

PRESSE-INFORMATION

Lebensmittelreste verwerten statt wegwerfen

Koch-Event mit Schülerinnen und Schülern der Gemeinschaftsschule Ilsfeld an der DHBW Heilbronn

- Wissenschaft, Politik und Handel fördern Wertschätzung von Lebensmitteln
- EDEKA Südwest und EDEKA Ueltzhöfer zeigen Maßnahmen im Lebensmitteleinzelhandel
- Aktion ist Teil der Kampagne „Lebensmittelretter – neue Helden braucht das Land“

Heilbronn/30.09.2026 – Zum Auftakt einer Aktionswoche für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln stellten sich Schülerinnen und Schüler der Gemeinschaftsschule Ilsfeld am Dienstag, 29. September 2026, an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg (DHBW) Heilbronn an den Herd. Die DHBW Heilbronn hatte zur kreativen Resteverwertung eingeladen und als Unterstützer das Ministerium für Ländlichen Raum, Landwirtschaft und Heimat Baden-Württemberg (MLR), das Landeszentrum für Ernährung in Schwäbisch Gmünd, den Verein Pro Region Heilbronn-Franken sowie EDEKA Südwest und EDEKA Ueltzhöfer an ihrer Seite. Das Koch-Event zeigte eindrucksvoll, wie junge Menschen praxisnah für eine höhere Lebensmittelwertschätzung sensibilisiert werden können.

Unter der Leitung von Tanja Bewersdorff, Rektorin an der Gemeinschaftsschule Ilsfeld, sowie den beiden DHBW-Professorinnen Dr. Beate Scheubrein aus dem Studiengang BWL-Handel und Dr. Maren Ann-Kathrin Jakob aus dem Studiengang BWL-

Food Management bereiteten die Jugendlichen der Gemeinschaftsschule Ilsfeld verschiedene Gerichte aus Lebensmitteln zu, die EDEKA Ueltzhöfer für die Aktion bereitgestellt hatte. Die Zutaten für das Menü: Obst und Gemüse, das optisch nicht mehr der Norm entsprach, aber qualitativ einwandfrei genießbar war, sowie Produkte mit kurzem Mindesthaltbarkeitsdatum.

Während des Kochens vermittelten die Expertinnen und Experten zudem wertvolle Alltagstipps, wie sich Lebensmittelabfälle zu Hause durch vorausschauende Planung und die richtige Lagerung deutlich reduzieren lassen. „Lebensmittelwertschätzung beschreibt den bewussten Umgang mit Nahrungsmitteln“, betonte Prof. Dr. Beate Scheubrein von der DHBW Heilbronn und ergänzte: „Gerade der Handel kann als Schnittstelle zwischen Verbraucher und Erzeuger die Konsumgewohnheiten, die Preiserwartungen und das Wegwerfverhalten entscheidend mit beeinflussen. Dass Schülerinnen und Schüler dies hier praktisch erleben, macht das Thema unmittelbar greifbar.“ Friedlinde Gurr-Hirsch, Staatssekretärin a.D., die als Vorsitzende von Pro Region Heilbronn-Franken die Vernetzung der Region vorantreibt, erläuterte: „Unser klares Ziel ist es, Verbraucherinnen und Verbraucher für mehr Lebensmittelwertschätzung zu sensibilisieren und durch konkrete Alltagstipps aufzuzeigen, wie ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln gelingen kann.“

Maßnahmen im Lebensmittelhandel

Sabine Hagmann und Sascha Jost vom Handelsverband Baden-Württemberg erläuterten, welche Maßnahmen der Handel für mehr Lebensmittelwertschätzung umsetzt. Für den EDEKA-Verbund im Südwesten ist die „Lebensmittelrettertüte“, hierbei ein wichtiges Instrument, berichteten EDEKA-Kaufmann Steffen Ueltzhöfer, der in Heilbronn und Umgebung mehrere Lebensmittelmärkte betreibt, und Michaela Meyer, Geschäftsbereichsleiterin Nachhaltigkeit bei der Großhandlung des EDEKA-Verbands im Südwesten. Im Rahmen der „Lebensmittelrettertüte“ werden optisch nicht

mehr ganz perfektes Obst und Gemüse sowie Backwaren zu einem vergünstigten Preis angeboten.

„Lebensmittelretter – neue Helden braucht das Land“

Das Koch-Event an der DHBW ist Teil der Kampagne „Lebensmittelretter – neue Helden braucht das Land“ des MLR Baden-Württemberg sowie weiterer Partner. In diesem Jahr findet sie vom 29. September bis zum 6. Oktober statt – parallel zur bundesweiten Aktionswoche „Zu gut für die Tonne“. Während der Aktionswoche wird der Fokus in den Märkten von EDEKA Ueltzhöfer sowie in vielen weiteren EDEKA-Märkten im Südwesten verstärkt auf Maßnahmen für mehr Lebensmittelwertschätzung gelenkt. Damit verfolgt der Lebensmitteleinzelhandel das Ziel, Kundinnen und Kunden für das Thema zu sensibilisieren und gleichzeitig das breite Angebot an unverpackten Lebensmitteln hervorzuheben.

Zusatzinformation – EDEKA Südwest

EDEKA Südwest mit Sitz in Offenburg ist eine von sechs EDEKA-Regionalgesellschaften in Deutschland und erzielte im Jahr 2025 einen Verbund-Einzelhandelsumsatz von 11 Milliarden Euro. Mit rund 1.100 Märkten, größtenteils betrieben von selbstständigen Kaufleuten, ist EDEKA Südwest im Südwesten flächendeckend präsent. Das Vertriebsgebiet erstreckt sich über Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz und das Saarland sowie den Süden Hessens und Teile Bayerns. Zum Unternehmensverbund gehören auch der Fleisch- und Wurstwarenhersteller EDEKA Südwest Fleisch inklusive Produktionsstandort Schwarzwaldhof für Schwarzwälder Schinken und geräucherte Produkte, die Bäckerei-gruppe Backkultur, der Mineralbrunnen Schwarzwald-Sprudel, der Ortenauer Weinkeller und der Fischwarenspezialist Frischkost. Einer der Schwerpunkte des Sortiments der Märkte liegt auf Produkten aus der Region. Im Rahmen der Regionalmarke „Unsere Heimat“ arbeitet EDEKA Südwest beispielsweise mit mehr als 1.500 Erzeugern und Lieferanten aus Bundesländern des Vertriebsgebiets zusammen. Eine Auswahl an Partnerbetrieben der regionalen Landwirtschaft im Überblick gibt es unter www.zukunftleben.de/regionale-partnerschaften. Der Unternehmensverbund, inklusive des selbstständigen Einzelhandels, ist mit rund 47.000 Mitarbeitenden, darunter etwa 3.400 Auszubildende in rund 40 Berufsbildern, einer der größten Arbeitgeber und Ausbilder in der Region. Insgesamt etwa 10.000 Mitarbeitende arbeiten an den Bedientheken für Fleisch und Wurst sowie Käse, Fisch und Backwaren.