

Verschwendung von Lebensmitteln

Warum so viele im Müll landen und was dagegen getan werden kann

Film, Vortrag und Diskussion mit Prof. Dr. Guido Ritter des iSuN der FH Münster

Datum: Montag, den 29. April 2013

Beginn: 18 Uhr (s.t.)

Ort: Offene Arbeit – hinter der evangelischen Stadtmission, Allerheiligenstraße 9, Erfurt

Veranstalter: Heinrich-Böll-Stiftung Thüringen e.V., HSG Weltblick, AG Nachhaltigkeit

Mehr als ein Drittel aller Lebensmittel weltweit kommen abhanden oder landen im Müll, viele davon frisch und ungeöffnet. Um die 200 kg werden im Durchschnitt pro Person im Jahr in der EU weggeworfen, von denen Menschen ernährt werden könnten. Bei Zucht, Verpackung, Transport, Kühlung und bei der Entsorgung von Müll aus verpacktem Material treten Umweltbelastungen auf.

Wie kommt es zu diesem Ausmaß der Verschwendungen, wo in der Kette von Produktion-Handel-Endverbraucher gehen potenzielle Lebensmittel verloren und weshalb? Verzerrt der scheinende Überfluss und immer geringeres Wissen um die Herkunft und Herstellung von Lebensmitteln den Wert, den wir ihnen beimessen? Zur Beantwortung dieser Fragen wird der Kurzfilm **Essen im Eimer** gezeigt werden.

Befördert durch erhöhte mediale Aufmerksamkeit über die Menge an Verschwendungen haben sich die Bundesregierung und manche Landesregierungen dem Thema angenommen. Private Gruppen initiieren von unten Projekte wie zum Beispiel Foodsharing zur Verringerung von Abfällen genießbarer Lebensmittel. Nach dem einführenden Filmbeitrag wird **Prof. Dr. Guido Ritter** vom iSuN der FH Münster die politische Agenda und die ergriffenen Maßnahmen kritisch darstellen sowie Handlungsmöglichkeiten für Politik und Verbraucher aufzeigen. Ein Vertreter des Food-Projektes des s.P.u.K. in Erfurt, der Umsonstladen Jena und andere Initiativen sind außerdem angefragt, um lokale partizipative Projekte gegen die Verschwendungen von Essen & Co. im Rahmen der Veranstaltung kurz vorzustellen.