

# Vom Wert einer warmen Suppe

**Ernährung** Von Gerlinde Kretschmann gibt es „was Gscheid's zom Essa“.

Eine warme Suppe aus frischem Gemüse, serviert von Gerlinde Kretschmann, der Ehefrau des Ministerpräsidenten: Das anstehende Erntedankfest war der Anlass, die Stuttgarter auf dem Schlossplatz zur Langen Tafel einzuladen und dabei den Wert guter und nachhaltiger Ernährung ins Bewusstsein zu rufen. Dafür hatte das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz nicht nur Gerlinde Kretschmann, sondern auch Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch und Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland, als kompetente Botschafterinnen gewonnen.

Neben der Suppe, für die Freiwillige wie Renate Lewandowski oder Michael Zentner Kartoffeln geschält und Kürbisse gestückelt hatten, schluckten die Gäste auch bereitwillig bittere Wahrheiten: zum Beispiel, dass jährlich jeder Bundesbürger im Durchschnitt 82 Kilo Lebensmittel wegwirft. „Viele Menschen kaufen gedankenlos und wahllos ein“, sagte Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch. Den richtigen Umgang mit Lebensmitteln und vor allem ihre Wertschätzung müsse man schon den Kindern beibringen: „Wir werden“, kündigte sie an, „in den dritten Klassen einen ‚Ernährungsführerschein‘ einführen.“

„Eine Superidee“, so Gerlinde Kretschmann. Sie erzählte, dass sie ihrem Mann gern was Herzhaftes koche. „Endlich wieder was Gscheid's zom Essa“ lobte der Ministerpräsident sie dann begeistert. Was ist was Gscheid's? „Saisonal und regional, am besten vom Wochenmarkt“, empfiehlt die „bekenkende Spätzle-Schwäbin“. Es dürften aber auch „Kartoffla“ sein. tel



Guten Appetit! Gerlinde Kretschmann (li.) und Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch gaben Suppe aus. Foto: Lg/Laif Plochowski