

# Die Initiative Zu gut für die Tonne!

Jedes achte Lebensmittel, das wir kaufen, werfen wir weg. Das sind rund 82 Kilogramm pro Person und Jahr. Die Gründe sind vielfältig: Wir kaufen mehr, als wir brauchen, weil vieles so lecker aussieht. Wir lagern unsere Lebensmittel nicht richtig. Wir werfen sie weg, weil das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist. Wir kochen mehr als wir benötigen und machen nichts aus den Resten.

Wie sich Lebensmittelabfälle reduzieren lassen, zeigt die Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz – mit Infomaterialien, Aktionen und im Internet: Unter [www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de) kann jeder sein Wissen über Lebensmittellagerung und -haltbarkeit testen sowie nach Rezepten für beste Reste suchen oder eigene Kochideen einreichen. Hier finden sich außerdem Zahlen und Fakten zur Lebensmittelverschwendung und Tipps, was man dagegen tun kann.



## KREATIVE RESTEKÜCHE FÜR UNTERWEGS:

50 Rezepte von Sterneköchen, Prominenten und Hobbyköchen gibt es auch als App – inkl. eines praktischen Einkaufsplaners und viel Lebensmittelwissen. Die App ist kostenlos für iPhone und Android Smartphone im AppStore bzw. bei Google-Play erhältlich: [www.zugutfuerdietonne.de/app](http://www.zugutfuerdietonne.de/app)

## KONTAKT

Kommunikationsbüro *Zu gut für die Tonne!*  
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung  
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn  
[www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de)  
[kontakt@zugutfuerdietonne.de](mailto:kontakt@zugutfuerdietonne.de)  
Tel.: +49 (0)228 99 68 45-7340

## HERAUSGEBER

Bundesministerium für Ernährung,  
Landwirtschaft und Verbraucherschutz  
Referat 523 – Umwelt- und Ressourcenschutz  
Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin

Slow Food Deutschland e.V.  
Luisenstraße 45, 10117 Berlin

Bundesverband Deutsche Tafel e.V.  
Dudenstraße 10, 10965 Berlin

## KONZEPT UND GESTALTUNG

MediaCompany – Agentur für Kommunikation  
malzwei Grafikdesign

## BILDNACHWEISE

BMELV / Walkscreen  
malzwei Grafikdesign  
meiio interaction design  
Fotolia

## STAND

Januar 2013



Bundesministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz

Jedes achte  
Lebensmittel,  
das wir kaufen,  
werfen wir weg.  
Du kannst das  
ändern.



# 23. FEBRUAR: BERLIN RETTET BROT!

Aktionstag von Slow Food Deutschland  
10–16 Uhr > Markthalle Neun  
Eisenbahnstraße 42/43  
Berlin-Kreuzberg

[www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de)



# 23. FEBRUAR: BERLIN RETTET BROT!



## JEDER KANN MITMACHEN

Im Schnitt wirft jeder Bundesbürger im Jahr rund 82 Kilogramm Lebensmittel in den Müll. Zwei Drittel davon wären vermeidbar. Das ist das Ergebnis einer vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) geförderten Studie der Universität Stuttgart. Der Wert dieser vermeidbaren Lebensmittelabfälle wird pro Kopf auf jährlich 235 Euro geschätzt. Diese Verschwendung kostet nicht nur bares Geld, sie schadet der Umwelt und verschärft den Preisdruck auf dem Weltmarkt. Dabei kann jeder ganz einfach seinen Beitrag leisten.

Mit der Initiative *Zu gut für die Tonne!* setzt sich das BMELV gegen das Wegwerfen von Lebensmitteln ein. Das Ziel: Viele Einzelinitiativen gegen Lebensmittelverschwendung werden zu einem gesamtgesellschaftlichen Bündnis. Zahlreiche Akteure aus Industrie, Handel, Gastronomie und Landwirtschaft, aber auch Verbraucherverbände, Vertreter von Kirchen und NGOs haben sich bereits angeschlossen.



## PROGRAMM DES BERLINER AKTIONSTAGS VON SLOW FOOD DEUTSCHLAND e.V.

Unter dem Motto „Berlin rettet Brot“ lädt Slow Food Deutschland in Berlin ein, Brot und Backwaren in ihrer Vielfalt kennen und wertschätzen zu lernen. Köche und junge Food-Aktivist\*innen zeigen, was sich mit Brotresten Köstliches zaubern lässt – von der Suppe bis zum Dessert. Die Gerichte werden an einer langen Tafel gemeinsam genossen. Bäckerei- und Mühlenbesichtigungen und ein Brot-Markt runden die Aktion ab.

### Mittwoch, 20. Februar

19 Uhr: Bäckerei-Besichtigung, Beumer & Lutum

### Donnerstag, 21. Februar

18 Uhr: Bäckerei-Besichtigung, Märkisches Landbrot

### Freitag, 22. Februar

11 Uhr: Mühlen-Besichtigung, Weichardt Brot

Abends: Brot-Tour zu Berliner Bäckereien und Supermärkten, Einsammeln von Restbrot des Tages

### Samstag, 23. Februar

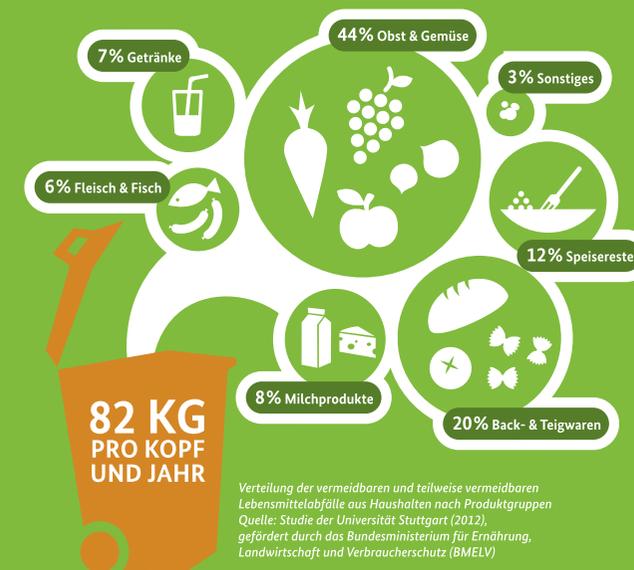
#### Aktionstag in der Markthalle Neun

9–16 Uhr: Brot-Markt im Wochenmarkt der Markthalle Neun  
ab 10 Uhr: Koch-Aktionen zum Mitmachen mit Slow Food Youth Berlin, Tainá Guedes, Culinary Misfits, Kulina e.V. u.a.  
12–16 Uhr: Tischgespräche mit Vertretern des Bäckerhandwerks, des Handels, von Behörden und Verbänden



Informationen zu den Veranstaltungen: [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

## DAS WERFEN WIR WEG:



## LEBENSMITTELRETTER WERDEN!

In Berlin, Essen, Konstanz, München und Hamburg werden wir 2013 gemeinsam aktiv gegen die Verschwendung. Wir sammeln Lebensmittel mit Schönheitsfehlern bei Supermärkten und Erzeugern ein. Am nächsten Tag kocht und isst die ganze Stadt: Gemeinsam werden die Überbleibsel verarbeitet und dann von einem Spitzenkoch zu einem „Beste Reste-Menü“ verwandelt. Helfer können sich melden unter [kontakt@zugutfuerdietonne.de](mailto:kontakt@zugutfuerdietonne.de)