

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, Landwirtschaft und Verbraucherschutz – 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:

200 Rezepte von Sterneköchen, Prominenten und Hobbyköchen gibt es auch als App – inkl. eines praktischen Einkaufsplaners und viel Lebensmittelwissen. Die App ist kostenlos für iPhone und Android Smartphone im AppStore bzw. bei Google-Play 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
Tel.: +49 (0)228 99 68 45-7340

HERAUSGEBER

Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
Referat 523 – Umwelt- und Ressourcenschutz
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
malzwei Grafikdesign

BILDNACHWEISE

BMELV / Walkscreen
malzwei Grafikdesign
meiio interaction design
Fotolia

STAND

August 2013



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

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



28. SEPTEMBER: DRESDEN RETTET GEMÜSE!

Aktionstag von Slow Food Deutschland
10 – 16 Uhr > Prager Straße



www.zugutfuerdietonne.de

28. SEPTEMBER: DRESDEN RETTET GEMÜSE!



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 vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) 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 verschärft den Preisdruck auf dem Weltmarkt. Dabei kann jeder ganz einfach seinen Beitrag leisten.

Mit der Initiative *Zu gut für die Tonne!* setzt sich das BMELV gegen das Wegwerfen von Lebensmitteln ein. Das Ziel: Viele Einzelinitiativen gegen Lebensmittelverschwendung werden zu einem gesamtgesellschaftlichen Bündnis. Zahlreiche Akteure aus Industrie, Handel, Gastronomie und Landwirtschaft, aber auch Verbraucherverbände, Vertreter von Kirchen und NGOs haben sich bereits angeschlossen.



KAROTTE ZU KRUMM? KARTOFFEL ZU SCHRUMPELIG? AUF DEN MÜLL DAMIT?

Allein in Deutschland werden 11 Millionen Tonnen Lebensmittel im Jahr ‚entsorgt‘. Dabei ist Gemüse die am meisten verschwendete Lebensmittelgruppe überhaupt. Zu gut für die Tonne! sagen wir: Am zentralen Aktionstag lädt Slow Food Deutschland in die Prager Straße in die Dresdner City ein, selber zu schälen, schnippeln und schmecken – begleitet von Musik, Expertengesprächen und guter Laune! Aktionskoch Wam Kat und die Fläming Kitchen verarbeiten das Gemüse zu einer leckeren Mahlzeit. Gegessen wird gemeinsam an der langen Tafel – kostenlos für alle.

Freitag, 27. September

12 Uhr: Solidarische Landwirtschaft Schellehof (demeter), Schelleweg 1, 01796 Struppen

Mit Bio-Gärtnerin Stefanie Wenzbauer geht's aufs Feld um schmackhaftes Gemüse, das wegen meist optischer Mängel nicht marktfähig ist, zu ernten. Festes Schuhwerk anziehen!

16.30 Uhr: Vorwerk Podemus, Podemuser Ring 1, 01156 Dresden. Wir sammeln bzw. sortieren Kartoffeln, die nicht den Schönheitsnormen des Handels entsprechen.

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

Samstag, 28. September

Aktionstag Prager Straße

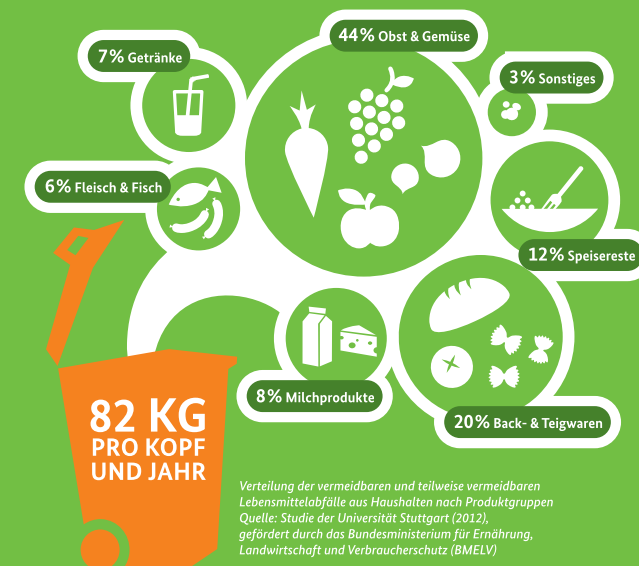
Ab 10 Uhr: Start mit Musik von SAITENSTURM zur Mitmachaktion Kochen mal anders - mit Aktionskoch Wam Kat und der Fläming Kitchen

12-16 Uhr: Lange Tafel zum gemeinsamen Essen mit Expertengesprächen, Musik + Wissenswertem zu Kartoffel, Gemüse & Co.

Informationen zu den Veranstaltungen: www.slowfood.de


Slow Food
Deutschland e.V.

DAS WERFEN WIR WEG:



LEBENSMITTELRETTER WERDEN!

Bremerhaven, Berlin, Essen, Konstanz und Hamburg haben schon mitgemacht. Mit Dresden engagiert sich eine weitere Stadt gegen die Verschwendung. Dabei werden Lebensmittel mit Schönheitsfehlern bei Supermärkten und Erzeugern eingesammelt. Am nächsten Tag kocht und isst die ganze Stadt: Gemeinsam werden die Überbleibsel verarbeitet und dann von einem Spitzenkoch in ein „Beste-Reste-Menü“ verwandelt. Helfer können sich melden unter kontakt@zugutfuerrdietonne.de