

Von der Tonne auf den Teller

Ein Abend zum Thema
"Zero Waste Küche"
zum Ausprobieren, Mitessen und Austauschen.



10. Juni, 19-21 Uhr

Hoffnungskirche Dresden, Clara-Zetkin-Straße 30



organisiert vom Initiativkreis
"anders wachsen"

anders
wachsen⁺
WIRTSCHAFT BRAUCHT
ALTERNATIVEN ZUM WACHSTUM

BAILANDO
Unser Gemüse tanzt vor Freude!

Gliederung

- Lebensmittelverschwendung in Deutschland
- Gründe für Lebensmittelverschwendung (Ihr seid gefragt!)
- Lebensmittelrettung, Foodsharing und Fairteiler

- Was kann jeder selber gegen die Lebensmittelverschwendung beitragen? (Ihr seid gefragt!)

- Pralinen aus alten Teilchen herstellen

Ein paar drastische Szenen vorweg...



Und es würde noch mehr Beispiele geben...



Lebensmittelverschwendung in Deutschland

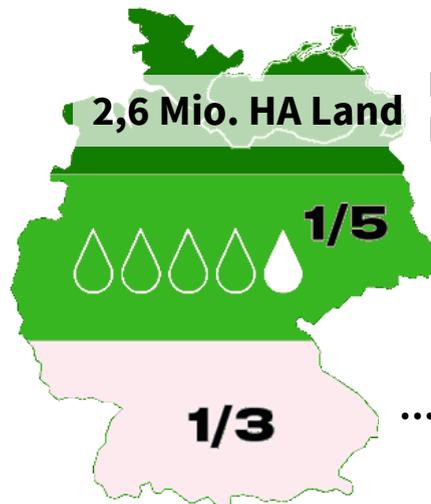
- Über 18 Mio. Tonnen Lebensmittel landen pro Jahr in Deutschlands Müllcontainern.
- Das entspricht einer LKW-Ladung pro Minute:



Lebensmittelverschwendung in Deutschland



Täglich werden in Deutschland Lebensmittel weggeworfen, die noch genießbar wären. Damit sind auch die kostbaren Ressourcen verschwendet, die zu ihrer Herstellung notwendig waren.



Diese Fläche ist größer als Mecklenburg-Vorpommern

... des deutschen Wasserverbrauchs

... aller landwirtschaftlichen Treibhausgas-Emissionen Deutschlands.

Gliederung

- Lebensmittelverschwendung in Deutschland
- Gründe für Lebensmittelverschwendung (Ihr seid gefragt!)
- Lebensmittelrettung, Foodsharing und Fairteiler

- Was kann jeder selber gegen die Lebensmittelverschwendung beitragen? (Ihr seid gefragt!)

- Pralinen aus alten Teilchen herstellen

Gründe für Lebensmittelverschwendung



Jetzt seid ihr gefragt!

Gründe für Lebensmittelverschwendung



- Haltbarkeitsprobleme, Bald überschrittene Mindesthaltbarkeit
- Zu groß gekochte Portionen
- falsche Mengenplanung beim Einkauf
- Produktnormen (Größe, Form, Textur, Farbe, Optik)
- Wunsch nach absoluter Frische
- Überangebot/ Überproduktion oder sinkende Nachfrage
- Änderung der Verpackung, Sortimentswechsel (z.B. das Einführen einer neuen Farbe)
- Saisonale Ware (z.B. Weihnachts- oder Osterversüßigkeiten)
- Verpackungsfehler, Druckfehler oder falsche Etikettierung

