

## Aktionen *Zu gut für die Tonne!* - Köln rettet Lebensmittel!

Ein Aktionstag für Knubbelgemüse & Co von Slow Food Deutschland e.V. in Kooperation mit dem Bundesverband Deutsche Tafel e.V. im Rahmen der Initiative *Zu gut für die Tonne!*



### **Aktionstag *Zu gut für die Tonne!* Köln rettet Lebensmittel!**

Karotte zu krumm? Kartoffel zu knubbelig? Auf den Müll damit?

Wenn Sie wissen wollen, wie auch Sie einen Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung leisten können, dann kommen Sie zu den Aktionstagen von Slow Food Deutschland im Rahmen der BMEL-Initiative *Zu gut für die Tonne!*

Allein in Deutschland werden 15 Millionen Tonnen Lebensmittel im Jahr ‚entsorgt‘. Dabei sind Kartoffeln und Gemüse die am meisten verschwendete Lebensmittelgruppe überhaupt. Viel nahrhaftes Gemüse kommt wegen meist optischer Mängel gar nicht erst in den Handel. Eine erschreckende Verschwendung – umso mehr, weil viele Menschen weltweit sich nicht genügend Lebensmittel leisten können. **Zu gut für die Tonne!** sagen wir.

Bei „Köln rettet Lebensmittel!“ erfahren Sie auf der ‚Erntetour‘, warum Knubbelgemüse & Co oftmals den Weg in den Handel nicht schaffen, welche Bedeutung der Erhalt der biologischen Vielfalt für die Ernährungssicherung weltweit hat, dass nicht Modelmaße über den Geschmack entscheiden und was die Wertschätzung für und Vermeidung von Verschwendung von Lebensmitteln mit Klima und dem Schutz unserer Natur und Umwelt zu tun hat.

Am zentralen Aktionstag lädt Slow Food Deutschland auf den Rudolfplatz in Köln ein, an einer langen Tafel selber zu schälen, schnippeln und schmecken – begleitet von Musik und guter Laune.

Wam Kat und sein Team der Fläming Kitchen werden das Gemüse dann zu einer leckeren Mahlzeit verarbeiten. Gegessen wird gemeinsam, begleitet von Musik und interessanten Experten-Gesprächen – und kostenlos für alle. Infostände und Aktionen begleiten den Tag.

### **Freitag, 20. Mai 2016**

#### **Erntetour rund um Köln**

#### **Abfahrt: 9:30 Uhr: Köln Hbf., Komödienstr., Reisebushaltestelle**

#### **Ankunft 10:00 Uhr: Biohof Bursch, Weidenpeschweg 31, 53332 Bornheim-Waldorf**

Heinz Bursch lässt uns einen Blick hinter die Kulissen eines verbraucher- und umweltgerecht wirtschaftenden Betriebs werfen. Familie Bursch pflegt biodynamischen Gemüseanbau mit vielfältiger, standortgerechter Fruchtfolge mit möglichst regional angepassten Pflanzensorten. Frischer Bornheimer Bio-Spargel und der Slow Food Archepassagier Maiwirsing stehen im Mittelpunkt unsers Besuchs.

#### **Abfahrt: 11:45 Uhr**

#### **Ankunft 12:15 Uhr: Haus Bollheim, Bollheimer Straße, 53909 Zülpich**

Gelegenheit zu einem Imbiss oder Kaffee und Kuchen.

Ab 13:00 Uhr geht es mit den Gärtnern aufs Feld auf der Suche nach ‚Gemüse-Individualisten‘ für den Aktionstag. 50 verschiedene Gemüsekulturen werden auf Ackerflächen und in Gewächshäusern biologisch-dynamisch angebaut. Von Hans von Hagenow erfahren wir, was Kühe mit biologisch-dynamischem Landbau zu tun haben und

## Aktionen *Zu gut für die Tonne!* - Köln rettet Lebensmittel!

Ein Aktionstag für Knubbelgemüse & Co von Slow Food Deutschland e.V. in Kooperation mit dem Bundesverband Deutsche Tafel e.V. im Rahmen der Initiative *Zu gut für die Tonne!*



wie sich die Qualität im Futteranbau auf die Qualität des Bodens und auch den Gemüseanbau auswirkt. Zum Abschluss gibt es Einblick in die Milch- und Käseherstellung auf dem Hof.

**Abfahrt: 14:30 Uhr**

**Ankunft 15:00 Uhr: Neuer Hof**, Stockheimer Landstraße 171, 52351 Düren

Letzte Station auf unserer Erntetour ist der Neue Hof in Düren. Hier sind Lagerkartoffeln unser Thema. Richtig gelagerte Kartoffeln aus der Herbsterte sind eine Delikatesse während des ganzen Winters bis in die Frühjahrsmonate, passen ganz wunderbar zum frischen Spargel. Trotzdem haben sie kaum eine Chance gegen die weitgereiste Importware ‚Kartoffeln aus neuer Ernte‘ und schon gar nicht, wenn sie keine Modelmaße haben. Unsere Hoftour schließen wir mit einem Besuch in der hofeigenen Bäckerei ab.

**Abfahrt: 16:30 Uhr**

**Ankunft 17:30 Uhr: Köln Hbf., Komödienstr., Reisebushaltestelle**

**Die Teilnahme an der Erntetour ist kostenlos!**

**Ansprechpartnerin und Anmeldung:**

**Andrea Lenkert-Hörrmann**

Mobil: 0151-153 081 86

E-Mail: [projektbeauftragte@slowfood.de](mailto:projektbeauftragte@slowfood.de)

**Samstag, 21. Mai 2016**

**Aktionstag auf dem Rudolfplatz in Köln**

Ab 11 Uhr: Musikalische Umrahmung mit THE ACOUSTICS

Ab 11 Uhr: Kochen mal anders - Schälen, Schnippeln, Vorbereiten mit Aktionskoch Wam Kat und der Fläming Kitchen

11-15 Uhr: Expertengespräche mit Daten und Fakten zur Lebensmittelverschwendung, Tipps für Lagerung, Konservierung und Zubereitung von Gemüse zur Vermeidung von Verschwendung, Nominierte und Gewinner des Bundespreises gegen Lebensmittelverschwendung stellen ihre Projektes vor und Sie erfahren viel Interessantes und Neues zu Saatgut, Biodiversität und Anbau von Gemüse, Kartoffel & Co.