

10. Sep. 2013

LANDESHAUPTSTADT



Herrn
Oberbürgermeister Gerich

Der Magistrat

über
Magistrat

Dezernat für
Umwelt und Soziales

und

Herrn
Stadtverordnetenvorsteher Nickel

Bürgermeister Arno Goßmann

an den Ausschuss für Umwelt, Energie und Sauber-
keit

4. September 2013

**Information an den Ausschuss für Umwelt, Energie und Sauberkeit zur Ausstellung
"Vermeidbare Lebensmittelabfälle" (12-F-33-0069)**

Sehr geehrte Damen und Herren,

in der Sitzung des Ausschuss für Umwelt, Energie und Sauberkeit am 21. August 2012 wurde ich darum gebeten, die Ausschussmitglieder schriftlich darüber zu informieren, wenn der Umweltladen durch eine Ausstellung über die Problematik der Lebensmittelverschwendung die allgemeine Öffentlichkeit informiert. Dem komme ich gerne nach.

Vom 02. September bis zum 30. Oktober 2013 ist die Ausstellung unter dem Titel „Lebensmittelverschwendung – zu gut für die Tonne“ im Umweltladen in der Luisenstraße zu sehen.

Unser Ernährungs- und Einkaufsverhalten zeigt, dass wir in einer Wegwerfgesellschaft leben. Mehr als elf Millionen Tonnen Lebensmittel landen in Deutschland jährlich auf dem Müll. Zwar haben die meisten Verbraucherinnen und Verbraucher das Gefühl, sorgsam mit Lebensmitteln umzugehen, doch das Gefühl trügt. Eine Studie der Universität Stuttgart hat ergeben, dass in Deutschland 82 Kilogramm Lebensmittel im Wert von rund 230 Euro pro Kopf und Jahr weggeworfen werden, obwohl vieles davon noch genießbar wäre. Diese Verschwendung hat fatale Folgen für den Klima- und Umweltschutz und führt zu steigenden Lebensmittelpreisen am Weltmarkt. Für die Hungernden in der Welt sind die Auswirkungen schon jetzt katastrophal.

Die Umweltberatung Wiesbaden zeigt deshalb vom 2. September bis zum 30. Oktober 2013 die vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz herausgegebene Ausstellung „Zu gut für die Tonne“. Die Ausstellungsposter informieren darüber, was und warum so viel weggeworfen wird und welche Folgen diese Verschwendung hat. Neben konkreten Tipps, was jeder gegen Lebensmittelverschwendung tun kann, will die Ausstellung auch das Bewusstsein für einen nachhaltigen Umgang mit Essen schärfen und richtet sich deshalb auch an Schülerinnen und Schüler.

Ergänzt wird die Ausstellung durch fünf interaktive Ausstellungs-Exponate. Hier können Besucherinnen und Besucher schätzen, was schwerer wiegt: die Menge an weggeworfenen Lebensmitteln oder das Gesamtgewicht aller Deutschen. An einer weiteren Station lässt sich spielerisch erlernen, wo welche Lebensmittel am besten gelagert werden, um vorzeitigen Verderb zu verhindern.

Die Ausstellung stellt auch Initiativen und Einzelpersonen vor, die sich in Wiesbaden und Umgebung für einen wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln einsetzen. Mit ihren Aktionen gegen Lebensmittelverschwendung laden sie zum Mitmachen ein - egal ob bei der Schnippelparty am Schlachthof, im Schulunterricht oder am eigenen Herd. Immer geht es darum, den Wert von Lebensmitteln neu zu entdecken. Denn die wenigsten Menschen machen sich bewusst, dass für die Produktion von Lebensmitteln begrenzte Ressourcen wie Boden, Wasser und Energie benötigt werden, die mit Umweltbelastungen einhergehen. Zur Erzeugung von einem Kilogramm Erdbeeren werden beispielsweise fast 300 Liter Wasser benötigt und bei der Herstellung von einem Kilogramm Rindfleisch entstehen rund 13 Kilogramm schädliche Treibhausgase.

Mehr Informationen und Broschüren zum Thema Lebensmittelverschwendung erhalten die Besucherinnen und Besucher der Ausstellung im Umweltladen, Luisenstraße 19. Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 10 – 18 Uhr, Samstag von 10 – 14 Uhr.

Zusätzlich lädt die Umweltberatung mit den Kooperationspartnern BUND Wiesbaden, RheinMain Voll Erneuerbar, Brot für die Welt und Wildkräuter Werkstatt Wiesbaden am Freitag, 11. Oktober 2013 um 19 Uhr zu der Informationsveranstaltung „Rezepte zur Ernährungswende“ in das Roncalli-Haus (Saal), Friedrichstraße 26-28 ein.

Auf dem Programm steht der Film „Essen im Eimer“ von Valentin Thurn. Er zeigt die gigantische Verschwendung von wertvollen Lebensmitteln in einer Welt, in der gleichzeitig mehr als eine Milliarde Menschen hungern. Wie hängt der Hunger mit unserem Überfluss zusammen? Welche Auswirkungen hat unser Essverhalten auf das Klima? Wie funktioniert das weltweite System „Ernährungswirtschaft“ und was kann man gegen Lebensmittelverschwendung tun?

In der anschließenden Podiumsdiskussion diskutieren und informieren Dr. Ute Greifenstein, Brot für die Welt, Kerstin Wiegmann, Öko-Institut Darmstadt, Michael Schieferstein, Foodfighter und Sachverständiger des Bundestages sowie die Wiesbadener Mülltaucherin Talley Hoban. Moderiert wird die Veranstaltung von Claudia Deeg vom Südwestrundfunk.

Wahre Köstlichkeiten aus Lebensmittelresten und essbaren Wildpflanzen werden den Besucherinnen und Besuchern der Veranstaltung von Peter Becker von der Wiesbadener Wildkräuter Werkstatt aufgetischt.

Das Veranstaltungsplakat zur Ausstellung ist der offiziellen Mitteilung an den Ausschuss beigefügt.



Goßmann

Anlage: Plakat zur Ausstellung

LANDESHAUPTSTADT

02.09. - 30.10.2013
AUSSTELLUNG



LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

ZU GUT FÜR DIE TONNE

Gestaltung + Foto: K. Ullrich Knapp

Infoveranstaltung

Rezepte zur Ernährungswende

Film „Essen im Eimer“, Information, Diskussion

11.10.2013, 19 Uhr

Roncalli-Haus

Friedrichstraße 26-28

„Gut essen – Klima schonen“

Umwelt-Aktionsmeile

auf dem Wiesbadener Stadtfest

Infostände, Kochshow mit den FoodFighters

29.09.2013, 11 bis 18 Uhr

Hinter der Marktkirche



WIESBADEN



Umweltamt

Beratung Information Service
UMWELTLADEN

Luisenstraße 19

Mo. – Fr. 10 – 18 Uhr

Sa. 10 – 14 Uhr

www.wiesbaden.de