



PRESSEDIENST

8. November 2024

#2teliebe: Stadt ruft zum achtsamen Umgang mit Lebensmitteln im Alltag auf

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist abgelaufen, der Apfel nicht mehr knackig oder die Tomate schon schrumpelig? Dann heißt es viel zu oft: Ab in die Tonne! In Stuttgart landen jährlich rund 80.000 Tonnen Lebensmittel im Abfall. Das ist eine kaum vorstellbare Menge, die dem Gewicht von 18 Stuttgarter Fernsehtürmen entspricht. 59 Prozent davon stammen aus privaten Haushalten. Deshalb können alle dabei mithelfen, dass weniger Lebensmittel weggeworfen werden.

Ab dem 8. November rückt die Stadt Stuttgart im Rahmen der Klima-Kampagne #jetztklimachen das Thema Wertschätzung für Lebensmittel ins Licht der Öffentlichkeit: Unter dem Motto #2teliebe sensibilisieren Plakate und digitale Anzeigen dafür, noch essbaren Lebensmitteln eine zweite Chance zu geben. Auf einem Motiv sagt zum Beispiel eine überreife Banane: „Lass es uns noch einmal probieren, Liebling!“ Und neben einer krummen, schrumpeligen Paprika ist zu lesen: „Liebe auf den zweiten Blick“.

Sabine Weick, Koordinatorin für klimafreundliche Ernährung bei der Landeshauptstadt Stuttgart, erklärt: „Die Motive verdeutlichen, um was es uns geht: Eine braune Druckstelle, eine schrumpelige Schale oder ein abgelaufenes Mindesthaltbarkeitsdatum bedeuten nicht zwangsläufig, dass das Lebensmittel nicht mehr genießbar ist. Im Gegenteil: Je reifer das Obst, desto süßer der Smoothie! Zudem schont das Retten noch genießbarer Lebensmittel Ressourcen und das Klima.“ Das belegen Zahlen aus dem Sonderbericht des „Weltklimarats“ IPCC zu Klimawandel und Landsystemen: Der Verlust und die Verschwendung von Nahrungsmitteln verursachen global bis zu zehn Prozent der menschengemachten Treibhausgas-Emissionen. Zum Vergleich: Der Flugverkehr ist für rund 3,5 Prozent der Emissionen verantwortlich.

Tipps zum Retten von Lebensmitteln

Teil der Sensibilisierungskampagne sind praktische Lösungsideen, wie noch genießbare Lebensmittel weiterverarbeitet oder geteilt werden können. Die Internetseite www.jetztklimachen.de/2teliebe bietet neben Zahlen und Fakten wertvolle Tipps, was Privatpersonen gegen Food Waste im Alltag tun können. Darüber hinaus informiert sie über Lebensmittel-Fairteiler: Was muss ich beachten, wenn ich eine Lebensmittel-Rettungsstation errichten möchte? Wie kann ich dabei von der Stadt Stuttgart unterstützt werden? Und wo genau befinden sich die Fairteiler im Stadtgebiet?

- 2 -

Anzeigen in verschiedenen Medien und bekannte Influencerinnen aus dem Food-Bereich sollen helfen, möglichst viele Menschen zu erreichen. So zeigen Alina Khani und die Stuttgarter Foodbloggerinnen Maya Leinenbach (@fitgreenmind), Diana Scholl und trickytine auf ihren Kanälen ihre liebsten Reste-Rezepte und werben damit für mehr Wertschätzung für Lebensmittel.

Weitere Informationen

Wertvolle Tipps gegen Food Waste und Informationen zu Fairteilern gibt es unter:

www.jetztklimachen.de/2teliebe

Für weitere Informationen steht in der Abteilung Klimaschutz die Koordinatorin für klimafreundliche Ernährung, Sabine Weick, zur Verfügung unter Tel. 0711 / 216-80613 oder per E-Mail an sabine.weick@stuttgart.de.

Bildnachweis: Sabine Weick, Koordinatorin für klimafreundliche Ernährung bei der Stadt Stuttgart, mit Stephan Marx von foodsharing Stuttgart, dem Mit-Initiator der Fairteilers in Zuffenhausen. Dort gibt es kostenlos gerettete Lebensmittel und zwischendurch auch warme Mahlzeiten. Foto: Franziska Kraufmann, Rechte LHS.

Zur Verfügung gestellte Bilder dürfen nur im Zusammenhang mit einer redaktionellen Berichterstattung zu dieser Pressemitteilung verwendet werden. Die Nutzung des Bildes ist in folgenden Medien gestattet: Print, Online und Social Media. Eine Weitergabe von Fotos an Dritte ist ausgeschlossen.
