und diese zeigt sich vielerorts: sei es beim Bauern, der die Hälfte seiner Kartoffelernte auf dem Acker zurücklassen muss, da sie nicht den Handelsnormen entspricht; oder bei der Angestellten, die bei der Pariser Tafel Bananen aufgrund von Druckstellen aussortieren muss, während sich ihre Verwandten in Kamerun trotz riesiger Plantagen die gelben Früchte kaum leisten können. 90 Minuten lang präsentieren sich dem Zuschauer nachdenklich stimmende Bilder, Geschichten und Interviews, die wohl jeden am Ende bewegen, sich die Frage zu stellen „Was kann ich tun?“

Um den Filmstart in Aachen gebührend einzuläuten, lädt die Fachgesellschaft für Ernährungstherapie und Prävention e.V. am 19. September 2011 ab 18 Uhr zum Aktionstag „Teller statt Tonne“ im Aachener Kapuzinerkarree ein. Als kulinarische Einleitung zaubert der niederländische Aktionskoch Wam Kat ein spontanes Gericht aus überschüssigen und aussortierten Lebensmitteln. Am Abend zeigt das Aachener Cinekarree den Film „Taste the Waste“, in dessen Anschluss Vertreter aus Politik, sozialen Organisationen sowie der Filmemacher Valentin Thurn den Umgang mit Lebensmittelverschwendung in Deutschland diskutieren.

Redaktion: Dipl.troph. Christine Langer

Kontakt:

Fachgesellschaft für Ernährungstherapie und Prävention (FET) e.V.

Frau Christine Langer

Kapuzinergraben 18-22, 52062 Aachen



Tel.: 0241 - 160 35 683

Fax: 0241 - 160 35 684

[presse@fet-ev.eu](mailto:presse@fet-ev.eu) [1]

<http://www.fet-ev.eu> [2]

- [Gesellschaft und Hilfsorganisationen](#)

**Quellen URL (aufgerufen am 21 Okt 2020 - 01:32):** <https://www.medcom24.de/node/15086>

**Links:**

[1] <mailto:presse@fet-ev.eu>

[2] <http://www.fet-ev.eu>