

Aktionen *Zu gut für die Tonne!* - Kiel 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!*



Aktionstag *Zu gut für die Tonne!* Kiel rettet Lebensmittel!

Karotte zu krumm? Kartoffel zu knubbelig? Apfel zu schorfig? 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 „Kiel 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.

An zwei Aktionstagen lädt Slow Food Deutschland im CITTI-PARK Kiel 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.

Donnerstag, 27. Oktober 2016

Erntetour rund um Kiel

Abfahrt: 12:30 Uhr: Fernbushaltestelle Kiel (ZOB am Hbf) Kiel, Kaistraße, 24103 Kiel

Ankunft 13:15 Uhr: Gärtnerei „Wilde Kost“, Imberg 3, 23813 Blunk

Dass Wildpflanzen als Nahrung, Ergänzung und als Heilmittel ein Geschenk an die Menschen sind, ist ganz altes Wissen. Leider ist es heute bei vielen Menschen in Vergessenheit geraten. Anja Christiansen und die Gärtner der Wilden Kost bewahren das Wissen schon seit langem und kümmern sich um essbare Wildpflanzen. Sie knüpfen mit ihrer Arbeit an alte Traditionen an. Das bezieht sich auf die Wildpflanzen ebenso wie auf die Sortenvielfalt, die es in früheren Gärten gab.

Machte den Menschen in früheren Zeiten zum Beispiel bei Kartoffeln Farbe (wie der „Blaue Schwede“) und Form (wie die „Bamberger Hörnchen“) mehr Freude als heute? Durch die heutige Art der Nahrungsproduktion wurde das Angebot an verschiedenen Sorten immer weiter eingeschränkt. Denn die Wahl der Sorten hat mit Lagerfähigkeit, Transport, gleichmäßigem Wuchs und Aussehen sowie der Höhe des Ertrages zu tun. Aus Sicht eines Großhandelsproduzenten sind das verständlicherweise wichtige Kriterien, da die Erzeugung auf Masse angelegt ist. Die innere Qualität und die Geschmacksvielfalt ist oftmals kein Anbaukriterium mehr.

Aktionen *Zu gut für die Tonne!* - Kiel 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!*



Anja Christiansen entführt Sie in die Welt der essbaren Wildpflanzen und alter, manchmal schon fast vergessener Gemüsesorten und gibt Einblick in die heilsame Wirkung des Gärtnerns – als Zusammenspiel von menschlicher Arbeit und Natur ebenso wie als Erfahrungsraum für die Schulung der eigenen Sinne.

Abfahrt: 14:15 Uhr

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

Ab 15:00 Uhr geht es mit Christmut Anders aufs Feld auf der Suche nach ‚Gemüse-Individualisten‘ für die beiden Aktionstage. 50 verschiedene Gemüsekulturen werden auf Ackerflächen - vorwiegend im Freiland – beim Hof Wittschap biologisch-dynamisch angebaut. 12ha Gemüse und 8 ha Gründüngung werden jährlich bewirtschaftet. Auf den Wiesen wächst das Heu, das aus Klee gras und vielen, gesunden Kräutern besteht. Erleben Sie ein Stück gesunde Kulturlandschaft mit Knicks, mit einem natürlichen Bodenleben und mit allen Tieren, Pflanzen und Menschen, die dazugehören...Was biologisch-dynamisch für den Verbraucher bedeutet, erfahren wir beim Ernten und Sortieren ebenso, wie die Erklärung, warum das Halten von Freilandhühnern etwas mit der Fruchtfolge, der Qualität des Bodens und mit dem Gemüseanbau zu tun hat.

Abfahrt: 16:30 Uhr

Ankunft 16:45 Uhr: Fernbushaltestelle Kiel (ZOB am Hbf) Kiel, Kaistraße, 24103 Kiel

Die Teilnahme an der Erntetour ist kostenlos!

Ansprechpartnerin und Anmeldung:

Andrea Lenkert-Hörrmann

Mobil: 0151-153 081 86

E-Mail: projektbeauftragte@slowfood.de

Freitag, 28. Oktober 2016 und Samstag, 29. Oktober 2016

Aktionstage im CITTI-PARK Kiel

Ab 10 Uhr: Musikalische Umrahmung mit dem Jason Foley Trio, Hamburg

Ab 11 Uhr: Kochen mal anders - Schälen, Schnippeln, Vorbereiten mit Aktionskoch Wam Kat und der Fläming Kitchen

10-18 Uhr: Expertengespräche mit Daten und Fakten zur Lebensmittelverschwendung, Tipps für Lagerung, Konservierung und Zubereitung von Gemüse zur Vermeidung von Verschwendung, Nominierte und Gewinner des Bundespreises gegen Lebensmittelverschwendung stellen ihre Projekte vor und Sie erfahren viel Interessantes und Neues zu Saatgut, Biodiversität und Anbau von Gemüse, Kartoffel & Co.