

Würzburg, 23. August 2022

Deutschlandweite Aktionswoche *Deutschland rettet Lebensmittel* von *Zu Gut für die Tonne!* Lebensmittelverschwendung vermeiden und Ressourcen schonen!

Viel zu viele Lebensmittel gehen auf dem Weg vom Anbau bis zu unseren Tellern verloren. Sie landen in der Tonne, weil wir zu viel einkaufen, falsch lagern oder Reste nicht verwerten. Dabei stecken in jedem Lebensmittel wertvolle Ressourcen: Ackerboden, Wasser, Dünger, Energie für Ernte, Verarbeitung und Transport. Die gemeinsame Veranstaltungsreihe von Stadt Würzburg, Öko-Modellregion Würzburg und Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kitzingen-Würzburg soll für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln sensibilisieren.

Für alle Teilnehmenden stellt das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) „Retterboxen“ zur Verfügung - Brotboxen mit Tipps und Tricks zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung im Alltag.

Also schnell anmelden und mit viel neuem Wissen zu Anbau, Verarbeitung und Lagerung zum Lebensmittelretter werden!

Einkochworkshop – Wir retten Lebensmittel

- Wann? 30.09.2022, 17 Uhr, *Anmeldung bis 27.09.2022*
- Wo? Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kitzingen-Würzburg (Standort Würzburg), Von-Luxburg-Str. 4, 97074 Würzburg
- Was? Es werden die Grundlagen des Einkochens, Einmachens und Einfrierens durch eine Hauswirtschaftsmeisterin vermittelt. Ganz nach dem Motto Lebensmittel retten und wertschätzen werden beim Einkochworkshop Lebensmittel verarbeitet, die übrig geblieben sind. Diese dürfen anschließend mitgenommen werden.

Hofführung Remlinger Rüben: Zu klein, zu groß, zu krumm? Auf jeden Fall zu gut für die Tonne!

- Wann? 01.10.2022, 15 – ca. 16:30 Uhr, *Anmeldung bis 29.09.2022*
- Wo? Remlinger Rüben, Birkenfelder Str. 17, 97280 Remlingen
- Was? Bereits 2017 für sein Engagement gegen Lebensmittelverschwendung mit dem Bundespreis „Zu gut für die

Tonne“ ausgezeichnet, hat Betriebsleiter und Bio-Landwirt Thomas Schwab es sich zur Aufgabe gemacht, die gesamte Ernte von zu kleinen Kartoffeln bis hin zu Sortierabfällen sinnvoll zu nutzen. Wie das trotz höchster Produkthanforderungen im Lebensmitteleinzelhandel gelingt und welche Rolle die Zusammenarbeit mit tegut spielt erfahren wir bei der Hofführung.

Wo gehörst du denn hin? Workshop Lebensmittel richtig lagern

- Wann? 05.10.2022, 17 Uhr, *Anmeldung bis 04.10.2022*
- Wo? Umweltstation der Stadt Würzburg, Niggelweg 5, 97082 Würzburg
- Was? Im Rahmen eines interaktiven Workshops werden durch eine Hauswirtschaftsmeisterin die Grundlagen der richtigen Lagerung von Lebensmitteln vermittelt.

Alle Infos und Anmeldung finden Sie auf der Homepage der Öko-Modellregion Würzburg: www.oekomodellregionen.bayern/waldsassengau, Kontakt: Janina Herrmann, oekomodellregion@lra-wue.bayern.de