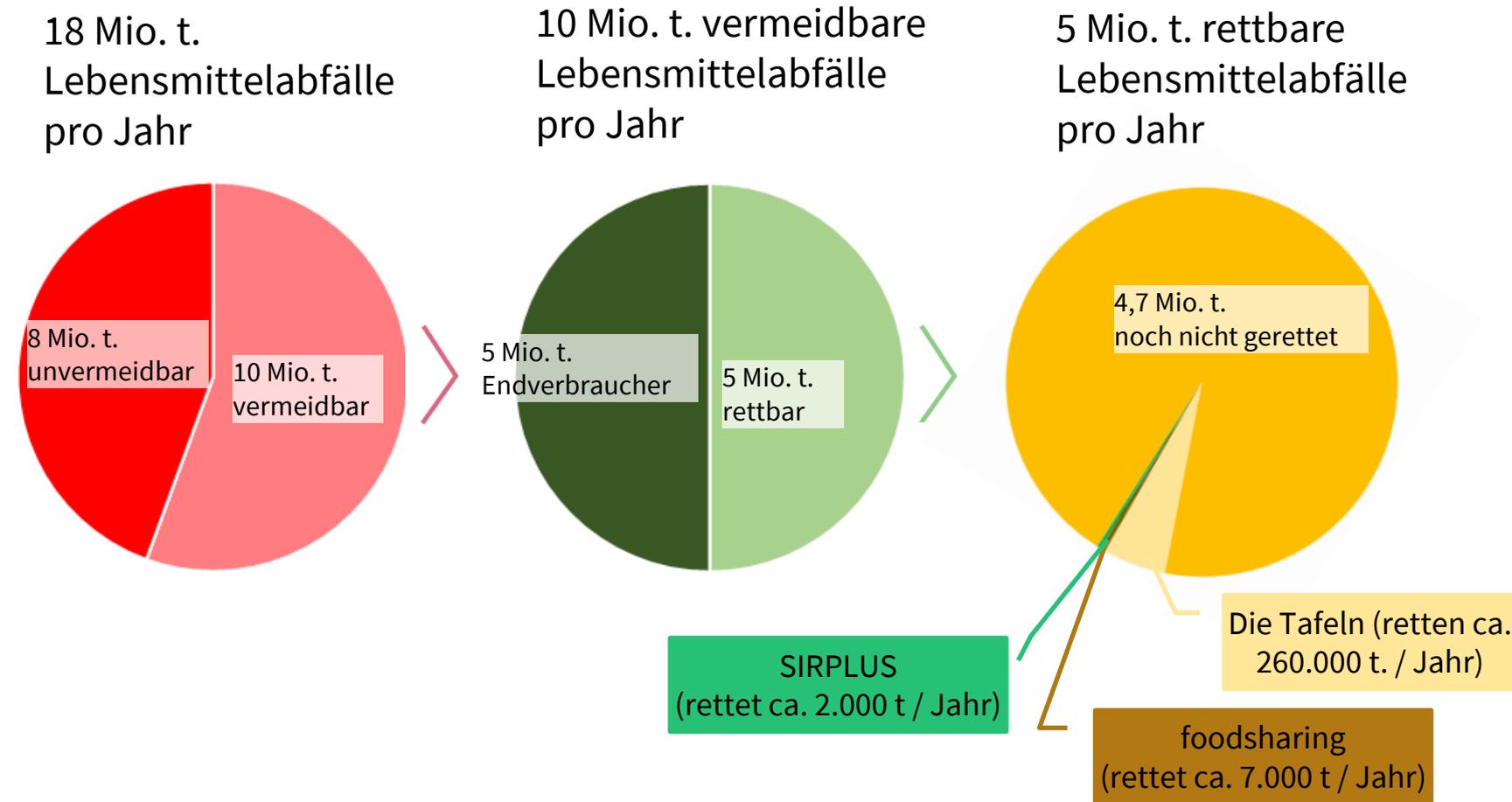
Gliederung

- Lebensmittelverschwendung in Deutschland
- Gründe für Lebensmittelverschwendung (Ihr seid gefragt!)
- Lebensmittelrettung, Foodsharing und Fairteiler

- Was kann jeder selber gegen die Lebensmittelverschwendung beitragen? (Ihr seid gefragt!)

- Pralinen aus alten Teilchen herstellen

Lebensmittelrettung in Deutschland



Lebensmittelrettung: Landwirtschaft



- Retter-Kisten kaufen von: Etepetete, Rübenretter oder Hof Mahlitzsch
 - Kaufen Obst und Gemüse direkt vom Bauern, verpacken es und versenden es nach Hause
 - 100% Bio: umweltschonende Methoden direkt bei Anbau
 - Keine Überbestellung und keine Verkaufsnormen



- Wochenmärkte und Online-Wochenmarkt

- 12 Wochenmärkte in Dresden vorhanden
- Online-Wochenmarkt Marktschwärmer
 - Alle Angebote stammen aus einem Umkreis von rund 23 km um Dresden
 - Angebot: Gemüse, Obst, Fleischerei- und Molkereiprodukte, Fisch, Honig, Säfte



- Nachernte

- Beerntete Äcker dürfen nachgeerntet werden, z.B. einzeln liegende Kartoffeln
- Gemüse, welches bei der Erntemaschine durchs Raster fällt, unpassende Größe, Verkaufsnormen nicht eingehalten
- Derzeit nur von einzelnen Bauern organisiert und erwünscht

Lebensmittelrettung: Industrie und Großhandel



- Seit Gründung in 2017 über 2.500 Tonnen Lebensmittel gerettet
 - rettet bei insgesamt 700 Produzenten, Logistikzentren und Großhändlern
 - Angebot in 6 Rettermärkten in Berlin und im Onlineshop



- Holen jährlich 264.000t Lebensmittel für 1,65 Millionen Bedürftige ab
 - qualitativ einwandfreie Lebensmittel von regelmäßigen
 - mit kleinen Schönheitsfehlern, verpackte Waren mit nahendem oder kurz überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum



- 15 Mio. Portionen bei 14.000 Restaurants, Supermärkten, usw. gerettet
 - Bietet Abholungen über eine kostenfreie Smartphone-App an

foodsharing hilft!

- **Wir arbeiten kostenlos & ehrenamtlich & nachhaltig.**
- Insgesamt 68.000 Tonnen Lebensmittel gerettet, die sonst weggeworfen wären.
- Wir kooperieren mit 35.000 Supermärkten, Wochenmärkten, Bäckereien, Restaurants, Cafés, Kantinen, Festivals uvm.
- 100.000 Foodsaver pflegen und betreuen über 900 Fairteiler



Und am meisten freuen wir uns,
wenn es nichts zu retten gibt!



