

Gesunde Ernährung und regionale Wertschöpfung in der Suppenküche



Ausgerechnet am Gumpigen Dunstig hat Landtagsabgeordneter Raimund Haser zu einem Vorort-Termin in Bad Waldsee eingeladen. Dabei wählte er als Tagungslokal die Suppenküche Klosterstüble aus.

Mit von der Partei war die neue Staatssekretärin im Ministerium für Ernährung, Ländlicher Raum und Verbraucherschutz Sabine Kurtz.

Weitere Gesprächsteilnehmer waren:

Frau Eckel und Frau Steger für die Biomusterregion

Frau Weiland vom Ernährungszentrum Bodensee-Oberschwaben

Frau Fuchs als Vizepräsidentin LandFrauenverband Württemberg-Hohenzollern

Wilhelm Heine, Dinnenried = Gemeinderat und Unternehmer mittelständischer Schweinebetrieb

Rudi Heilig, Wolfgang Pfefferle und Inge Bendel repräsentierten die Suppenküche. In einem kurzen Statement wurde den Teilnehmern die soziale Arbeit und Hilfe der Suppenküche offeriert.

Neben den Themen „Gesunde Ernährung“ und „Regionale Wertschöpfung“ wurde natürlich auch „Lebensmittelverschwendung/Lebensmittelwertschätzung“ nicht ausgelassen. Beim Einkauf von Lebensmitteln sollte unbedingt auf REGIONAL geachtet werden.

Mit Beifall wurde zur Kenntnis genommen, dass mit Hilfe der Kirchengemeinde St. Peter in den nächsten Tagen in unmittelbarer Nähe der Suppenküche auch eine Fairteiler-Station eröffnet wird.

Hohes Lob zollte Staatssekretärin Sabine Kurtz den Aktivitäten in der Region. So manchen Wunsch und auch Anregung werde sie gerne in Stuttgart mit auf den Verhandlungstisch bringen.

24.02.2022