

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 und Landwirtschaft – mit Infomaterialien, Aktionen und im Internet: Unter 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:

250 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

KONTAKT

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

HERAUSGEBER

Bundesministerium für
Ernährung und Landwirtschaft
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 GmbH

BILDNACHWEISE

BMEL / Walkscreen
malzwei Grafikdesign
meiio interaction design
Fotolia

STAND

Februar 2014



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

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



15. MÄRZ: JENA RETTET GEMÜSE!

Aktionstag im Rahmen der
Initiative *Zu gut für die Tonne!*
10 – 16 Uhr > Universität
(Ernst-Abbe-Platz)



15. MÄRZ: JENA RETTET GEMÜSE!



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 2012 vom Bundesministerium 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 Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) 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.



JENA RETTET GEMÜSE!

In Deutschland wandern jährlich 15 Millionen Tonnen Lebensmittel in den Müll – vor allem Gemüse. Zu gut für die Tonne! sagen wir: Am zentralen Aktionstag lädt Slow Food Deutschland in Kooperation mit dem Bundesverband Deutsche Tafel in die Universität Jena ein, selber zu schälen, schnippeln und schmecken – begleitet von Musik und guter Laune! Wam Kat und die Fläming Kitchen verarbeiten das Gemüse zu einer leckeren Mahlzeit, gegessen wird an der langen Tafel – kostenlos für alle.

Freitag, 14. März

12 Uhr: Biolandhof Voigt, Willschütz 13, 07619 Schkölen. Volker Voigt sammelt und sortiert mit Ihnen verschmäh-tes Gemüse und nimmt Sie mit in die Backstube.

15 Uhr: Bio Aga, Straße der Freundschaft 25a, 07554 Gera-Aga. Sie schauen sich das modernste Bio-Gewächshaus in Europa an und ernten Wintergemüse.

17.15 Uhr: Holzländer Naturgemüse, Karl-Marx-Allee 26, 07747 Jena. Sie sammeln Gemüse und lernen den Gärtner-alltag in Laasdorf kennen.

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

Samstag, 15. März

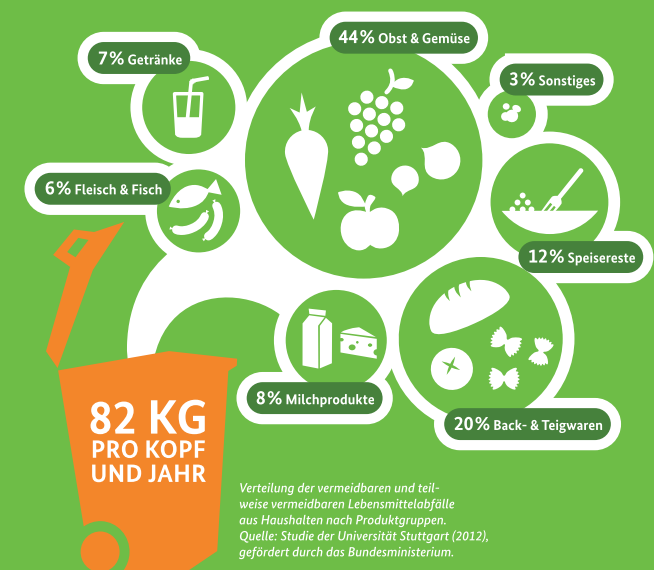
Aktionstag Universität Jena (Ernst-Abbe-Platz)

Ab 10 Uhr: Start mit Musik von SAITENSTURM zur Mit-machaktion Kochen mal anders - mit Aktionskoch Wam Kat und der Fläming Kitchen

12-16 Uhr: Lange Tafel zum gemeinsamen Essen mit Expertengesprächen, Musik + Wissenswertem zu Kartoffel, Gemüse & Co.

Informationen zu den Veranstaltungen: www.slowfood.de

DAS WERFEN WIR WEG:



LEBENSMITTELRETTER WERDEN!

Bremerhaven, Berlin, Essen, Konstanz, Hamburg und Dresden haben schon mitgemacht. Mit Jena engagiert sich eine weitere Stadt gegen die Verschwendung. Dabei werden Lebensmittel mit Schönheitsfehlern bei Supermärkten und Erzeugern eingesammelt. Am nächsten Tag kocht und isst die ganze Stadt: Gemeinsam werden die Überbleibsel verarbeitet und dann von einem Spitzenkoch in ein „Beste-Reste-Menü“ verwandelt. Helfer können sich melden unter n.flohr-spence@slowfood.de