

# 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 und Landwirtschaft – mit Infomaterialien, Aktionen und im Internet: Unter [www.zugutfuerdietonne.de](http://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:

Über 350 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.zugutfuerdietonne.de/app](http://www.zugutfuerdietonne.de/app)

## KONTAKT

Kommunikationsbüro *Zu gut für die Tonne!*  
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung  
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn  
[www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de)  
[kontakt@zugutfuerdietonne.de](mailto:kontakt@zugutfuerdietonne.de)  
Telefon: +49 (0)228 99 68 45-7340

## HERAUSGEBER

Bundesministerium für  
Ernährung und Landwirtschaft  
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

BMEL / Walkscreen

Fotolia

## STAND

Mai 2016



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

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



## 21. Mai 2016: Köln rettet Lebensmittel! 11-15 Uhr, Rudolfplatz

Aktionstag von Slow Food Deutschland im  
Rahmen der Initiative *Zu gut für die Tonne!*  
[www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de)

MITKOMMEN ZUR  
ERNTETOUR  
AM 20. MAI



# 21. Mai 2016: Köln rettet Lebensmittel!



## 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 2012 vom Bundesministerium 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 erhöht die Nachfrage am Weltmarkt. Dabei kann jeder ganz einfach seinen Beitrag leisten.

Mit der Initiative *Zu gut für die Tonne!* setzt sich das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) gegen das Wegwerfen von Lebensmitteln ein. Akteure aus Industrie, Handel, Gastronomie und Landwirtschaft, aber auch Verbraucherverbände, Vertreter von Kirchen und NGOs haben sich bereits angeschlossen.



## KÖLN RETTET LEBENSMITTEL!

Auch krumme Karotten und knubbelige Kartoffeln schmecken lecker! Das beweist Aktionskoch Wam Kat und seine Fläming Kitchen den Besuchern des Aktionstages „Köln rettet Lebensmittel!“. Slow Food Deutschland lädt in Köln zu einem Aktionstag mit kostenlosem Programm auf dem Rudolfplatz ein, am Vortag findet eine Erntetour zu Höfen in der Region statt.

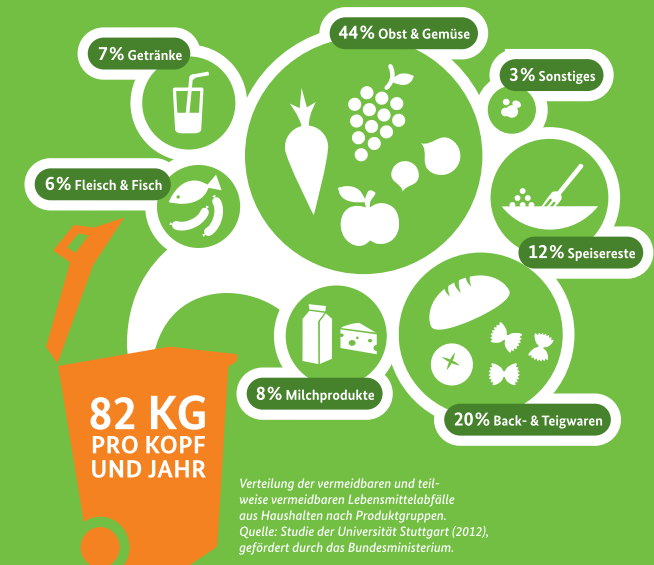
### Freitag, 20. Mai: Kostenlose Erntetour rund um Köln

Abfahrt: 09.30 Uhr, Köln Hbf., Komödienstr., Reisebushaltestelle  
**10.00 Uhr: Biohof Bursch, Weidenpeschweg 31, 53332 Bornheim-Waldorf.** Der Besuch des biodynamisch arbeitenden Hofes dreht sich um frischen Bornheimer Bio-Spargel und den Slow Food Archepassagier Maiwirsing.  
**12.15 Uhr: Haus Bollheim, Bollheimer Straße, 53909 Zülpich.** Station zwei führt aufs Feld: mit einem Gärtner die vielfältigen Gemüsekulturen ernten und die Milch- und Käseherstellung des Hofes entdecken.  
**15.00 Uhr: Neuer Hof, Stockheimer Landstraße 171, 52351 Düren.** In Düren lernen die Besucher die Besonderheiten von Lagerkartoffeln und die hofeigene Bäckerei kennen.  
Die Teilnahme an der Erntetour ist kostenlos.  
Anmeldungen unter: [projektbeauftragte@slowfood.de](mailto:projektbeauftragte@slowfood.de)

### Samstag, 21. Mai: Aktionstag auf dem Rudolfplatz in Köln

**Ab 11 Uhr:** Musik von THE ACOUSTICS zum Start der Mitmachaktion „Kochen mal anders“ – mit Aktionskoch Wam Kat und der Fläming Kitchen  
**11 - 15 Uhr:** Gemeinsames Essen an der langen Tafel mit Expertengesprächen, musikalischer Umrahmung und vielen Informationen zu Gemüse und Kartoffeln  
Informationen zu den Veranstaltungen: [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

## DAS WERFEN WIR WEG:



## LEBENSMITTELRETTER WERDEN!

Nach zwölf Aktionstagen engagiert sich mit Köln eine weitere Stadt. Mitmachen ist ausdrücklich erwünscht: Auf der Erntetour werden bereits am Vortag (20.05.) Gemüsesorten mit kleinen Schönheitsfehlern bei Bauernhöfen der Region eingesammelt. Wer miternten möchte, ist herzlich eingeladen! Unter [projektbeauftragte@slowfood.de](mailto:projektbeauftragte@slowfood.de) wird um Anmeldung für die Tour gebeten. Am nächsten Tag isst und kocht dann die ganze Stadt auf dem Rudolfplatz.