

Aktionen Zu gut für die Tonne! - Jena rettet Gemüse!

Ein Aktionstag von Slow Food Deutschland in Kooperation mit dem Bundesverband Deutsche Tafel im Rahmen der Initiative *Zu gut für die Tonne!*



Aktionstag Zu gut für die Tonne - Jena rettet Gemüse!

Karotte zu krumm? Kartoffel zu schrumpelig? Auf den Müll damit? Wenn Sie wissen wollen, wie auch Sie einen Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung leisten können, dann kommen Sie zu den Aktionstagen im Rahmen der Initiative *Zu gut für die Tonne!* Allein in Deutschland werden 15 Millionen Tonnen Lebensmittel im Jahr ‚entsorgt‘. Dabei ist Gemüse die am meisten verschwendete Lebensmittelgruppe überhaupt. Viel nahrhaftes Gemüse kommt wegen meist optischer Mängel gar nicht erst in den Handel. Eine erschreckende Verschwendung – umso mehr, weil viele Menschen weltweit sich nicht genügend Lebensmittel leisten können.

Zu gut für die Tonne! sagen wir.

Bei „Jena rettet Gemüse!“ erfahren Sie, dass man auch in der Winterzeit sehr gut mit heimischen Gemüsen und Kartoffeln Köstliches zubereiten kann, wenn man Lagertechniken und die guten, alten Methoden des Gemüsekonservierens kennt.

Am zentralen Aktionstag lädt Slow Food Deutschland in Kooperation mit dem Bundesverband Deutsche Tafel in die Universität Jena am Ernst-Abbe-Platz ein, an einer langen Tafel selber zu schälen, schnippeln und schmecken – begleitet von Musik und guter Laune.

Wam Kat und sein Team der Fläming Kitchen werden das Gemüse dann zu einer leckeren Mahlzeit verarbeiten. Gegessen wird gemeinsam, begleitet von Musik und interessanten Experten-Gesprächen – und kostenlos für alle. Infostände und Aktionen begleiten den Tag.

Freitag, 14. März

Abfahrt: 11.15 Uhr Biomarkt Henry Urban, Zwätzengasse 15, 07743 Jena

12Uhr: Biolandhof Voigt, Willschütz 13, 07619 Schkölen (Fahrzeit 45 Min)

Verschmähtes Gemüse sammeln, sortieren und viel über ökologischen Gemüsebau erfahren. Volkmar Voigt nimmt Sie mit in die Backstube, in der aus eigenem Getreideanbau jeden Freitag duftende Brotlaibe aus Vollkornmehl und Sauerteig gebacken werden.

Abfahrt: 14.15 Uhr Biolandhof Voigt

15Uhr: Bio Aga, Straße der Freundschaft 25a, 07554 Gera-Aga (Fahrzeit 45 Min)

Im modernsten Bio-Gewächshaus Europas für Tomaten und Gurken empfängt uns Carolin Ullrich. Beim angeschlossenen Biohof Ullrich sammeln wir aus den Vorräten des Wintergemüses. Der öko-soziale Hof ist Arbeitsplatz für die Mitarbeiter der Landwirtschaftsgruppe der Lebenshilfe Werkstätten Gera. (Rückfahrt nach Jena: Fahrzeit 45 Min)

17.15 Uhr: Rückkehr Jena

Start im Laden Holzländer Naturgemüse in Jena um 17.15 Uhr: Fahrt zur Gärtnerei

17.15Uhr: Holzländer Naturgemüse, Karl - Marx - Allee 26, 07747 Jena

Wir sammeln bzw. sortieren Gemüse und lernen eine Erzeuger-Verbrauchergemeinschaft in Jena kennen. Uwe Lurtz zeigt uns in seinen Gewächshäusern den Gärtneralltag in Laasdorf.

18.30Uhr: Rückkehr Jena

Anmeldungen für alle Termine unter: n.flohr-spence@slowfood.de

Mit einem Mini-Bus fahren wir zu den Höfen und Märkten. Melden Sie sich rasch an – die Plätze sind begrenzt. Die Fahrt ist kostenlos.

Aktionen Zu gut für die Tonne! - Jena rettet Gemüse!

Ein Aktionstag von Slow Food Deutschland in Kooperation mit dem Bundesverband Deutsche Tafel im Rahmen der Initiative *Zu gut für die Tonne!*



Samstag, 15. März

Aktionstag auf dem Campus und Foyer der Friedrich-Schiller-Universität Jena,

Ernst-Abbe-Platz, Jena

Ab 10 Uhr: Start mit Musik von SAITENSTURM

Ab 10 Uhr: Kochen mal anders - Schälen, Schnippeln, Vorbereiten mit Aktionskoch Wam Kat und der Fläming Kitchen

12-16 Uhr: Expertengespräche mit Daten und Fakten zur Lebensmittelverschwendung, Tipps für Lagerung, Konservierung und Zubereitung von Gemüse, Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung stellen sich vor und Sie erfahren viel Interessantes und Neues zu Saatgut, Biodiversität und Anbau von Gemüse, Kartoffel & Co.