

Claudia Nickel

## Restlos gut essen - weil Lebensmittel wertvoll sind

### 10. Slow Food Messe in Stuttgart

Die Slow Food Messe in Stuttgart zeigt es aufs Neue: Unser Tisch ist reich gedeckt mit wunderbaren Köstlichkeiten und leckeren Spezialitäten. Alle diese Lebensmittel bereichern unseren Speiseplan und sind viel zu schade für die Tonne. Um das zu unterstreichen, präsentierte sich das Ernährungszentrum Mittlerer Neckar aus Ludwigsburg in diesem Jahr auf der Slow Food mit dem Thema „Restlos gut essen – weil Lebensmittel wertvoll sind!“

**Bereits seit 10 Jahren stellt das Ernährungszentrum Mittlerer Neckar für die Slow Food Messe ein attraktives Programm zu Ernährungsthemen zusammen.**

Es war nun schon das zehnte Jahr, in dem das Ernährungszentrum mit einem eigenen Stand auf der Messe rund um Trends und Traditionen der Lebensmittelbranche vertreten war. In dieser Zeit ist die Slow Food Messe kontinuierlich gewachsen. Immer mehr Aussteller und eine stets zunehmende Anzahl an Besuchern – in diesem Jahr wurden an den vier Messetagen rund 68000 gezählt – haben die Veranstaltung zu einem Highlight in der Region werden lassen.

Um in diesem bunten Umfeld wahrgenommen zu werden, stellte das Messteam des Ernährungszentrums Mittlerer Neckar wieder ein attraktives Programm zusammen. Diesmal ging man der Frage nach: Was machen wir eigentlich mit dem Rest? Immer öfter wird mehr eingekauft oder zubereitet, als man für eine einzelne Mahlzeit benötigt. Die Folge: Es bleiben Reste, die so manchen ratlos machen. Die einfachste Lösung scheint hier oftmals das Wegwerfen zu sein. Laut einer Studie der Universität Stuttgart aus dem Jahr 2012 landen pro

Person und Jahr in Deutschland etwa 82 Kilogramm „Lebensmittelreste“ in der Tonne. Davon stammen 61 Prozent aus privaten Haushalten. Am Messestand des Ernährungszentrums sollte auf diese Lebensmittelverschwendung aufmerksam gemacht werden und der Stand sollte alle Altersgruppen gleichermaßen ansprechen. Ein weiteres Ziel war das Thema Kochen auch optisch darzustellen und die Besucher zu einer kreativen Resteverwertung zu inspirieren. So gab es anstatt Tischen Paletten und so manches Küchenutensil aus alten Zeiten.

### Die Säule der Wahrheit

Den Mittelpunkt des Messestandes bildete ein echter Hingucker: eine große Säule aus Plexiglas, randvoll gefüllt mit 82 Kilogramm Lebensmitteln. Sie zeigte den Besuchern genau jene Mischung aus Obst, Gemüse, Backwaren, Milchprodukte und Speiseresten, die jede Person in unserem Land jährlich wegwirft. Daneben stand eine braune Mülltonne, in die 235 Euro hineinfiel – eben jener Betrag, der dem Wert der unnötig entsorgten Lebensmittel entspricht. Die genauen Zahlen und Anteile wurden anhand von Plakaten veranschaulicht. Weil die Mitarbeiter des Ernährungszentrums Mittlerer Neckar auch mit den Messebesuchern ins Gespräch kommen wollten, hatte man zusätzlich ein großes Glücksrad aufgestellt. Wer den Dreh heraus hatte, bekam eine herausfordernde Frage zum Thema gestellt: Was verrät das Mindesthaltbarkeitsdatum? Muss H-Milch in den Kühlschrank? Wie werden Kartoffeln am besten gelagert? Was machst du mit einer Banane die braune Punkte auf Schale hat? Für die richtige Antwort wurden die Mitspieler mit einem knackigen Apfel oder einer praktischen Teigkarte mit dem Logo des Ernährungszentrums belohnt.



### Spickeln erlaubt

Wer lieber selbst auf Entdeckungstour gehen wollte, konnte sich an der Aktionswand ausprobieren. Hier waren etliche Topfdeckel angebracht worden, auf denen eine kurze Frage zum Thema „Wie vermeide ich Lebensmittelabfälle“ stand. Wer die richtige Antwort finden wollte, musste dann nur den jeweiligen Deckel lupfen. Ein Spaß besonders für die männlichen Standbesucher.

