

Erntetour ‚Slow Food sammelt für die Tafeln‘ für den Aktionstag Zu gut für die Tonne! Schwerin rettet Lebensmittel!

Karotte zu krumm? Kartoffel zu knubbelig? Auf den Müll damit? Oder gibt es Alternativen? 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, zweibeinige Möhre & 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.

Donnerstag, 25. Juni 2015

Erntetour zu Aurea Arcadia

Abfahrt: 10.00 Uhr Schule am Fernsehturm, Hamburger Allee 126, 19063 Schwerin

Ankunft: 10.30 Uhr: Aurea Arcadia, Heil- und Gemeinschaftszentrum Augzin, Lange Str. 27, 19399 Techentin / OT Augzin

Inmitten einer seenreichen und von Mischwäldern durchzogenen Landschaft liegt der Forsthof Mestlin. Wir besuchen die Genossenschaft bestehend aus Gärtnerei, Imkerei und Milchziegenwirtschaft und erfahren gemeinsam mit den Schülern und Schülerinnen der Klasse 8 der Schule am Fernsehturm viel über die Pflanzen- und Artenvielfalt der Region, alte Sorten und eine ressourcenschonende Landwirtschaft im Kreislauf der Natur.

Rückfahrt zur Schule am Fernsehturm : 12.30 Uhr

Freitag, 26. Juni 2015

Erntetour rund um Schwerin

Abfahrt: 09.45 Uhr: Hauptbahnhof Schwerin

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



Slow Food®
Deutschland e.V.

Ankunft 10.00Uhr: Hof Medewege, Hauptstr. 17, 19055 Schwerin

Zu jeder Jahreszeit in der Natur gewachsene Lebensmittel erzeugen und anbieten, möchte Rainer Holst, Betriebsleiter in der Gärtnerei Medewege. Wir ernten, was an frischem Grün im Juni wächst: Kohlrabi, Zwiebeln und Kräuter aus dem Feldgarten. Informationen zu Saatgutvermehrung und zum Anbau historischer Kulturpflanzen ergänzen das Ernte-Erlebnis.

Abfahrt: 12.00 Uhr

Ankunft 13.30Uhr: Behr Gemüsegarten GmbH, Am Hag'n Böken, 19258 Gresse

Als europaweit agierende Firmengruppe in der Gemüseproduktion, die alle großen deutschen Einzelhandelsketten beliefert, baut die BEHR AG auf über 4.000 Hektar Freilandgemüse an, von denen 200 Hektar ökologisch bewirtschaftet werden – als familiengeführtes Unternehmen in der vierten Generation. Wie bei gelebter Nachhaltigkeit, der Natur verpflichtet und in der Verbindung von Bodenständigkeit und Innovation Salate erzeugt werden, zeigt uns Produktionsleiter Thomas Arndt im Behr-Gemüsegarten in Gresse.

Abfahrt: 15.00 Uhr

Rückkehr: 16.30Uhr, Hauptbahnhof Schwerin

Ansprechpartnerin:

Andrea Lenkert-Hörrmann

Mobil: 0151-153 081 86

E-Mail: alh@lenkert-hoerrmann.de

Anmeldung bei:

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

Mit einem Bus fahren wir zu den Höfen.

Melden Sie sich rasch an – die Plätze sind begrenzt.

Die Teilnahme ist kostenfrei.