



Großer Erfolg: "Open Air Kochshow" in Wiesbaden

Großer Erfolg: "Open Air Kochshow" in Wiesbaden

Beim 3. Hessischen "Tag der Nachhaltigkeit" stand das Thema "nachhaltiger Konsum" im Mittelpunkt. Wie dieser abstrakte Begriff alltäglich umgesetzt werden kann, haben wir in unserer Open Air Kochshow auf dem Schloßplatz in Wiesbaden gezeigt:

Während unserer Open Air Kochshow haben wir 12 Tonnen Lebensmittel gerettet - aus Ausschuss und Überschuss. Von diesen Lebensmitteln haben wir mehr als 5.000 leckere, frische und mehr als 30 kreative Gerichte an die Wiesbadener Bevölkerung ausgegeben. Anschließend konnten wir ca. 3-4 Tonnen Lebensmittel besonders an Hilfsbedürftige aber auch an die Besucher verteilen. Die restlichen Lebensmittel wurden von der Initiative Foodsharing Mainz und Wiesbaden abgeholt und in deren Netzwerk verteilt.

80% der Ware war hochwertiges Bio: Gemüse und Obst, Molkereiprodukte, Bäckereiprodukte vom Vortag, verschiedene Kräuter, Trockensortiment wie Reis, Müsli, Marmeladen, uvm.



Als Ehrengäste durften wir Priska Hinz, Umweltministerin Hessen und Sven Gerich, Oberbürgermeister Stadt Wiesbaden begrüßen. Beide haben die Kochshow durch Ihren Besuch und Ihre aktives Mitkochen sehr bereichert!



Ein ganz besonderer Dank gilt meinem gesamten Team und allen ehrenamtlichen Helfern und natürlich den vielen Besuchern. Auch bei allen Händlern und Bauern, die uns mit Ihrer Aus- und Überschussware super unterstützt haben, möchten wir uns ganz herzlich bedanken. Außerdem herzlichen Dank an die 27 Pressevertreter aus Radio-, TV-, Print- und Online-Medien für die vielen Vor- und Nachberichte.

Video zur [Open-Air-Kochshow](#)

Aktuelle Zahlen und Fakten zum "Globalen Wegwerf-Wahnsinn":

50% aller in Deutschland produzierten Lebensmittel - aber auch weltweit - werden vernichtet. Das heißt, wir vernichten pro Jahr alleine in Deutschland mehr als 35 Millionen Tonnen Lebensmittel.

Am Beispiel von Fleisch oder Kartoffeln und Brot wird das ganz besonders deutlich:

Pro Jahr werden in Deutschland 3,5 Millionen Rinder geschlachtet, 58 Millionen Schweine und 700 Millionen Hühner. Davon erreichen nur 50% den Teller!

Auf dem Acker wird jede zweite Kartoffel vernichtet und jedes zweite Brot – unser Grundnahrungsmittel Nummer 1 – wird abends aus der Theke in die Mülltonne entsorgt.

Im Vergleich: Mehr als 1,5 Milliarden Menschen leiden an Hunger und Unterernährung!

Für 1 Kilogramm verkaufsfertiges Rindfleisch werden 16 – 23 Tausend Liter Wasser verbraucht.

Im Vergleich: Mittlerweile haben mehr als 2,4 Milliarden Menschen keinen oder nur schlechten Zugang zum Lebenselixier Wasser.

Tendenz steigend...