

Aktionen *Zu gut für die Tonne!* - Kassel rettet Lebensmittel!

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



Aktionstag *Zu gut für die Tonne!* Kassel rettet Lebensmittel!

Karotte zu krumm? Kartoffel zu knubbelig? Auf den Müll damit?

Wenn Sie wissen wollen, wie auch Sie einen Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung leisten können, dann kommen Sie zu den Aktionstagen von Slow Food Deutschland im Rahmen der BMEL-Initiative *Zu gut für die Tonne!*

Allein in Deutschland werden 15 Millionen Tonnen Lebensmittel im Jahr ‚entsorgt‘. Dabei sind Kartoffeln und 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 „Kassel rettet Lebensmittel!“ erfahren Sie auf der ‚Erntetour‘, warum Knubbelkartoffel & Co oftmals den Weg in den Handel nicht schaffen, welche Bedeutung der Erhalt der biologischen Vielfalt für die Ernährungssicherung weltweit hat, dass nicht Modelmaße über den Geschmack entscheiden und was die Wertschätzung für und Vermeidung von Verschwendung von Lebensmitteln mit Klima und dem Schutz unserer Natur und Umwelt zu tun hat.

Am zentralen Aktionstag lädt Slow Food Deutschland in Kooperation mit dem Bundesverband Deutsche Tafel auf den Königsplatz 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, 12. September

Erntetour rund um Kassel

**Abfahrt: 10.00 Uhr, Auestadion, Damaschkestraße 1, 34121 Kassel (kostenlose Parkplätze)
(Fahrzeit bis Staatsdomäne Frankenhausen: ca. 30 Min)**

Ankunft 10.30Uhr: Hessische Staatsdomäne Frankenhausen, Frankenhausen 1, 34393 Grebenstein

Verschmähtes Gemüse und Kartoffeln sammeln, sortieren und viel über ökologischen Gemüseanbau erfahren. Katharina Mittelstraß stellt uns das Projekt GemüseSelbstErnte vor und gibt Einblick in die Arbeit und Ziele der Lehr- und Versuchsanstalt der Universität Kassel: ein Modell für ökologisch, ökonomisch und sozial nachhaltiges Wirtschaften in der Region.

**Abfahrt: 12.00 Uhr Staatsdomäne Frankenhausen (Fahrzeit bis Homberg Mühlhausen: ca. 75 Min)
(Rückfahrt über Kassel: auf Wunsch Ein- oder Ausstiegsmöglichkeit)**

Ankunft 13.15Uhr: BioHof Groß, Dorfbrunnen 1, 34576 Homberg-Mühlhausen

Dietmar Groß zeigt uns seinen Familienbetrieb mit 200jähriger Tradition mit Schwerpunkt ökologischer Gemüse- und Kartoffelanbau. 35 Gemüsekulturen im Freiland und mehrere Kartoffelsorten – wir sammeln und ernten verschmähtes Gemüse und Kartoffeln und erfahren,

Aktionen *Zu gut für die Tonne!* - Kassel rettet Lebensmittel!

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



welche erfolgreichen Ideen Dietmar Groß für die Verwertung ‚nicht handelskonformer‘ Kartoffeln entwickelt hat.

Abfahrt: 14.45 Uhr BioHof Groß (Fahrzeit bis Spangenberg: ca. 45 Min)

Ankunft 15.30Uhr: Gut Halbersdorf, 34286 Spangenberg

Kartoffeln verpacken, schälen und verarbeiten – auf Gut Halbersdorf (Bioland) werden Kartoffeln von Bauern angeliefert, gelagert und weiterverarbeitet. Stefan Auth und Monika Ben-Hassine zeigen uns den Weg der Kartoffeln nach der Ernte.

Abfahrt: 16.30 Uhr Gut Halbersdorf (Fahrzeit bis Kassel: ca. 30 Min)

Rückkehr: 17.00Uhr, Auestadion, Kassel

Anmeldungen für alle drei Termine bei:

Andrea Lenkert-Hörrmann, E-Mail: projektbeauftragte@slowfood.de

Mit einem Mini-Bus (kostenlos) fahren wir zu den Höfen. Melden Sie sich rasch an – die Plätze sind begrenzt.

Samstag, 13. September

Aktionstag auf dem Königsplatz in Kassel

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.