

Die Initiative *Zu gut für die Tonne!*

In deutschen Privathaushalten landen pro Kopf und Jahr mindestens 55 Kilogramm Lebensmittel im Müll. 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 und Landwirtschaft (BMEL) – mit Infomaterialien, Aktionen und im Internet: Unter www.zugutfuertonne.de kann jeder sein Wissen über Lebensmittellagerung und -haltbarkeit testen sowie nach Rezepten für verwertbare 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

Über 600 Rezepte von Sterneköchen, Prominenten und Hobbyköchen gibt es auch als App – inklusive eines praktischen Einkaufsplaners und viel Lebensmittelwissen. Die App ist kostenlos im AppStore und bei GooglePlay erhältlich: www.zugutfuertonne.de/app

HERAUSGEBER

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)
Referat 216 – Nachhaltige Ernährung,
Reduzierung von Lebensmittelverschwendung
Wilhelmstraße 54
10117 Berlin

ANSPRECHPARTNER/ KOORDINIERUNGSSTELLE

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE)
in der Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
kontakt@zugutfuertonne.de
Tel. +49 228 996845-7340

STAND

Oktober 2018

GESTALTUNG

neues handeln AG

TEXT

neues handeln AG

DRUCK

LASERLINE GmbH

Weitere Informationen unter
www.bmel.de



16./17.11.2018

PFORZHEIM RETTET

LEBENSMITTEL!



11–19/20 Uhr Schlössle-Galerie
Kiehnlestraße 14, 75172 Pforzheim

Eine Initiative des
 Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft


Evangelische Jugend
in ländlichen Räumen
Ein Fachbereich der Evangelischen Jugend

zugutfuertonne.de



PFORZHEIM RETTET LEBENSMITTEL! PROGRAMM



FREITAG, 16. NOVEMBER

- 11:00 Uhr** Beginn
- 11:30 Uhr** Kochshow „Knubbelgemüse“
- 12:30 Uhr** **1. Tischgespräch**
Nein zur Lebensmittelverschwendung schon in der Schule!
- 13:00 Uhr** Grußwort: **Friedlinde Gurr-Hirsch MdL**
Staatssekretärin im Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR)
- 13:15 Uhr** **Gesprächsrunde**
Lebensmittelverschwendung: Daten und Fakten
- Friedlinde Gurr-Hirsch MdL**
Staatssekretärin im MLR
- Peter Boch**
Oberbürgermeister der Stadt Pforzheim
- Dr. Hilde Neidhardt**
Dezernat Landwirtschaft, Forsten und öffentliche Ordnung, Landratsamt Enzkreis
- Dr. Marie-Luise Dittmar**
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), Initiative Zu gut für die Tonne!
- Dr. Karsten Schulz**
Referent für Evangelische Jugend in ländlichen Räumen (ejl)
- 14:00 Uhr** **2. Tischgespräch**
Nachhaltige Ernährung im Urlaub und auf Freizeiten
- 14:30 Uhr** **3. Tischgespräch**
Kulturlandschaft Streuobstwiese – mit Sortenvielfalt gegen Geschmackseinerlei
- 15:00 Uhr** Kochshow „Marmelade für alle!“

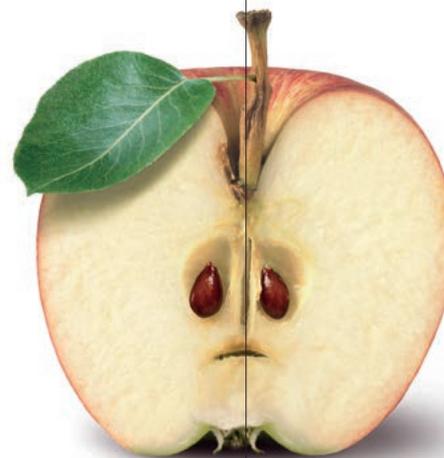
- 16:00 Uhr** Gesprächsrunde mit Partnern von den Infoständen und aus dem Publikum
- 16:45 Uhr** **4. Tischgespräch**
Wenn nur die Augen einkaufen:
Normierungsdruck und ständige Verfügbarkeit
- 17:15 Uhr** Gesprächsrunde mit Partnern von den Infoständen und aus dem Publikum
- 18:00 Uhr** **5. Tischgespräch**
Brotverschwendung = Ressourcenverschwendung
- 18:30 Uhr** Kochshow „Genuss auf Brot“
- 19:30 Uhr** **6. Tischgespräch**
Tipps und Tricks zum perfekten Messerschleifen

SAMSTAG, 17. NOVEMBER

- 11:00 Uhr** Beginn
- 11:30 Uhr** Kochshow „Knubbelgemüse“
- 12:30 Uhr** **1. Tischgespräch**
Lebensmittelverschwendung geht uns alle an!
- 13:00 Uhr** Kochshow „Marmelade für alle!“
- 14:00 Uhr** Gesprächsrunde mit Partnern von den Infoständen und aus dem Publikum
- 14:45 Uhr** **2. Tischgespräch**
Lebensmittelverschwendung: Daten und Fakten
- 15:20 Uhr** **3. Tischgespräch**
Restlos genießen – gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung in der Gastronomie
- 16:00 Uhr** **4. Tischgespräch**
Obst lagern, konservieren und verarbeiten
- 17:00 Uhr** Kochshow „Joghurt, Quark, Käse – der Auflauf vorm Ablauf“
Tipps rund um das Mindesthaltbarkeitsdatum
- 18:00 Uhr** **5. Tischgespräch**
Regionale Versorgung – wie weit ist regional?

Die Veranstaltung wird moderiert von Gesa Grandt und musikalisch von „The Acoustics“ umrahmt.

**PFORZHEIM MACHT MIT
16./17. NOVEMBER
SCHLÖSSELE-GALERIE**



Viel zu viele
Lebensmittel werfen
wir weg. Du kannst
das ändern.

15.11.2018: LEBENSMITTELRETTER-TOUR RUND UM PFORZHEIM

Besichtigungen, Hofbesuch, Verkostungen

Abfahrt 08:30 Uhr: Busbahnhof Süd-Pforzheim (*gegenüber Hauptbahnhof*)

Ankunft 09:30 Uhr: Fruchthof Bratzler, Weinweg 43, 76137 Karlsruhe

Ankunft 12:15 Uhr: Streuobstbetrieb Mayerhof Mühlacker, Wiernsheimer Str. 10,
75417 Mühlacker

Rückkehr 14:30 Uhr

Die Teilnahme an der Lebensmittelretter-Tour ist kostenlos!

Information und Anmeldung:

Andrea Lenkert-Hörrmann

E-Mail: alh@lenkert-hoerrmann.de

Mobil: 0151-153 081 86