



© 21 Juni 2013, 07:50 (CEST)

KEIN ESSEN IN DEN MÜLL - KEIN MÜLL INS ESSEN



Mit dem "Cook-In" wollen die Jugendlichen für einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln demonstrieren. "Bei all den Lebensmittelskandalen der letzten Zeit ist einer in den Hintergrund getreten - die Verschwendung von Lebensmitteln", sagt die 17 jährige Kati Kellner aus Essen. "Wir wollen, dass wieder bewusster mit Lebensmitteln umgegangen wird. Essen gehört nicht in den Müll".

Gekocht wird aus Produkten, die zwar den Hygiene- nicht jedoch den optischen Vermarktungsaspekten entsprechen. Damit sind die Nahrungsmittel für den Verkauf unbrauchbar, obwohl sie genauso gut genießbar sind wie Produkte ohne Makel. "Durch den sorglosen Umgang mit Nahrung bei uns steigen in ärmeren Ländern die Lebensmittelpreise. Für viele wird Essen damit unbezahlbar", sagt Kati Kellner. "Wir fordern von den Bundestagsabgeordneten, Lebensmittelverschwendung zu verbieten."

GEMEINSAM FÜR BESSEREN UMGANG MIT LEBENSMITTELN

"Youthinkgreen" (zu Deutsch: "Jugend denkt um.welt") ist ein internationales Netzwerk von Jugendlichen, die ausgehend von der Klimaproblematik damit zusammenhängende Themen wie Mobilität, Ernährung, Konsum, Energie und Nachhaltigkeit aufgreifen. Der Star-Koch Cristiano Rienzner vom Restaurant Maremoto Berlin verzichtet in seiner Küche seit Jahren auf unnötige Lebensmittelabfälle. So werden in seiner Küche alle Zutaten nahezu restlos verwendet.

"Mit jedem unnötig weggeworfenen Lebensmittel verschwenden wir Ressourcen, verschärfen wir die Klimabilanz, forcieren wir den Verlust der biologischen Vielfalt", erläutert Jürgen Knirsch, Experte für nachhaltigen Konsum bei Greenpeace. "Wenn ich eine Schale mit 250 Gramm tropischer Shrimps entsorge, dann habe ich gleichzeitig fünf Kilogramm Meerestiere in den Müll geworfen. Denn beim Shrimpsfang fällt das Zwanzigfache der Erntemenge an Beifang an".

Jährlich landen in Deutschland rund elf Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll. Nach einer Studie des Landwirtschaftsministeriums stammen circa 61 Prozent davon aus Haushalten. Großverbraucher und Industrie sind mit jeweils 17 Prozent an der Verschwendung beteiligt. Der Handel hat einen Anteil von fünf Prozent. Die Nachernteverluste der Landwirte sind dabei noch nicht berücksichtigt.

Greenpeace-Ehrenamtliche arbeiten seit 2010 am Thema Lebensmittelverschwendung. Mit Aktionen, Ausstellungen, Vorträgen an Schulen und Informationsbroschüren informieren sie über die Folgen des verschwenderischen Umgangs mit Lebensmitteln und zeigen dazu Alternativen auf.

ÜBER GREENPEACE DEUTSCHLAND

Greenpeace ist eine internationale Umweltorganisation, die mit direkten gewaltfreien Aktionen für den Schutz der natürlichen Lebensgrundlagen von Mensch und Natur und Gerechtigkeit für alle Lebewesen kämpft.

GREENPEACE

Greenpeace Deutschland