

Zu gut für die Tonne! Dresden rettet Gemüse!
Ein Aktionstag von Slow Food Deutschland.
Im Rahmen der BMELV-Kampagne *Zu gut für die Tonne!* .



Aktionstag *Zu gut für die Tonne!* Dresden rettet Gemüse!

Karotte zu krumm? Kartoffel zu schrumpelig? 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.
Allein in Deutschland werden 15 Millionen Tonnen Lebensmittel im Jahr ‚entsorgt‘. Dabei ist 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 „Dresden rettet Gemüse!“ erfahren Sie, was sich aus Gemüse, das nicht supermarktauglich ist, Leckeres anstellen lässt.

Am zentralen Aktionstag lädt Slow Food Deutschland in die Prager Straße in die Dresdner City 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.

Freitag, 27. September

09.30Uhr: Hof Mahlitzsch (demeter), Mahlitzsch 1, OT Mahlitzsch, 01683 Nossen

Verschmähtes Gemüse sammeln, sortieren und viel über ökologischen Gemüsebau, Saatgut und Sortenvielfalt erfahren mit den Gärtnern Jens und Frank.

12Uhr: Solidarische Landwirtschaft Schellehof (demeter), Schelleweg 1, 01796 Struppen
Mit Bio-Gärtnerin Stefanie Wenzbauer gehen wir aufs Feld und ernten Karotten, Kohl, Kürbisse & Co, die wegen kleiner Mängel und Schönheitsfehler nicht marktfähig sind. Bitte festes Schuhwerk anziehen! Anfahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln unter:

<http://www.vvo-online.de/de/fahrplan/verbindungsauskunft/>

16.30 Uhr: Vorwerk Podemus, Podemuser Ring 1, 01156 Dresden

Wir sammeln bzw. sortieren Kartoffeln, die wegen Über- oder Untergröße, oder weil 'verletzt'. d.h. geplatzt oder angeschnitten, nicht den Schönheitsnormen des Handels entsprechen.

Anmeldungen für alle drei Termine unter: n.flohr-spence@slowfood.de

Samstag, 28. September

Aktionstag auf der Prager Straße

Ab 10 Uhr: Start mit Musik von SAITENSTURM

Ab 10 Uhr: Kochen mal anders - Schälen, Schnippeln, Vorbereiten mit Aktionskoch Wam Kat und der Fläming Kitchen

12-16 Uhr: Expertengespräche mit Daten und Fakten zur Lebensmittelverschwendung, Tipps für Lagerung, Konservierung und Zubereitung von Gemüse, Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung stellen sich vor und Sie erfahren viel Interessantes und Neues zu Saatgut, Biodiversität und Anbau von Gemüse, Kartoffel & Co.