

Die Initiative Zu gut für die Tonne!

Jedes achte Lebensmittel, das wir kaufen, werfen wir weg. 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 und nach Rezepten für beste Reste suchen oder eigene Kochideen einreichen. Hier finden sich außerdem Zahlen und Fakten zur Lebensmittelverschwendung, Tipps, was man dagegen tun kann, sowie kostenloses Informationsmaterial, zum Beispiel Lehrmaterialien für den Schulunterricht und Leitfäden gegen Lebensmittelabfall.



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 GmbH & malzwei Grafikdesign

BILDNACHWEISE

Ingo Hilger, Wolfgang Borrs

STAND

Oktober 2016



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

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



28./29. Oktober 2016:
Kiel rettet Lebensmittel!
10-18 Uhr, CITTI-Park

Aktionstage von Slow Food Deutschland im
Rahmen der Initiative *Zu gut für die Tonne!*
www.zugutfuerdietonne.de

KREATIVE RESTEKÜCHE FÜR UNTERWEGS:

Über 430 Rezepte von Sterneköchen,
Prominenten und Hobbyköchen gibt
es auch als App – inklusive eines prak-
tischen Einkaufsplaners und viel Lebens-
mittelwissen. Die App ist kostenlos im AppStore und bei
GooglePlay erhältlich: www.zugutfuerdietonne.de/app



Kiel rettet Lebensmittel!



PROGRAMM

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 für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) 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 einen Beitrag leisten.

Mit der Initiative *Zu gut für die Tonne!* setzt sich das Bundesministerium für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln ein. Akteure aus Industrie, Handel, Gastronomie und Landwirtschaft, aber auch Verbraucherverbände, Vertreter von Kirchen und NGOs haben sich bereits angeschlossen.



Zu krumm, zu knollig, zu klein: Unmengen an Gemüse kommen wegen optischer Mängel gar nicht erst in unsere Supermärkte. Dass Geschmack jedoch keine Frage des Aussehens ist, beweist Slow Food Deutschland bei den Aktionstagen im CITTI-PARK Kiel. Gemeinsam mit den Besuchern verarbeitet Koch Wam Kat das vorab bei einer Erntetour gesammelte Gemüse zu einer köstlichen Gratis-Mahlzeit.

Donnerstag, 27. Oktober: Kostenlose Erntetour

Abfahrt: 12:30 Uhr, Fernbushaltestelle Kiel (ZOB)

13:15 Uhr: Gärtnerei „Wilde Kost“, Imberg 3, 23813 Blunk
Zurück zu den Wurzeln: Anja Christiansen und ihr Team der Gärtnerei „Wilde Kost“ geben Einblicke in die Welt der essbaren Wildpflanzen und fast vergessenen Gemüsesorten.

15:00 Uhr: Hof Wittschap, Rendsburger Landstraße 510, 24111 Kiel

Christmut Anders lädt zum Feldversuch ein: Beim Ernten von urwüchsigem Gemüse erklärt er, wie Mensch und Natur beim biologisch-dynamischen Anbau miteinander harmonieren.

Anmeldungen unter: projektbeauftragte@slowfood.de

Freitag, 28. Oktober und Samstag, 29. Oktober:

Aktionstage im CITTI-PARK Kiel

Ab 10:00 Uhr: Musikalische Einstimmung mit dem John Foley Trio aus Hamburg

Ab 11:00 Uhr: Mitmachaktion „Kochen mal anders“ mit Wam Kat und der Fläming Kitchen

10:00–18:00 Uhr: Gemeinsames Essen mit Expertengesprächen und vielen Informationen rund um Anbau, Lagerung und Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln

Informationen zu den Veranstaltungen: www.slowfood.de



LEBENSMITTELRETTER WERDEN!

Vierzehn deutsche Städte haben bereits mitgemacht. Mit Kiel engagiert sich eine weitere Stadt. Dabei werden Lebensmittel mit Schönheitsfehlern bei Supermärkten und Erzeugern eingesammelt. An zwei Tagen kocht und isst die ganze Stadt: Gemeinsam wird das eingesammelte Gemüse verarbeitet und dann von einem Spitzenkoch in ein „Beste-Reste-Menü“ verwandelt. Helfer können sich melden unter projektbeauftragte@slowfood.de.