

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:

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

KONTAKT

Kommunikationsbüro *Zu gut für die Tonne!*
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
www.zugutfuerdietonne.de
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

September 2015



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

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



26. SEPTEMBER: NÜRNBERG RETTET LEBENSMITTEL!

Aktionstag von Slow Food Deutschland im
Rahmen der Initiative *Zu gut für die Tonne!*
10 – 16 Uhr > Lorenzer Platz
am Tugendbrunnen



www.zugutfuerdietonne.de



26. SEPTEMBER: NÜRNBERG 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 KNUBBELGEMÜSE & CO

Ein Herz für krumme Karotten und knubbelige Kartoffeln: Slow Food Deutschland lädt in Nürnberg zu einem Aktionstag auf dem Lorenzer Platz ein. Gemeinsam mit Aktionskoch Wam Kat und der Fläminger Kitchen wird das bei einer Erntetour am Vortag gesammelte Gemüse geschnippelt, zubereitet und an einer langen Tafel verspeist – kostenlos für alle.

Freitag, 25. September: Erntetour rund um Nürnberg
10.45 Uhr: Biolandhof Karl Dollinger, Offenbau 24, 91177 Thalmässing. Beim gemeinsamen Sammeln und Sortieren von Gemüse und Kartoffeln stellt Karl Dollinger „Stadt, Land, Beides“ vor – eine Initiative für solidarische Landwirtschaft in der Metropolregion Nürnberg.
13 Uhr: Benediktinerabtei Plankstetten, Klosterplatz 1, 92334 Berching. Die Klostersgärtnerei lädt ein, die Vielfalt alter und außergewöhnlicher Obst- und Gemüsesorten zu entdecken.

Die Teilnahme an der Erntetour ist kostenlos. Anmeldung unter: projektbeauftragte@slowfood.de

Samstag, 26. September: Aktionstag auf dem Lorenzer Platz am Tugendbrunnen in Nürnberg
Ab 10 Uhr: Start der Mitmachaktion „Kochen mal anders“ mit Aktionskoch Wam Kat und der Fläminger Kitchen
12 - 16 Uhr: Gemeinsames Essen an der langen Tafel mit Expertengesprächen, musikalischer Umrahmung mit dem Frank Wuppinger Swing Trio und vielen Informationen zu Gemüse und Kartoffeln

Informationen zu den Veranstaltungen: www.slowfood.de

DAS WERFEN WIR WEG:



LEBENSMITTELRETTER WERDEN!

Zehn deutsche Städte haben bereits mitgemacht. Mit Nürnberg 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.