

„rudi rettet Reste“: Über 300 Unterstützer der Welthungerhilfe machten in Bonn Dampf gegen Lebensmittelverschwendung

Mit einem „Running Dinner“ im Rahmen der „Woche der Welthungerhilfe“ sorgte die Welthungerhilfe gemeinsam mit foodsharing, rudirockt.de und chefkoch.de gestern in Bonn dafür, dass Lebensmittel im Topf statt in der Tonne landeten. Neben mehr als 300 kochbegeisterten Bonnern zauberten Sängerin Lucy Diakovska und Schauspielerin Liz Baffoe Leckeres aus geretteten Lebensmitteln.

Bonn, 16. Oktober 2016 – Kochen, Essen, Rocken – unter dem Motto „rudi rettet Reste!“ brachte die Welthungerhilfe gestern über 300 Bonner dazu, bei einem „Running Dinner“ die Kochlöffel gegen Lebensmittelverschwendung zu schwingen. Das Prinzip war einfach: Über die Plattform **rudirockt.de** wurden quer durch das Stadtgebiet Drei-Gänge-Essensretter-Menüs organisiert. Zweierteams kochten dabei entweder eine Vor-, Haupt- oder Nachspeise für sich selbst sowie für vier ihnen bis dahin unbekannte Gäste. Welcher Gang jeweils gekocht wurde, kostete rudirockt zu. Der Clou bei der Sache: „Unser Partner **foodsharing** hat den Teilnehmern Lebensmittel zur Verfügung gestellt, die sonst in der Tonne gelandet wären“, erklärt Welthungerhilfe-Marketingchef **Michael Hofmann**, der bei der Ausgabe der Lebensmittel kräftig mit anpackte. Vom Kooperationspartner **chefkoch.de** bekamen die Essensretter zudem eine Auswahl an leckeren Rezepten. Abgerundet wurde „rudi rettet Reste!“ mit einer **After-Dinner-Party** für alle Teilnehmer im **Untergrund Bonn**.

Prominente Essensretter brachten Stimmung zum Kochen

Auch Sängerin **Lucy Diakovska** und Schauspielerin **Liz Baffoe** stellten gemeinsam mit Welthungerhilfe-Marketingchef **Michael Hofmann** und **Bella Vreden** von chefkoch.de ihr Kochtalent in der Showküche von chefkoch.de mit geretteten Lebensmitteln unter Beweis, um auf die Lebensmittelverschwendung aufmerksam zu machen. „Gerade erst hat die Welthungerhilfe die aktuellen Zahlen zum Hunger in der Welt vorgestellt. Da ist es umso mehr eine Schande, wie viele gute und genießbare Lebensmittel wir jeden Tag wegwerfen – allein in Deutschland sind das jedes Jahr 18 Millionen Tonnen! Diese gigantische Ressourcenverschwendung ist eine ökologische und moralische Katastrophe und muss aufhören“, appelliert Lucy Diakovska. „rudi rettet Reste!“ zeigt, wie es anders geht. Aber nur, wenn wir alle unser Konsumverhalten kritisch hinterfragen, können wir langfristig etwas ändern.“

Es ist genug für alle da, es muss nur gerechter verteilt werden

Rund um den Internationalen Welternährungstag am 16. Oktober stellt die Welthungerhilfe seit 49 Jahren der Öffentlichkeit ihre Arbeit vor und ruft zu gemeinsamen Aktionen und Spenden auf. Zahlreiche Vereine, Ehrenamtliche, Schulen und Firmen folgen dem Ruf und machen sich in diesem Jahr unter dem Motto „**Es reicht! Für alle. Mit Ihrer Hilfe.**“ mit kreativen Aktionen für das Menschenrecht auf Nahrung stark. Eröffnet wurde die „Woche der Welthungerhilfe“ am 9. Oktober mit der traditionellen Fernsehansprache von Bundespräsident **Joachim Gauck**, dem Schirmherrn der Welthungerhilfe.

Weitere Infos unter www.welthungerhilfe.de/woche-der-welthungerhilfe

Die Welthungerhilfe ist eine der größten privaten Hilfsorganisationen in Deutschland. Sie leistet Hilfe aus einer Hand: Von der schnellen Katastrophenhilfe über den Wiederaufbau bis zu langfristigen Projekten der Entwicklungszusammenarbeit mit einheimischen Partnerorganisationen nach dem Prinzip der Hilfe zur Selbsthilfe. Seit der Gründung im Jahr 1962 wurden mehr als 8.120 Projekte in 70 Ländern mit 3,033 Milliarden Euro gefördert – für eine Welt ohne Hunger und Armut



Herausgeber:

Deutsche Welthungerhilfe e. V.
Pressestelle
Friedrich-Ebert-Straße 1
53173 Bonn

Ansprechpartner:
Bettina Beuttner
Pressereferentin
0228 - 22 88 -204
bettina.beuttner@welthungerhilfe.de

Position Public Relations GmbH
Jochen Enste
0221 - 931 806-23
jochen.enste@kick-media.de

