

Erntetour ‚Slow Food sammelt für die Tafeln‘ für den Aktionstag Zu gut für die Tonne! Wolfsburg 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 der Erntetour ‚**Slow Food sammelt für die Tafeln**‘ für den Aktionstag gegen Lebensmittelverschwendung des Bundesverbands Deutsche Tafel in Kooperation mit Slow Food Deutschland im Rahmen der BMEL-Initiative *Zu gut für die Tonne!*

Allein in Deutschland werden 12 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.

Auf der Erntetour ‚Slow Food sammelt für die Tafeln‘ erfahren Sie warum Knubbelkartoffel, Riesenkürbis & 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.

Freitag, 10. Oktober 2014

Erntetour rund um Wolfsburg

**Abfahrt: 10.00 Uhr: Eingang Tryp-Hotel, Willy-Brandt-Platz – gegenüber Hauptbahnhof
(Fahrzeit bis HansBiomann: ca. 20 Min)**

Bürgermeisterin Elke Braun verabschiedet die Teilnehmer und Teilnehmerinnen zum Start der Erntetour.

Ankunft 10.20Uhr: HansBiomann, Rotdornstraße 30, 38464 Groß Twülpstedt

Kartoffelvielfalt kennenlernen, Knubbelkartoffeln sammeln und sortieren und von Fritz Hansmann viel über ökologischen Gemüseanbau erfahren. Eine Besonderheit im Angebot von Hansbiomann: der Anbau von Ölsaaten.

Abfahrt: 11.45 Uhr: HansBiomann (Fahrzeit bis Erxleben ca. 30 - 40 Min)

Ankunft 12.30Uhr: Börde Gärtnerei Bioland, Bauernstraße 8, 39343 Erxleben

Auf bestem Börde-Boden wachsen zahlreiche Gemüsesorten, Kräuter und Obst. Nach einem Besuch auf den Anbauflächen geht es mit Betriebsleiter Helmut Zacharia in die Gemüsewasch – und sortierhalle. Dort erleben wir, welche Kriterien Rote Bete, Möhre & Co erfüllen müssen, um von Handel und Gastronomie akzeptiert zu werden.

Abfahrt: 14.15 Uhr Börde Gärtnerei (Fahrzeit bis Groß Dahlum: ca. 40 - 45 Min)

Zu gut für die Tonne! Wolfsburg rettet Lebensmittel!
Erntetour ‚Slow Food sammelt für die Tafeln‘



Slow Food®
Deutschland e.V.

Ankunft 15.00Uhr: SoLaWi Dahlum, Siedlerweg 1, 38170 Groß Dahlum

Seit 2013 als Solidarische Landwirtschaft betrieben, versorgt der Hof rund 100 Menschen von April bis Dezember mit Gemüse und Obst. Gemeinsam mit Lea Nagel gehen wir zur Nachernte auf die Felder und nehmen Einblick in das SoLaWi Projekt Groß Dahlum.

Abfahrt: 16.15 Uhr SoLaWi Dahlum (Fahrzeit bis Wolfsburg: ca. 40 - 45 Min)

Rückkehr: 17.00Uhr, Tryp-Hotel, Wolfsburg, Willy-Brandt-Platz

Ansprechpartnerin:

Andrea Lenkert-Hörrmann

Mobil: 0151-153 081 86

E-Mail: alh@lenkert-hoerrmann.de

Anmeldungen für alle drei Termine bei:

Andrea Lenkert-Hörrmann, E-Mail: alh@lenkert-hoerrmann.de

Mit einem Bus fahren wir zu den Höfen.

Melden Sie sich rasch an – die Plätze sind begrenzt.

Die Teilnahme ist kostenfrei.