

PRESSEMITTEILUNG

Berlin, 27. September 2019

Nachernte-Aktion zum bundesweiten 13. Tafel-Tag **DBU-gefördertes deutsch-tschechisches Projekt zeigt, wie jeder Lebensmittel retten kann**

Zu klein, zu krumm, zu dick – das sind nur einige Gründe, warum eine Kartoffel es gar nicht erst vom Feld in den Supermarkt schafft. Vom Erzeuger bis zum Verbraucher wird fast jedes dritte Lebensmittel verschwendet und vernichtet – in Deutschland sind es bis zu 18 Millionen Tonnen im Jahr.

Um auf die immense Lebensmittelverschwendung in Deutschland aufmerksam zu machen, organisiert die Tafel Amberg am heutigen Freitag, 27. September 2019, gemeinsam mit der Tafel-Akademie eine Nachernte-Aktion auf dem Hof von Familie Trummer. Die Aktion ist Teil des bundesweiten [13. Deutschen Tafel-Tages](#) und findet im Rahmen eines von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) fachlich und finanziell geförderten Projektes statt.

Schülerinnen und Schüler der Walter-Höllerer-Realschule in Sulzbach-Rosenberg und Mitglieder von Rotaract Amberg übernehmen die Nachernte gemeinsam mit Richard Reisinger, Landrat Amberg-Sulzbach, Bernhard Linder, Bürgermeister der Stadt Hahnbach sowie Vertreterinnen und Vertretern der Tafel Amberg und der Tafel-Akademie.

„Mit der Nachernte-Aktion wollen wir zeigen, dass jede und jeder aktiv werden und Lebensmittel vor der Vernichtung retten kann. Lebensmittelrettung muss die gesamte Wertschöpfungskette betrachten und an unterschiedlichen Punkten ansetzen. Viele Rohstoffe fließen in die Produktion von Lebensmitteln, die dann nicht einmal in den Verkauf gegeben werden, weil sie zu klein sind oder nicht schön aussehen. Wo

Tafel-Akademie gGmbH

Germaniastraße 18
12099 Berlin

Telefon +49 (0)30 200 59 76-20
Fax +49 (0)30 200 59 76-16
E-Mail info@tafel-akademie.de
Internet www.tafel-akademie.de

Spendenkonto

Bank für Sozialwirtschaft
IBAN DE10 1002 0500 0001 4219 00
BIC BFSWDE33BER

Mitgliedschaften

Der Paritätische Gesamtverband

Geschäftsführung

Marco Koppe
Evelin Schulz

Registereintrag

Amtsgericht Charlottenburg
– Handelsregister –
Geschäftsnummer: HRB 168049 B

bleiben da Wertschätzung und Nachhaltigkeit?“, sagt Evelin Schulz, Geschäftsführerin der Tafel Deutschland e.V.

Bauer Thomas Trummer zeigt den Jugendlichen, wie mit Maschinen geerntet wird – und welche Feldfrüchte dann nicht in den Handel gelangen. Sind die Kartoffeln beispielsweise zu klein, zu krumm oder zu dick, fallen sie später durch die Sortiermaschine. Bei der Nachernte retten die Jugendlichen genau diese Lebensmittel.

„Vor allem viele jüngere Menschen wissen wenig darüber, wie unsere Lebensmittel produziert werden. Das Projekt soll sensibilisieren und die Wertschätzung von Lebensmitteln erhöhen. Wenn wir wissen, was beispielsweise für den Anbau von Gemüse notwendig ist, überlegen wir uns eher, ob die Kartoffel, die Karotte oder die Gurke wirklich bedenkenlos im Müll landen muss“, sagt Peter Zilles, Vorsitzender der Tafel Bayern e.V.

Die Nachernte-Aktion ist Teil des deutsch-tschechischen Projektes „Jeder kann die Lebensmittelverschwendung vermeiden“, das die Tafel-Akademie gemeinsam mit dem Verein Zachraň jídlo in Tschechien durchführt. „Das Vorhaben greift erstmals das Ziel 'Vermeidung von Lebensmittelverschwendung' in einem deutsch-tschechischen Projekt auf. Hervorzuheben ist, dass einerseits die junge Generation zeitgemäß angesprochen wird, beispielsweise durch YouTube und andere digitale Formate, andererseits aber auch die Interaktion zwischen Landwirten und der Öffentlichkeit auf praktischer Ebene gestärkt wird“, sagt Verena Exner, DBU-Referatsleiterin Umweltkommunikation in der mittelständischen Wirtschaft, anlässlich der Nachernte-Aktion.

Bereits seit 2017 werden dafür eine Reihe von Bildungsangeboten und Mitmach-Aktionen initiiert. Verbraucherinnen und Verbraucher sollen dadurch ihren eigenen Umgang mit Lebensmitteln hinterfragen. „Wer sich bewusst macht, wie viele Lebensmittel er aus welchen Gründen im Alltag wegschmeißt, hat den ersten Schritt zur Lebensmittelrettung schon getan. Denn den meisten Menschen ist gar nicht klar, wie viel sie wegschmeißen“, erläutert Evelin Schulz.

Bundesweit engagieren sich über 940 Tafeln gegen Lebensmittelverschwendung. Sie retten jährlich 265.000 Tonnen Lebensmittel vor der Vernichtung und geben sie weiter an Menschen mit geringem Einkommen. Doch damit retten sie nur einen Bruchteil der Lebensmittelüberschüsse.

Über die Tafel-Akademie:

Die Tafel-Akademie ist hundertprozentige Tochter der Tafel Deutschland e.V. und gemeinnützige Gesellschaft mit beschränkter Haftung (gGmbH). Zweck der Tafel-Akademie ist es, Bildung zu fördern. Indem Tafel-Aktive qualifiziert werden, wird die professionelle Arbeit der Tafeln sichergestellt und die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in ihrem Engagement unterstützt.

Hinweis zum Datenschutz:

Wir versenden dieses Mailing entsprechend der Datenschutzerklärung der Tafel-Akademie gGmbH <https://www.tafel-akademie.de/footer/datenschutz/>
Sie können der Nutzung Ihrer personenbezogenen Daten jederzeit per E-Mail an info@tafel-akademie.de widersprechen.

