

Newsletter "Taste the Waste" April 2012 - FOODSHARING

Liebe Freunde und Kollegen,

TASTE THE WASTE hat uns alle aufgerüttelt: Warum werfen wir die Hälfte unserer Lebensmittel auf den Müll? Und was können wir dagegen tun?



Im Umgang mit Lebensmitteln sind wir wenig zimperlich: Knapp 82 Kilogramm im Wert von ca. 300 Euro wirft jeder Bundesbürger im Schnitt pro Jahr weg. Zwei Drittel des Abfalls wären vermeidbar, weil die weggeworfenen Lebensmittel noch genießbar sind.

Wir sind dabei eine Internetbörse für Lebensmittel, die nicht mehr gebraucht werden zu entwickeln: **foodsharing**

Das Prinzip ist einfach. Wir bauen eine Datenbank auf, in die jeder seine Lebensmittelreste eingeben kann. Über ein Smartphone-App und eine Website sind diese Daten erreichbar. So soll z.B. Privatleuten ermöglicht werden, ihre Lebensmittel die kurz vor dem Urlaub noch im Kühlschrank übrig sind an Nachbarn zu verteilen. Aber auch Einzelhändler sollen mit Großabnehmern wie Tafeln verbunden werden. Und auch Landwirte können teilnehmen, die ihre Felder zur Nachernte freigeben.

Die Grundidee ist: Teilen. Es soll also kein Geld fließen. Eine wichtige, ethische Komponente, die den Lebensmitteln wieder einen ideellen Wert gibt, denn sie sind mehr als eine Ware.

Um die Programmierung der Website und der Apps zu finanzieren, starten wir heute die Crowdfunding-Kampagne auf <http://www.startnext.de/foodsharing>

Jeder, der dieses Projekt unterstützen möchte, kann hier zum Beispiel die DVD von TASTE THE WASTE für 30 € bestellen, handsigniert vom Regisseur. Oder das im Herbst erscheinende TASTE THE WASTE- Kochbuch von Valentin Thurn und Ursula Oertel, noch bevor es offiziell im Buchhandel erscheint.

Wer schon immer mal bei einem Drei-Gänge-Menü aus der erlesenen Küche eines bekannten Restaurants mit Valentin Thurn über Strategien gegen Lebensmittelverschwendung sinnieren wollte, ist hier mit 400 € dabei.

Die Finanzierungsphase läuft drei Monate, aber warten Sie nicht zu lange. Einige der Belohnungen sind limitiert, zum Beispiel sind vom TASTE THE WASTE T-Shirt nur noch wenige Exemplare vorhanden.

Beim Crowdfunding gilt das Prinzip „Alles oder nichts“ – wenn wir nicht die Mindestsumme von 10.000 € einsammeln, geht das Geld wieder an die Unterstützer zurück. Denn die brauchen wir mindestens zur Programmierung der Webseite. Natürlich hoffen wir auf noch mehr Unterstützung.

Den Flyer zum **foodsharing** -Projekt finden Sie im Anhang.

Auch die Politik hat jetzt reagiert:

Ministerin Ilse Aigner stellte am 13. März die Studie der Universität Stuttgart über Lebensmittelabfälle vor – die erste ihrer Art für Deutschland. Sie kommt zu dem Ergebnis, dass in Deutschland knapp 11 Mio. Tonnen Lebensmittel pro Jahr im Müll landen. Rund 61 % davon in Privathaushalten. Diese Zahl ist allerdings mit Vorsicht zu genießen, denn bei der Studie wurde nicht die ganze Produktionskette beachtet. Nicht eingeschlossen sind die Abfälle in der Landwirtschaft. Dazu sind noch weitere Forschungen nötig, die Wissenschaftler hatten nur vier Monate Zeit für die Studie.

Ein anderes Problem ist, dass die Supermärkte die Wissenschaftler nicht in ihre Tonnen schauen ließen, die Zahlen aus dem Handel sind also noch sehr grob – die Studie spricht selbst von einer riesigen Bandbreite zwischen 500.000 und 5 Mio. Tonnen!  
Eine Kurzfassung der Studie über Lebensmittelabfälle finden Sie hier: <http://bit.ly/GRm5qy>

Der Bundestag befasst sich im April mit dem Thema Lebensmittelverschwendung. Valentin Thurn und Stefan Kreuzberger wurden gebeten am 23.4. im Bundestags-Ausschuss für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz als Sachverständige zu reden.

#### TASTE THE WASTE

Bisher ist der Dokumentarfilm auf über 30 Film-Festivals weltweit gelaufen und hat 12 Preise gewonnen. Darunter den Umwelt-Medienpreis der Deutschen Umwelthilfe.



Auch im Kino ist TASTE THE WASTE großartig gelaufen. In Deutschland haben bereits über 110.000 Kinobesucher den Film gesehen, er ist damit der erfolgreichste Dokumentarfilm der Kinosaison 2011/2012. In Österreich hat TASTE THE WASTE bisher über 25.000 Besucher ins Kino gelockt.

Valentin Thurn wird weiterhin den Film bei vielen Veranstaltungen in Deutschland und Österreich präsentieren.

Termine ab April:

- 13.4. Stuttgart, 15.30 h Slow-Food-Messe
- 17.4. Köln, Allerweltskino, 20 h Off- Broadway
- 18.4. Potsdam, 19 h (Preisverleihung Hoimar-von-Ditfurth-Preis)
- 22.4. Stuttgart, 19 h <http://nachtschicht-online.de/index.php?location=1>
- 26.4. Köln, 18.30 h Filmpalette
- 3.5. Stuttgart, 14 h Dokville
- 3.5. Freiburg, 18 h, Katholische Akademie
- 4.5. Hirschberg bei Heidelberg, Olympia Kino
- 5.5. München, 13.30 h Tagung des Bayerischen Lehrer und Lehrerinnenverbands
- 8.5. Essen 19.30 h Medienforum des Bistums Essen (Stefan Kreuzberger)
- 17.5. Köln, 11 h Beatmesse, Johanneskirche
- 18.5. Katholikentag Mannheim

Herzliche Grüße,

Ihr Taste The Waste -Team

#### **Hier noch einige Links zum Thema Lebensmittelverschwendung:**

[Ilse Aigner erklärt das Mindesthaltbarkeitsdatum zu Tode](#)

FAZ - Frankfurter Allgemeine Zeitung

<http://www.ftd.de/politik/deutschland/:lebensmittelverschwendung-ein-typischer-aigner/70008041.html>

<http://www.taz.de/l89511/>

<http://www.fr-online.de/wirtschaft/studie-ueber-lebensmittelverschwendung-elf-millionen-tonnen-lebensmittel-landen-im-muell,1472780,11886610.html>

<http://www.spiegel.de/wissenschaft/mensch/0,1518,810450,00.html>

<http://www.ardmediathek.de/ard/servlet/content/3517136?documentId=9894576>