



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

28. NOVEMBER: KOBLENZ RETTET LEBENSMITTEL! PROGRAMM

12.00 UHR BEGRÜSSUNG

12.10 UHR 1. TISCHGESPRÄCH: ZU GUT FÜR DIE TONNE! DATEN UND FAKTEN

Dr. Dieter Schneider, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), Dr. Rupert Ebner, Vorstand Slow Food Deutschland e. V., Peter Bäsch, Vorstand Koblenzer Tafel

**12.50 UHR 2. TISCHGESPRÄCH: WENN NUR DIE AUGEN EINKAUFEIN – MUSS GEMÜSE
IMMER PERFEKT AUSSEHEN?** Reinhard Kohlschütter, Bio-Gemüsebau

Hömberg, Jutta Kling, Kompetenzzentrum ökologischer Landbau, Rheinland-Pfalz

13.30 UHR 3. TISCHGESPRÄCH: LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG GEHT UNS ALLE AN!

Dr. Birgitta Goldschmidt, GenerationenSchulGarten-Netzwerk Koblenz,
Martin Fuchs, Convivienleiter Slow Food Rhein-Mosel

**14.00 UHR 4. TISCHGESPRÄCH: NEIN ZUR LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG SCHON
IN DER SCHULE** Dr. Dieter Schneider, BMEL, Prof. Dr. Lotte Rose, Frankfurt

University of Applied Sciences

**14.35 UHR 5. TISCHGESPRÄCH: WARUM BRAUCHEN WIR TIERE IN DER
LANDWIRTSCHAFT?** Dr. Rupert Ebner, Slow Food Deutschland e. V.,

Günther Czerkus, Vorsitzender Bundesverband der Berufsschäfer

15.10 UHR 6. TISCHGESPRÄCH: EIN WANDERSCHÄFER ERZÄHLT

Markus Steffen, Verein Menschen – Schafe – Landschaften

15.45 UHR 7. TISCHGESPRÄCH: TIERE ESSEN? WENN JA, DANN RICHTIG.

Detlev Ueter, Ausbildungsleiter Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz,
Günther Czerkus, Bundesverband der Berufsschäfer

16.15 UHR 8. TISCHGESPRÄCH: GENIEßEN MIT VERANTWORTUNG – GEHT DAS?

Dr. Rupert Ebner, Slow Food Deutschland e. V., Inge Thommes-Burbach,
Vulkanhof Gillenfeld, Martin Fuchs, Slow Food Rhein-Mosel

16.45 UHR 9. TISCHGESPRÄCH: WAS TUN GEGEN DIE VERSCHWENDUNG?

Sarah Hermges, Initiative *Zu gut für die Tonne!* des BMEL,
Prof. Dr. Lotte Rose, Frankfurt University of Applied Sciences

MUSIK: THE ACOUSTICS

MODERATION: PATRICIA KÜLL, SWR RLP

Ein Aktionstag von Slow Food Deutschland in Kooperation
mit dem Bundesverband Deutsche Tafel im Rahmen der
Initiative *Zu gut für die Tonne!* www.zugutfuerdietonne.de





KOBLENZ RETTET LEBENSMITTEL!

Jedes Jahr landen große Mengen Fleisch in der Tonne statt auf dem Teller. Meist werden ausschließlich sogenannte „Edelteile“ nachgefragt – wie etwa Lammkeule oder Lammkotelett. Dabei lassen sich auch aus weniger bekannten Teilen vom Lamm schmackhafte Gerichte zubereiten. Dies wird Spitzenkoch Detlev Ueter am Aktionstag beweisen. Ob bei den informativen Expertenrunden, beim geselligen Schnippeln oder beim gemeinsamen Schlemmen – der Tag widmet sich ganz der Wertschätzung von Fleisch, Gemüse und anderen Lebensmitteln. Die Veranstaltung wird organisiert von Slow Food Deutschland e. V. in Kooperation mit dem Bundesverband Deutsche Tafel. Sie ist Bestandteil der Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Slow Food Deutschland und die TAFELN engagieren sich im Rahmen der Initiative bereits seit über drei Jahren mit Aktionstagen. Gemeinsames Ziel: Verbraucherinnen und Verbraucher dazu motivieren, Lebensmittel wieder mehr wertzuschätzen.

ZU GUT FÜR DIE TONNE!

Wie sich Lebensmittelabfälle reduzieren lassen, zeigt die Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Akteure aus Industrie, Handel, Gastronomie und Landwirtschaft sowie Verbraucherverbände, Kirchen und NGOs unterstützen die Initiative. Unter www.zugutfuertietonne.de finden sich Tipps zu Lebensmittellagerung und -haltbarkeit, Fakten zur Lebensmittelverschwendung sowie Rezepte für beste Reste. Der *Zu gut für die Tonne!*-Bundespreis für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung wird im Rahmen der Initiative im Jahr 2016 zum ersten Mal verliehen. Weitere Infos gibt es unter: www.zugutfuertietonne.de/bundespreis.

SLOW FOOD

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich dafür einsetzt, dass jeder Mensch Zugang zu Nahrung hat, die sein Wohlergehen sowie das der Produzenten und der Umwelt erhält. Slow Food tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen. In Deutschland hat Slow Food 13 000 Mitglieder und 83 lokale Gruppen. Seit 20 Jahren engagiert sich Slow Food Deutschland für die Wertschätzung und gegen die Verschwendung von Lebensmitteln, seit 2011 mit öffentlichen Aktionen mit vielen tausend Teilnehmenden.

DIE TAFELN IN DEUTSCHLAND

Lebensmittel retten, Bedürftigen helfen – Die TAFELN sind eine der größten sozialen Bewegungen in Deutschland. Fast 60 000 Menschen engagieren sich bei den TAFELN. Die mehr als 900 gemeinnützigen TAFELN in Deutschland sammeln einwandfreie überschüssige Lebensmittel von Herstellern und Händlern und verteilen diese an rund 1,5 Millionen bedürftige Menschen in Deutschland. Damit schaffen sie eine Brücke zwischen Überfluss und Mangel.