

## **Aktionstag *Zu gut für die Tonne!* Nürnberg 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 „Nürnberg rettet Lebensmittel!“ erfahren Sie auf der ‚Erntetour‘, warum Knubbelgemüse & 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 Lorenzer Platz am Tugendbrunnen 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, 25. September 2015**

#### **Erntetour rund um Nürnberg**

#### **Abfahrt: 10:00 Uhr, Hauptbahnhof Nürnberg, Südausgang**

**Ankunft 10:40 Uhr: Biolandhof Karl Dollinger, SoLaWi Stadt, Land, Beides**, Offenbau 24, 91177 Thalmässing

Verschmähtes Gemüse und Kartoffeln sammeln, sortieren und viel über ökologischen Gemüseanbau erfahren. Karl Dollinger stellt uns die SoLaWi Stadt, Land, Beides vor und gibt Einblick in die Arbeit eines lebendigen landwirtschaftlichen Betriebs mit Ackerbau, Milchviehhaltung, Gemüsebau, Verarbeitung und Direktvermarktung. Besonders am Herzen liegt der Hofgemeinschaft eine Landwirtschaft der Vielfalt und des respektvollen Miteinanders von Natur, Mensch und Tier.

**Abfahrt: 12:30 Uhr: Biolandhof Karl Dollinger (Fahrzeit bis Benediktinerabtei Plankstetten ca. 30 Min)**

**Ankunft 13:00 Uhr: Benediktinerabtei Plankstetten**, Klosterplatz 1, 92334 Berching

Die Klostergärtnerei Plankstetten steht in alter Tradition klösterlicher Gärten, in denen Gemüse und Obst zur Eigenversorgung angebaut wird. Über 50 Gemüsesorten werden saisonal in Freiland und Gewächshaus nach den Richtlinien ökologischen Landbaus kultiviert. Auch alte Sorten und Sorten

## Aktionen *Zu gut für die Tonne!* - Nürnberg 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!*



jenseits der Norm, die einen besonderen gesundheitlichen Wert haben, oder aber geschmacklich bzw. äußerlich ungewöhnlich sind, werden ausprobiert und sehr geschätzt. Selbstgezogene Jungpflanzen aus biologisch vermehrtem Saatgut werden im Frühjahr verkauft, jetzt im Herbst dürfen wir an der Fülle der Ernte von Gemüse, Obst und Kräutern teilhaben.

Es besteht die Möglichkeit für einen Imbiss.

**Abfahrt: 15:30 Uhr**

**Rückkehr: 16:30 Uhr, Hauptbahnhof Nürnberg**

**Die Teilnahme an der Erntetour ist kostenlos!**

**Ansprechpartnerin und Anmeldung:**

**Andrea Lenkert-Hörrmann**

Mobil: 0151-153 081 86

E-Mail: [projektbeauftragte@slowfood.de](mailto:projektbeauftragte@slowfood.de)

## **Samstag, 26. September 2015**

### **Aktionstag auf dem Lorenzer Platz am Tugendbrunnen in Nürnberg**

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.