Viel lieber retten wir
kleine Mengen.



A large assortment of fresh fruits and vegetables is displayed on a wooden surface. The items include bunches of red grapes, several baskets of ripe strawberries, bunches of green leafy vegetables, red and yellow bell peppers, dark eggplants, yellow pears, and various types of tomatoes. The produce is arranged in a dense, overlapping manner, showcasing a variety of colors and textures.

Was sind
Fairteiler?

Was sind Fairteiler?

- Ein Fairteiler ist ein Ort, zu dem alle Menschen Lebensmittel bringen und kostenlos von dort mitnehmen dürfen
- besteht aus einem Kühlschrank und/oder einem Regal/Schrank
- Bedingungsloses Teilen und Verbrauchen von übrigen genießbaren Lebensmitteln
 - Gerettet oder übrig von zu Hause oder nach Veranstaltungen
 - Aus Fehlkäufen, vor Jahresurlaub, in der Gartensaison

Was sind Fairteiler?

- Für Fairteiler gibt es einige wichtige Regeln
 - zur Einhaltung der gesetzlichen Hygienevorschriften
 - zur Weitergabe von nur wirklich unbedenklichen, verzehrfähigen Lebensmitteln
- Fairteiler-Übersicht für Dresden:
<https://www.foodsharing-dresden.de/fairteiler.php>

Fairteiler befüllen



Fahrräder können zu Fahrrad-Fairteilern umgebaut werden







Was kann ich tun?

MHD Beispiele

- Den Unterschied zwischen MHD und VD verstehen:
 - **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)** = Gewährleistung durch den Verkäufer, dass die Lebensmittel gesundheitlich unbedenklich und **ohne wesentliche Veränderungen im Geschmack, Farbe und Konsistenz sind**. Die LM sind in der Regel noch einige Tage bis einige Jahre verzehrbar.
 - **Verbrauchsdatum (VD)** = für leicht verderbliche Lebensmittel wie Fisch, Hackfleisch oder rohes Geflügelfleisch. Gibt an, **bis wann das Lebensmittel verbraucht sein sollte**.
- Unbedenklichkeitsrichtlinien für Produkte nach Ablauf vom MHD:
 - Mehrere Tage: Brot, Brötchen, Milch, Wurst, Schinken, Gemüse, Obst
 - Tage-Wochen: Weichkäse, Joghurt, Quark, Schmand, Kartoffeln
 - Wochen-Monate: Butter, Essig, Hartkäse, Kekse, Mehl, Backpulver, Müsli, Nüsse
 - Mehrere Monate: Bier, Öl, Saft, Tee, Kaffee, Cacao, Schokolade, Pralinen, Tiefkühlgerichte, Wasser*
 - Jahre: Konserven, Marmelade, Konfitüre, Reis, Nudeln, Wein

Was kann ich tun?

Lagerung:

- Essen richtig lagern (Kühlschrank, Trockenfächer, Brotkorb)
- Haltbar machen: einfrieren, einkochen, fermentieren, dörren
- Mixer für Smoothies und Shakes;
- Entsafter für eigene Säfte

Soziales:

- Lebensmittel teilen (an Nachbarn, Fairteiler und Social Media)
- "Taste the Waste" mit Freunden schauen und diskutieren
- Tupperdosen zum Auswärtsessen mitnehmen
- in Gemeinschaftskühlschränken: klare Zonen für einzelne Personen definieren + Gemeinschaftszone

Einkaufsplanung:

- Nimm eine Bestandsaufnahme auf
- Einkaufszettel schreiben, Kochplan erstellen
- nicht hungrig einkaufen
- Gehe nie auf Schnäppchenjagd, vermeide Hamstereinkäufe!
- Schau nach, was zuerst gegessen werden muss.
- Überdenke deine Ansprüche an Optik und Verfügbarkeit von Lebensmitteln
- Regional, saisonal und maßvoll einkaufen

- Mit Freunden gemeinsam Reste-Kochen: Sei kreativ, Lass dich inspirieren!
- Welche Produkte sind nach MHD genießbar?

-> auf eigene Sinne verlassen

Letzte nachhaltige Tipps

- Über das Dresdner Projekt „Zur Tonne“ findet ihr ein kostenloses Kochbuch zur ganzheitlichen Verwertung:

<https://zur-tonne.de/blog/unser-eigenes-kochbuch/>



Alle Vortragsunterlagen und Rezepte findet ihr sehr bald unter meiner Website:

<https://www.bailando-dresden.de/Bildungsmaterialien/>





Vielen Dank!
Habt ihr noch Fragen?

<https://bailando-dresden.de>
<http://foodsharing.de>



www.instagram.com/bailandodresden
www.instagram.com/foodsharingdresden



<https://www.facebook.com/bailandodresden>
www.facebook.com/foodsharingdresden