

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



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



19.07.2012

## Liebe Leserinnen und Leser,

in der nächsten Woche soll er bundesweit vorbeischaun: der Sommer. Was passt da besser als eine leichte Suppe aus Überbleibselgemüse, ein knackiger Salat mit Brotcroutons (vom Vortag) oder die Rote Grütze aus den letzten Erdbeeren? Unsere "Beste-Reste"-Rubrik hat die 100er Marke übrigens geknackt und bietet viele gute Ideen für das nächste Gartenfest! Außerdem freuen wir uns weiterhin auf Ihre Ideen für "Beste Reste" und Ihre Familienschätzchen:

<https://www.zugutfuerdietonne.de/was-kannst-du-dagegen-tun/besser-essen/rezepte-fuer-reste/>

Mitmachen und gewinnen: Noch bis zum 31. August 2012 nehmen Ihre Eigenkreationen automatisch am großen Rezeptwettbewerb mit BILD der FRAU teil, bei dem es hochwertige Küchenhelfer zu gewinnen gibt.

<https://www.zugutfuerdietonne.de/presse/pressemitteilungen/meldung/beste-reste-bundesverbraucherministerium-und-bild-der-frau-engagieren-sich-gemeinsam-fuer-mehr-we/>

## Saisonkalender hilft bei Obst- und Gemüsewahl

Erdbeeren und Heidelbeeren im Januar? Himbeeren im März? Wann heimisches Obst und Gemüse Erntezeit hat und am besten gekauft werden kann, zeigt der Saisonkalender



von der Initiative IN-FORM. Wer regional und saisonal einkauft, agiert nachhaltig und schont die Umwelt. Außerdem halten frische Lebensmittel am besten, wenn sie weniger weite Transportwege zurückgelegt haben. Mit der richtigen Lagerung bleibt Obst und Gemüse länger frisch und knackig.

<http://www.in-form.de/buergerportal/in-form-sein/bewusste-ernaehrung/in-form-saisonkalender.html>

---

## Promiköche gegen Lebensmittelverschwendung

Die dänische Organisation "Stop Spild Af Mad" will Verbraucher mit einem speziellen Essensreste-Kochbuch von der Verschwendung abhalten. Dabei wird sie von Spitzenköchen unterstützt. ARTE zeigte kürzlich einen Filmbeitrag über die dänische Nichtregierungs-Organisation.



<https://www.zugutfuerdietonne.de/neuigkeiten/meldungen/artikel/promikoeche-gegen-lebensmittelverschwendung/>

---

## Schon gewusst?

30 Prozent aller Jugendlichen entsorgen ihr Essen, wenn es ihnen nicht schmeckt. Das ergab eine wissenschaftliche Hausarbeit an der Pädagogischen Hochschule Karlsruhe. In einem Beitrag der aid-Fachzeitschrift "Ernährung im Fokus" widmen sich Prof. Dr. Silke Bartsch und Tanja Körner von der Pädagogischen Hochschule in Karlsruhe dem Thema "Lebensmittel wegwerfen - Wertschätzung von Lebensmitteln als Bildungsaufgabe".



<https://www.zugutfuerdietonne.de/neuigkeiten/schon-gewusst/artikel/30-prozent-aller-jugendlichen/>

---

## 'Urban Farming': Grüne Oasen in der Großstadt

Nach aktuellen Schätzungen der Welternährungsorganisation FAO muss die Agrarproduktion in den nächsten 40 Jahren um 60 Prozent gesteigert werden, um die wachsende



Weltbevölkerung versorgen zu können. "Dazu ist es einerseits wichtig, die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren", betonte Bundesministerin Ilse Aigner und verwies damit indirekt auf ihre Initiative *Zu gut für die Tonne!*. Ein innovativer Beitrag zur Ernährungsversorgung ist "Urban Farming". Diesem Trend folgen global immer mehr Großstädter und entdecken dabei die Landwirtschaft und Wertschätzung für Lebensmittel ganz neu. Spannend ist diese alternative Form der Erzeugung besonders vor dem Hintergrund der stetig wachsenden Großstädte und Megacities.

<https://www.zugutfuerdietonne.de/neuigkeiten/meldungen/artikel/urban-farming-gruene-oasen-in-der-grossstadt/>

## 'Die Resonanz übertrifft alle unsere Erwartungen'

Die Initiative *Zu gut für die Tonne!* erreichen zahlreiche E-Mails und Bürgerbriefe. Viele Schulen, Vereine und andere Organisationen wollen sich an der Initiative gegen Lebensmittelverschwendung beteiligen. In einem Interview mit der WELT stellte Bundesministerin Ilse Aigner Anfang Juli fest: "Die Resonanz übertrifft alle unsere Erwartungen!". Hier können Sie das ganze Interview lesen:

<https://www.zugutfuerdietonne.de/neuigkeiten/meldungen/artikel/die-resonanz-uebertrifft-alle-unsere-erwartungen/>



## Apfel, Brot und Käse zum Herunterladen

Unsere beliebten Motive zur Initiative können Sie neben anderen hilfreichen Informationsmaterialien für Ihre Aktion und Aufklärungsarbeit kostenfrei herunterladen. Einfach Nutzungsbedingungen akzeptieren und schon können Sie die Druckvorlagen für Poster, Flyer, Grafiken und Postkarten herunterladen und zu Hause oder im Copyshop ausdrucken



lassen und nutzen.

<https://www.zugutfuerdietonne.de/presse/infomaterial/>

---

### **Bildnachweis**

*In diesem Newsletter werden folgende Bilder verwendet:*

*Saisonkalender hilft bei Obst- und Gemüsewahl: © BLE, Bonn/Foto: Thomas Stephan*

*Promiköche gegen Lebensmittelverschwendung: © dabooost - Fotolia.com*

*Schon gewusst?: © somenski - Fotolia.com*

*'Urban Farming': © Bundesregierung/ Steffen Kugler*

*'Die Resonanz übertrifft alle unsere Erwartungen': © Reitz, BMELV*

---

## **Nächste Termine**

29.06.-24.07. **Tollwood-Sommerfestival 2012**

Vom 29. Juni bis 24. Juli findet im Olympiapark Süd in München das Tollwood-Sommerfestival statt. Thematischer Schwerpunkt in diesem Jahr ist die Lebensmittelverschwendung.

18.-19.08. **Tag der offenen Tür im BMELV**

Vom 18. bis 19. August 2012 findet in Berlin der Tag der offenen Tür der Bundesregierung statt. Auch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz öffnet seine Tore für interessierte Besucher. Mit dabei ist die Initiative Zu gut für die Tonne!.

---

## **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](#).

---

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