Die ausgehängten Puzzleteile verrieten hingegen die fünf Bausteine zu einer Verringerung der Lebensmittelverschwendung. Dazu gehört die richtige Lagerung, planvoll einkaufen, die Bedeutung und Anwendung des Mindesthaltbarkeitsdatums, Mengen entsprechend des Verbrauchs planen, Reste verwerten.

Gut angenommen wurde auch die Möglichkeit, eigene Ideen zur Verwendung von Lebensmittelresten zu veröffentlichen. Dazu konnte man seine Vorschläge oder auch Rezepte auf einen vorbereiteten Zettel schreiben, der anschließend gut sichtbar aufgehängt wurde. Ergänzend zu diesen Anregungen hatte man im Ernährungszentrum Mittlerer Neckar in Ludwigsburg im Vorfeld ein Faltblatt erstellt mit Tipps und Tricks für die kluge Verwendung von Lebensmittelresten. Dieser Flyer fand einen reißenden Absatz und musste sogar nachgedruckt werden.

### Achtung Resteküchel!

Besondere Höhepunkte waren die verschiedenen Aktionen am Küchentisch, den man am Stand aufgebaut hatte. Hier durften nach Herzenslust aus alten Brötchen mit Muskelkraft Semmelbrösel gemahlen werden, was zahlreiche Kinder und auch etliche Erwachsene sich nicht zweimal sagen ließen. Die gemahlene Brösel bekam jeder Teilnehmer zusammen mit der Rezeptkarte für eine leckere Semmelklößchensuppe mit nach Hause. Noch mehr Aufmerksamkeit erzeugte das „front-cooking“, das drei bis vier Mal am Tag stattfand. Hier wurde vor den Augen der Messebesucher ein leckerer Brotsalat zubereitet. Der bestand aus getrockneten Brotwürfeln, die geröstet und mit frischen Kräutern, Zitronenabrieb, den ersten Tomaten und Gurken aus der Region und einer leckeren Salatsoße angerichtet wurden. Allein der Duft faszinierte. Und so manche ältere Besucherin antwortete auf die Frage: „Wie schmeckts - ko mers essa?“ „Noi, es schmeckt wunderbar!“ Nebenbei hatten die Moderatoren die Gelegenheit, den interessierten Zuschauern grundsätzliche In-



Bild links: Besuch von Frau Dr. Dittmer, BMEL, hier im Gespräch mit Frau Grohmann  
Bild rechts: Frau Grohmann und Frau Nickel beim „front-cooking Brotsalat“

formationen zum Thema der Resteverwertung und auch zum Ernährungszentrum weiter zu geben. Am Ende jeder Vorführung wurden schließlich jeweils über 50 Kostproben verteilt. Dazu gab es dann noch das Rezept, um diesen leckeren Brotsalat zu Hause nachmachen zu können.

### Zu gut für die Tonne

Beim diesjährigen Einsatz auf der Slow Food in Stuttgart konnte das Team vom Ernährungszentrum Mittlerer Neckar auf die Unterstützung durch die Bundesanstalt für Ernährung und Landwirtschaft bauen. Dort war bereits im Rahmen der Aktion „Zu gut für die Tonne“ eine Fülle von Informations- und Verteilmaterial erstellt worden, das nun auch in Stuttgart zum Einsatz kam. Freitags besuchte sogar Frau Dr. Dittmar vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft BMEL, die die Aktion „Zu gut für die Tonne“ von Beginn an begleitet hat, den Informationsstand in der Messehalle.

Am Ende der Messetage konnte das bunt gemischte Team des Ernährungszentrums Mittlerer Neckar ein positives Fazit ziehen. Aus vielen Gesprächen und Rückmeldungen wurde ersichtlich, dass man das wichtige Thema der kreativen Resteverwertung eindrucksvoll den unterschiedlichsten Besuchergruppen nahe bringen konnte. Gerade die vielen Gespräche mit den jüngeren Standbesuchern machen zuversichtlich, dass Lebensmittel in unserem Land wieder eine stärkere Wertschätzung erfahren. Viele Menschen haben verstanden, dass die meisten Reste einfach zu gut für die Tonne sind. Bleibt zu hoffen, dass die präsentierten Ideen auch Einzug im Alltag finden. ■



**Claudia Nickel**  
LRA Ludwigsburg  
Tel. 07141/ 144-4924  
claudia.nickel@landkreis-ludwigsburg.de