

Support für Wordpress-Seite
und Facebook-Seite gesucht!

Freitag, 15. Juli 2011

„Taste the Waste“ / Frisch auf den Müll

...zeigt, wie viel Lebensmittel in Deutschland und weltweit weggeworfen werden und was man dagegen tun kann.

Veranstaltung und Aktion in Mainz, - 16. September 2011

Unter der Schirmherrschaft von
Ulrike Hoefken,
Staatsministerin für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung,
Weinbau und Forsten, Rheinland-Pfalz

Sehr geehrte Damen und Herren,

im September 2011 startet der Film „*Taste the Waste*“ von Valentin Thurn in den Kinos (www.tastethewaste.com). Der Film thematisiert die globale Lebensmittelverschwendung.

50 Prozent aller Lebensmittel werden weggeworfen: Jeder zweite Kopfsalat, jede zweite Kartoffel und jedes fünfte Brot. Das meiste davon endet im Müll, bevor es überhaupt den Verbraucher erreicht. Und fast niemand kennt das Ausmaß der Verschwendung.

Wer macht aus Essen Müll? Welche Folgen hat die globale Nahrungsmittel-Vernichtung für das Klima? Und für die Ernährung von sieben Milliarden Menschen?

Der Film findet Antworten bei Bauern, Supermarkt-Direktoren, Müllarbeitern und Köchen. In Deutschland, Österreich, Japan, Frankreich, Kamerun, Italien und den Vereinigten Staaten.

Parallel zum Filmstart sind in Berlin, Kiel, Hamburg, Mainz, Kassel, Aachen, Stuttgart und Ludwigsburg Veranstaltungen geplant, die das Thema Lebensmittelverschwendung in Form einer **informativen und unterhaltsamen Präsentation**, sowie eines **Happenings** einer breiteren Öffentlichkeit bekannt machen möchten.

Wir planen eine entsprechende Veranstaltung auch in Mainz und benötigen dafür natürlich auch eine breite Basis von Unterstützern quer durch die politische und gesellschaftliche Landschaft, sowie durch Unternehmen, und wir sind auch zuversichtlich, dass viele dieses Anliegen mittragen werden.

Ich suche noch Kreative, die gut mit Wordpress umgehen können, und evtl. auch eine Facebookpage aufsetzen können.

Außerdem Leute, die Lust haben, interessante Flyer für das Event zu gestalten.

Was passiert am Freitag, 16.09.2011?

Der Grundgedanke des „Eat-Ins“:

Es gibt in Mainz auf einem zentralen Platz (voraussichtl. Gutenbergplatz) ein „Essen aus Müll“ - ein gutes Essen von Profiköchen aus Supermarkt- und Ernteresten für bis zu 1000 Personen. Dazu Podiumsdiskussion, Infostände der Partner, Musik etc. Auf diese Weise wollen wir auf die Essensvernichtung und die damit verbundenen Probleme der Dritten Welt (Hunger, Marktpreise, etc.) aufmerksam machen.

Wir wollen den Menschen die in unserer Gesellschaft oft verlorene Wertschätzung von Essen wieder nahe bringen, und zwar durch ein sinnliches Erlebnis, ein gemeinsames Essen. Dabei sollen Lebensmittel verkocht werden, die ansonsten zur Vernichtung bestimmt wären.

Das Ziel:

An zentraler Stelle in Mainz (Marktplatz, Gutenbergplatz o.ä.) wird einerseits das ungewöhnliche Essen von Wam Kat (www.wamkat.de - „Rezepte zur kulinarischen Weltverbesserung“) und / oder einem anderen Promi-Koch angeboten, andererseits das Ganze durch eine Podiumsdiskussion (u.a. mit Ministerin Ulrike Höfken, Valentin Thurn u.a.) sowie Infostände verschiedener unterstützender Organisationen ergänzt.

Ein Happening, das zum Umdenken anregen soll und praktische Tipps mit in den Alltag gibt.

Letztlich lebt die Veranstaltung von den Partnern und denen, die sich engagieren. Sie soll ja auch weitgehend unabhängig vom Film funktionieren und das Thema ins Bewußtsein rücken.

Mit freundlichen Grüßen,



zusammen mit:

- **Ernährungsberatung Rheinland-Pfalz**
- **Die Tafeln**
- **BUND**
- **Bioland e.V.**
- **Caritas**
- **viele freiwillige Helfer (Schüler, Landfrauen usw.)**