



11. OKTOBER: WOLFSBURG RETTET LEBENSMITTEL! PROGRAMM

- 11.25 UHR GRUSSWORT:** Elke Braun, Bürgermeisterin Stadt Wolfsburg
Moderation: Manuela Stamm
- 11.40 UHR 1. BÜHNENGESPRÄCH:** Nachhaltigkeit bei der Produktion von
Lebensmitteln: Günter Lach, MdB, Heinz-Joachim Barchmann, MdB,
Angelika Jahns, MdL
- 12.00 UHR ESSENSAUSGABE, MUSIK**
- 12.30 UHR 2. BÜHNENGESPRÄCH:** *Zu gut für die Tonne!* – Informationen zur
Kampagne: Dr. Marie-Luise Dittmar, Bundesministerium für Ernährung und
Landwirtschaft, Beate Weber-Kehr, Bundesverband Deutsche Tafel e.V.,
Phoebe Ploedt, Slow Food Deutschland e.V.
- 12.50 UHR MUSIK**
- 13.15 UHR 3. BÜHNENGESPRÄCH:** Wertschätzung von Lebensmitteln – richtiger
Umgang mit Lebensmitteln: Brigitte Scherb, Deutscher LandFrauen-
verband e.V., Elke Zitzke, Wolfsburger Tafel e.V., Karl-Heinz Krüger,
Landesverband der Tafeln in Niedersachsen und Bremen e.V.
- 13.30 UHR MUSIK UND SHOWEINLAGE**
- 14.10 UHR 4. BÜHNENGESPRÄCH:** Initiativen in Wolfsburg und Umgebung:
Monika Schmidt, Caritas Mittagstisch, Elke Nagel, solidarische
Landwirtschaft Dahlum, Elke Binder, Kulturloge Wolfsburg e.V.
- 14.25 UHR MUSIK**
- 14.50 UHR ABSCHLUSS:** Dank

MUSIK- UND SHOWEINLAGEN:
BAND „TASTE OF GLORY“
POSAUNENCHOR ST. PETRUS VORSFELDE
STEPPTANZGRUPPE DES TV JAHN





WOLFSBURG RETTET LEBENSMITTEL!

Jedes achte Lebensmittel, das wir kaufen, werfen wir weg. Das sind durchschnittlich rund 82 Kilogramm pro Person und Jahr. Als Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung lädt der Aktionstag mit einer „Langen Tafel“ in die Wolfsburger Innenstadt ein: Hier wird eine leckere kostenfreie Mahlzeit gereicht, die aus verschmähnten Lebensmitteln zubereitet wurde. Dazu gibt es informative Expertenrunden auf der Bühne und viel musikalische Unterhaltung, wenn an der langen Tafel gemeinsam geschlemmt wird. Zusammen mit dem Bundesverband Deutsche Tafel e.V. und in Kooperation mit Slow Food Deutschland e.V. veranstaltet das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen der Initiative *Zu gut für die Tonne!* den Wolfsburger Aktionstag gegen Lebensmittelverschwendung. Slow Food Deutschland und die TAFELN engagieren sich im Rahmen der Initiative bereits seit über einem Jahr mit Aktionstagen, die schon in Bremerhaven, Berlin, Essen, Konstanz, Hamburg, Dresden, Jena und Kassel stattfanden. Gemeinsames Ziel: Verbraucherinnen und Verbraucher dazu motivieren, Lebensmittel wieder mehr wertzuschätzen.

ZU GUT FÜR DIE TONNE!

Wie sich Lebensmittelabfälle reduzieren lassen, zeigt die Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Akteure aus Industrie, Handel, Gastronomie und Landwirtschaft sowie Verbraucherverbände, Kirchen und NGOs unterstützen die Initiative. Unter www.zugutfuertonne.de finden sich Tipps zu Lebensmittellagerung und -haltbarkeit, Fakten zur Lebensmittelverschwendung sowie Rezepte für beste Reste.

DIE TAFELN IN DEUTSCHLAND

Lebensmittel retten. Bedürftigen helfen - Die TAFELN sind eine der größten sozialen Bewegungen in Deutschland. Fast 60.000 Menschen engagieren sich bei den TAFELN. Die mehr als 900 gemeinnützigen Tafeln in Deutschland sammeln einwandfreie überschüssige Lebensmittel von Herstellern und Händlern und verteilen diese an rund 1,5 Millionen bedürftige Menschen in Deutschland. Die TAFELN schaffen damit eine Brücke zwischen Überfluss und Mangel.

SLOW FOOD

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich dafür einsetzt, dass jeder Mensch Zugang zu Nahrung hat, die sein Wohlergehen sowie das der Produzenten und der Umwelt erhält. Slow Food tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen. In Deutschland hat Slow Food 13.000 Mitglieder und 83 lokale Gruppen. Seit 20 Jahren engagiert sich Slow Food Deutschland für die Wertschätzung und gegen die Verschwendung von Lebensmitteln. Seit 2011 veranstaltet Slow Food Deutschland öffentliche Aktionen mit vielen tausend Teilnehmenden gegen Lebensmittelverschwendung.