

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

Juli 2013



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz



31. AUGUST: HAMBURG RETTET OBST!

Aktionstag von Slow Food Deutschland
10 – 16 Uhr > Lange Tafel auf dem
Gerhart-Hauptmann-Platz

www.zugutfuerdietonne.de



31. AUGUST 2013: HAMBURG RETTET OBST!



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.



HIER GEHT'S UMS EINGEMACHTE

Sie möchten einen konkreten Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung leisten? Dann kommen Sie zu den Aktionstagen von Slow Food Deutschland. Bei „Hamburg rettet Obst“ erfahren Sie, was sich mit Obst, das nicht Supermarktauglich ist, noch Leckeres zaubern lässt. Oder was Sie aus weniger bekannten Sorten Tolles zubereiten und wie Sie Apfel & Co. lange haltbar machen können. Slow Food nimmt Sie mit auf Entdeckungstouren und lädt Sie am zentralen Aktionstag in die Hamburger City ein, an einer langen Tafel selber zu schälen, schnibbeln und schmecken – begleitet von Musik und Experten-Gesprächen.

Samstag, 24. August

15 Uhr: **Besichtigung Streuobstwiese in Göddingen**

16.30 Uhr: **von Cider bis Paste – Besuch der Appleslounge**

Mittwoch, 28. August

17 Uhr: **Tour auf der Appelwisch mit über 100 Apfelsorten**

Freitag, 30. August

7 Uhr: **Obstsammeln mal anders – im Großmarkt Hamburg**

Samstag, 31. August

Aktionstag auf dem Gerhart-Hauptmann-Platz

Ab 10 Uhr: **Frisch gepresste Säfte von der mobilen Mostpresse**

Ab 11 Uhr: **Marmeladen, Säfte, Gelees – mit Fachleuten kochen und kosten an der langen Tafel**

12-16 Uhr: **Expertengespräche zu Obstlagerung und -verarbeitung, Sortenvielfalt, Tipps und Tricks für zu Hause, Folgen der Verschwendung für Klima und Boden.**

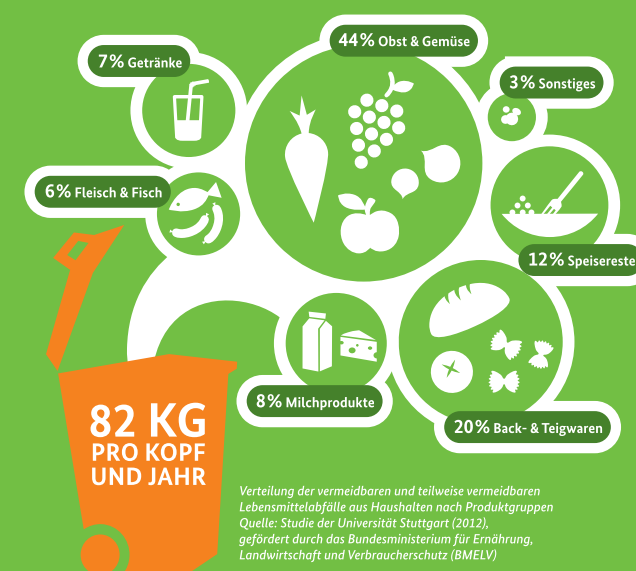
Sonntag, 1. September

11-16 Uhr: **Obstsortenbestimmung im Loki-Schmidt-Garten**

(Das vollständige Programm mit den genauen Ortsangaben finden Sie unter www.slowfood.de)



DAS WERFEN WIR WEG:



LEBENSMITTELRETTER WERDEN!

Bremerhaven, Berlin, Essen und Konstanz haben schon mitgemacht. Mit Hamburg und Dresden engagieren sich zwei weitere Städte 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@zugufuerdietonne.de