

Zwölf Millionen Tonnen Lebensmittel für die Tonne

Jährlich fallen in Deutschland entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette rund zwölf Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle an. Mit der *Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung* hat sich Deutschland dem Ziel der Vereinten Nationen verpflichtet, bis 2030 die Lebensmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucher-ebene zu halbieren.

Mehr Wertschätzung, weniger Verschwendung

Dafür hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) unter anderem *Zu gut für die Tonne!* ins Leben gerufen. Mit Informations-, Bildungs- und Werbematerialien sowie Tipps zur richtigen Aufbewahrung von Lebensmitteln, mit Rezepten und Tutorials zur Resteverwertung, Veranstaltungen und vielem mehr, zeigt *Zu gut für die Tonne!* wie sich im Alltag Lebensmittelabfälle vermeiden lassen und wir unser Verhalten ändern können.

Eine Woche, die inspiriert

Auch in diesem Jahr findet die Aktionswoche *Deutschland rettet Lebensmittel!* statt. In ganz Deutschland setzen sich Privatpersonen, Unternehmen, Vereine und Verbände mit kreativen Ideen und Projekten für mehr Lebensmittelwertschätzung ein – und zeigen damit anderen, wie einfach es ist, einen Beitrag zu leisten. Die Aktionswoche ist eine gemeinsame Initiative von *Zu gut für die Tonne!* und den Ministerien der Länder sowie weiteren Partner:innen. Mehr Informationen und die Standorte der Gelben Bänder finden Sie unter:

www.deutschland-rettet-lebensmittel.de

Kreative Ideen zur Verwertung und Haltbarmachung von Lebensmitteln finden Sie unter www.zugut fuer dietonne.de und in der *Zu gut für die Tonne!*-App.



HERAUSGEBER

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

KONTAKT UND INFORMATIONEN

Koordinierungsstelle *Zu gut für die Tonne!*
Tel. +49 (0)228 99 68 45-7340
kontakt@zugut fuer dietonne.de
www.zugut fuer dietonne.de
@zgfdt

KONZEPT, REDAKTION UND GESTALTUNG

neues handeln AG

FOTOS

© Christian_Pedant/stock.adobe.com, © Beton Studio/stock.adobe.com,
© Corinna Gisseman/stock.adobe.com, © Gizele/stock.adobe.com

DRUCK

MKL Druck GmbH & Co. KG, 48346 Ostbevern

STAND

Juni 2021

Dieser Flyer wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit des BMEL kostenlos herausgegeben. Er darf nicht für Wahlwerbung politischer Parteien oder Gruppen eingesetzt werden.

Weitere Informationen unter
www.bmel.de
@bmel
@lebensministerium

GELBES BAND – HIER DARF GEERNTET WERDEN DEUTSCHLAND RETTET LEBENSMITTEL!



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft





„Heimisches Obst und Gemüse ist viel zu schade, um ungenutzt zu verrotten. Der Landkreis Esslingen hat das erkannt und etabliert mit seinem Projekt „Gelbes Band“ eine einfache und effektive Lösung, um dem entgegenzuwirken. Dies sollte in allen Kommunen in Deutschland umgesetzt werden!“

Jury des *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreises 2020

Mit seinem Ernteprojekt „Gelbes Band“ gewann der Landkreis Esslingen nicht nur den *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis 2020 in der Kategorie Landwirtschaft und Produktion. Er inspirierte auch viele weitere Gemeinden in ganz Deutschland, sich dieser Aktion anzuschließen.

So funktioniert's

Das Prinzip ist einfach: Wer Obstbäume besitzt, aber während der Obstsaison nicht mit der Ernte der vielen Früchte hinterherkommt, markiert die Bäume und Sträucher mit einem gelben Band. Dieses signalisiert: hier dürfen die Früchte ohne Rücksprache und für den eigenen Bedarf gepflückt und bereits von diesem Baum gefallenes Obst kostenlos aufgelesen werden. So sorgt die Aktion dafür, dass in Deutschland mehr Obstbäume abgeerntet und das Obst verwertet wird.

Im Rahmen der Aktionswoche *Deutschland rettet Lebensmittel!* findet die Aktion „Gelbes Band“ in diesem Sommer in zahlreichen Kommunen statt.

Die Standorte der Obstbäume mit Gelben Bändern und mehr Informationen zur Aktion finden Sie unter deutschland-rettet-lebensmittel.de

Sie haben Lust, dem „Gelben Band“ zu folgen und selbst Obst zu ernten?

Damit Sie und andere Freude an der Aktion haben, bitten wir Sie, folgende Verhaltensregeln zu beachten.

- › Ernten Sie ausschließlich von Bäumen und Sträuchern, die ein gelbes Band tragen. Denn nur deren Früchte wurden von den Besitzer:innen für die Ernte freigegeben.
- › Seien Sie achtsam gegenüber der Natur und respektieren das Eigentum anderer. Gehen Sie behutsam mit den Obstbäumen um.
- › Ernten Sie nur, was – ohne Benutzung von Leitern o. ä. – in Reichweite hängt oder lesen Sie die Früchte vom Boden auf.
- › Achten Sie beim Betreten der Obstwiese auf Bodenunebenheiten, herumliegende Äste oder andere mögliche Gefahrenstellen.
- › Ernten Sie nur so viel, wie Sie tatsächlich verbrauchen können.
- › Prüfen Sie, ob das Obst noch gut ist. Lassen Sie sich von einer braunen Stelle nicht abschrecken. Diese können Sie einfach abschneiden. Waschen Sie die Früchte vor dem Verzehr gründlich ab.

„Es ist immer ärgerlich, wenn die tollen, unbehandelten Früchte wie Äpfel, Kirschen und Birnen ungenutzt auf der Streuobstwiese vergammeln. Das Gelbe Band signalisiert, dass diese Lebensmittel genutzt werden sollen. Die geernteten Früchte sind ideal für Kompott, Kuchen oder auch pur sehr lecker!“

Christian Horend, Buchholz/Dibbersen

Frisch geerntetes Obst eignet sich super als Snack für Zwischendurch. Aber auch Obst, das bereits vom Baum gefallen und etwas älter ist, lässt sich hervorragend zu Smoothies, Säften, Marmeladen, Fruchtesigg, Obstkuchen oder Crumble und Kompott verarbeiten.

Christian Horends Lieblingsrezept? Apfelmus!

1 kg Äpfel
100 ml Wasser
mit Vanillezucker
und Zimt abschmecken.



Die Äpfel waschen, schälen, entkernen und grob würfeln. In einem Topf mit Wasser 15 Minuten lang kochen bis sie weich sind und anschließend mit einem Stampfer zerdrücken. Nach Belieben mit Vanillezucker und Zimt abschmecken. Frisch im Kühlschrank hält sich das Apfelmus ganze drei bis vier Wochen, in sterilisierte Gläser abgefüllt, sogar bis zu einem Jahr.

Mehr Rezepte auf www.zugutfuertonne.de