

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



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



15.01.2013

Liebe Leserinnen und Leser,

noch zwei Tage, dann beginnt in Berlin die Internationale Grüne Woche 2013. Unter dem Motto "Verbraucher und Landwirtschaft - Gemeinsame Verantwortung für Mensch, Tier und Umwelt" präsentiert sich hier das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz mit einer Sonderschau vom 18. bis 27.01. in der Halle 23a. Auch die Initiative *Zu gut für die Tonne!* ist mit einem eigenen Stand vertreten. Spielerisch können kleine und große Besucher ihr Wissen über die richtige Lagerung von Lebensmitteln testen.

Außerdem gibt es in der Sonderschauhalle Tipps zu "Besten Resten", die Sternekoch Alexander Dressel an mehreren Tagen präsentiert. Höhepunkt ist die Lange Tafel für alle am 26. Januar: Aus genusstauglichen Lebensmitteln, die noch im Lager sind, werden leckere Gerichte gezaubert und gemeinsam verspeist.

<https://www.zugutfuerdietonne.de/neuigkeiten/meldungen/artikel/zu-gut-fuer-die-tonne-auf-der-gruenen-woche/>

Neues Lebensmittel-Lexikon online

Wie lagere ich Äpfel und Nüsse richtig? Wie lange hält angeschnittener Käse? Antworten auf diese Fragen finden Sie im Lebensmittel-Lexikon, jetzt neu auf unserem Internetportal. Es bietet Informationen zu Lagerung und Haltbarkeit von 50 verschiedenen Lebensmitteln.



<https://www.zugutfuerdietonne.de/was-kannst-du-dagegen-tun/lebensmittel-lexikon/>

Wissenstest: 10.000er Marke geknackt

Sie kennen sich super mit Lebensmitteln aus... oder? Welche Lebensmittel werfen wir am häufigsten weg? Der Wissenstest auf Zugutfuerdietonne.de erfreut sich großer Beliebtheit. Mehr als 10.000 Personen haben bereits den Test gemacht:



<https://www.zugutfuerdietonne.de/warum-werfen-wir-lebensmittel-weg/teste-dein-wissen/>

Neue Rezepte für die App

"Brotpudding" oder "Hokkaidokürbis mit Maronenfüllung" - die Zu gut für die Tonne-App ist um einige Rezepte erweitert worden. Mittlerweile gibt es 66 raffinierte oder einfache Rezepte von Sterneköchen und anderen prominenten Kochpaten.



<https://www.zugutfuerdietonne.de/neuigkeiten/meldungen/artikel/neue-rezepte-fuer-die-app/>

Einsetzen gegen Lebensmittelverschwendung: Logonutzung beantragen

Wer sich aktiv beteiligen will gegen die Verschwendung wertvoller Lebensmittel, kann dies bereits auf ganz einfache Weise tun: Zum Beispiel mit der unkomplizierten Beantragung des Logos *Zu gut für die Tonne!*. Möchten Sie das Logo für informative Zwecke nutzen, beispielsweise in



Präsentationen, auf Ihrer Website oder in Printprodukten?

Zeigen Sie Ihr Engagement für das Thema, nutzen Sie das Logo bei kleinen Aktionen in Ihrer Schule, an Ihrer Uni oder in Ihrem Verein. Wenn Sie uns einen Logoantrag zuschicken, erhalten Sie das Logo in verschiedenen hochauflösenden Formaten.

<https://www.zugutfuerdietonne.de/neuigkeiten/logonutzung/>

Weitere hilfreiche Tipps zur Unterstützung der Initiative finden Sie hier:

<https://www.zugutfuerdietonne.de/neuigkeiten/mitmachen/>

Bildnachweis

In diesem Newsletter werden folgende Bilder verwendet:

Neues Lebensmittel-Lexikon online. Foto (c) monticellllo - Fotolia.com

Wissenstest (c) BMELV

Neue Rezepte für die App (c) BMELV

Logonutzung beantragen (c) BMELV

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