

# 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](http://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:

Über 300 Rezepte von Sterneköchen, Prominenten und Hobbyköchen gibt es auch als App – inkl. eines praktischen Einkaufsplaners und viel Lebensmittelwissen. Die App ist kostenlos im AppStore und bei GooglePlay erhältlich: [www.zugutfuerdietonne.de/app](http://www.zugutfuerdietonne.de/app)

## KONTAKT

Kommunikationsbüro *Zu gut für die Tonne!*  
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung  
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn  
[www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de)  
[kontakt@zugutfuerdietonne.de](mailto:kontakt@zugutfuerdietonne.de)  
Telefon: +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

November 2015



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

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



# 28. NOVEMBER: KOBLENZ RETTET LEBENSMITTEL!

Aktionstag von Slow Food Deutschland im  
Rahmen der Initiative *Zu gut für die Tonne!*  
11.30 – 17.00 Uhr > Forum Mittelrhein  
Zentralplatz Koblenz

[www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de)



# 28. NOVEMBER: KOBLENZ RETTET LEBENSMITTEL!



## 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 erhöht die Nachfrage am 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. Akteure aus Industrie, Handel, Gastronomie und Landwirtschaft, aber auch Verbraucherverbände, Vertreter von Kirchen und NGOs haben sich bereits angeschlossen.



## AKTIONSTAG FÜR LEBENSMITTELRETTET

Slow Food Deutschland lädt zum Aktionstag „Koblenz rettet Lebensmittel!“ ein: Erfahren Sie, warum Schafe und Ziegen ökologische Wundertiere sind und wie die Vermeidung von Lebensmittelabfällen unsere Umwelt schützt. Gemeinsam mit Spitzenkoch Detlev Ueter vom Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz wird ein schmackhaftes Gericht zubereitet – und an einer Tafel kostenlos verspeist.

### Freitag, 27. November: Besuch bei Schaf & Ziege

11.15 Uhr: Schäferei Helmut Reuter, Brunnenstraße 19, 56828 Alflen. Wir besuchen Schäfer Helmut Reuter und seine Merinoschafherde direkt auf seiner Herbstweide im Herzen der Vulkaneifel und erhalten Einblick in die Welt der Wanderschäferei.

12.30 Uhr: Vulkanhof, Vulkanstraße 29, 54558 Gillenfeld. Beim Besuch der Ziegenkäserei Vulkanhof schauen wir hinter die Kulissen der Käseproduktion. Anschließend gibt es Spezialitäten vom Hof zu verkosten.

Die Teilnahme an der Tour ist kostenlos. Anmeldungen unter: [projektbeauftragte@slowfood.de](mailto:projektbeauftragte@slowfood.de)

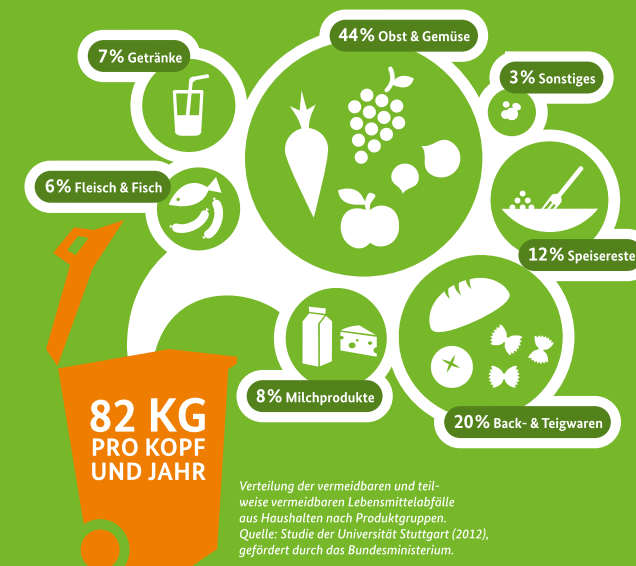
### Samstag, 28. November: Aktionstag im Forum Mittelrhein auf dem Zentralplatz in Koblenz

Ab 11.30 Uhr: Musikalische Einstimmung auf die Kochaktion

12 - 17 Uhr: Spitzenkoch Detlev Ueter aus Koblenz zaubert aus zu Unrecht verschmähten Teilen vom Lamm und gerettetem Gemüse ein leckeres Gericht, das gemeinsam an einer langen Tafel verspeist wird – begleitet von Musik und Expertengesprächen.

Informationen zu den Veranstaltungen: [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

## DAS WERFEN WIR WEG:



## LEBENSMITTELRETTET WERDEN!

Elf deutsche Städte haben bereits mitgemacht. Mit Koblenz engagiert sich eine weitere Stadt. Dabei werden Lebensmittel mit Schönheitsfehlern bei Supermärkten und Erzeugern eingesammelt. Am nächsten Tag kocht und isst die ganze Stadt: Gemeinsam werden die verschmähten verarbeitet und dann von einem Spitzenkoch in ein „Beste-Reste-Menü“ verwandelt. Helfer können sich melden unter [projektbeauftragte@slowfood.de](mailto:projektbeauftragte@slowfood.de).