

Wenn die E-Mail nicht korrekt angezeigt wird, klicken Sie [hier](#).



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



18.12.2012

Liebe Leserinnen und Leser,

Weihnachten steht vor der Tür und bald gibt es wieder leckere Festtagsgerichte. Wie plant man die Einkäufe richtig, damit möglichst wenig Reste entstehen? Welche Gerichte kann man aus Kartoffelknödeln vom Vortag, Resten von der Weihnachtsgans oder Gemüsestängeln zubereiten? Passend zur Weihnachtszeit verraten die BIOSpitzenköche ihre Tipps für Planung, Zubereitung und Resteverwertung. So wird die Festtagsküche für Köche, Gäste, Geldbeutel und Umwelt zum Erfolg und der Weihnachtsmann restelos glücklich:



<https://www.zugutfuerdietonne.de/neuigkeiten/meldungen/artikel/ein-zweiter-auftritt-fuer-das-festmenue/>

<https://www.zugutfuerdietonne.de/neuigkeiten/beispielhaft/artikel/keine-reste-fuer-den-weihnachtsmann/>

'Wir retten Lebensmittel!': Erfolgreicher Start in Bremerhaven

Das Bundesverbraucherministerium, Slow Food Deutschland e. V. und der Bundesverband Deutsche Tafel haben Ende November die bundesweiten Aktionstage gegen Lebensmittelverschwendung gestartet. Unter dem Motto "Wir retten Lebensmittel!" können sich Bürgerinnen und



Bürger, Unternehmen und Organisationen an den Aktionstagen tatkräftig beteiligen und Nahrungsmittel vor der Tonne retten.

<https://www.zugutfuerdietonne.de/neuigkeiten/meldungen/artikel/wir-retten-lebensmittel/>

Am 29.11. startete in Bremerhaven die erste von insgesamt sechs Veranstaltungen. Gastgeber der ersten Aktion war die Bremerhavener TAFEL. Zunächst wurden nicht mehr verkäufliche, aber einwandfreie Lebensmittel eingesammelt und vorbereitet. Höhepunkt der Aktion war eine Lange Tafel am 1.12., bei der eine Gemüsesuppe aus Besten Resten an insgesamt 290 Personen verteilt wurde.

<https://www.zugutfuerdietonne.de/neuigkeiten/meldungen/artikel/bremerhaven-rettete-lebensmittel/>

'Beste-Reste': Gewinnerinnen stehen fest

Das Bundesverbraucherministerium und die Frauenzeitschrift BILD der FRAU haben am 30. November drei herausragende Rezeptideen prämiert. Bundesverbraucherministerin Aigner gratulierte den Gewinnerinnen am Freitag aus Berlin: "Schummel-Pizza, Brotpudding oder Reisfrikadellen - die Wahl des kreativsten Reste-Rezeptes ist wahrlich nicht einfach gewesen. Meinen herzlichen Glückwunsch an die Gewinnerinnen für ihre tollen Rezeptideen!"

<https://www.zugutfuerdietonne.de/neuigkeiten/meldungen/artikel/beste-reste-gewinnerinnen-stehen-fest/>



Hoher Bekanntheitsgrad der Initiative Zu gut für die Tonne!

Die Initiative der Bundesregierung zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen trifft auf eine breite Resonanz der Bevölkerung: 95 Prozent der Bundesbürger unterstützen das Ziel, die Menge der Lebensmittelabfälle deutlich zu reduzieren. Die im Frühjahr 2012 von



Bundesverbraucherministerin Aigner gestartete Initiative *Zu gut für die Tonne!* verfügt mittlerweile über einen hohen Bekanntheitsgrad und beeinflusst offenbar das Verbraucherverhalten.

<https://www.zugutfuerdietonne.de/presse/pressemitteilungen/meldung/hoher-bekanntheitsgrad-der-initiative-zu-gut-fuer-die-tonne/>

Bildnachweis

In diesem Newsletter werden folgende Bilder verwendet:

Festtagsgericht. Foto (c) BeTa-Artworks - Fotolia.com

'Wir retten Lebensmittel!': Erfolgreicher Start in Bremerhaven.

Foto: (c) Bremerhavener Tafeln/ Jana Kehlenbeck

'Beste-Reste': Gewinnerinnen stehen fest

Brotpudding. Foto: (c) BILD der FRAU/ M. Liebich

Hoher Bekanntheitsgrad der Initiative Zu gut für die Tonne!

Foto: (c) TheStockCube - Fotolia.com

Nächste Termine

18.-27.01.2013 **Internationale Grüne Woche in Berlin**

Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz präsentiert sich mit einer Sonderschau in der Halle 23a. Die Initiative Zu gut für die Tonne! ist mit einem eigenen Stand dabei.

Direkt zu den Themen

WARUM WERFEN WIR LEBENSMITTEL WEG?

WAS KANNST DU DAGEGEN TUN?

Neuigkeiten

Meldungen

Schon gewusst?

Beispielhaft

Termine

Newsletter abbestellen

Wenn Sie unseren Newsletter abbestellen möchten, klicken Sie bitte [hier](#).

[Service](#) [App](#) [Kontakt](#) [Impressum](#) [ABB](#) [BMELV](#)