

8. JUNI 2019: SAARBRÜCKEN RETTET LEBENSMITTEL!

9-17 UHR, ST.-JOHANNER-MARKT



STEHST DU NUR
AUF JUNGES
GEMÜSE?

2. Saarländische Aktionswoche
gegen Lebensmittelverschwendung
3.-8. Juni 2019

Eine Initiative des



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Ministerium für
Umwelt und
Verbraucherschutz

SAARLAND



ZU
GUT
FÜR DIE
Tonne
!

PROGRAMM

8. JUNI

LIVE-MUSIK: DR3IKLANG!
MODERATION: GESA GRANDT

09.00 BEGRÜSSUNG

Reinhold Jost, Minister für Umwelt und Verbraucherschutz des Saarlandes

09.15 GESPRÄCHSRUNDE: DATEN UND FAKTEN ZUR LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Reinhold Jost, Minister für Umwelt und Verbraucherschutz des Saarlandes /
Dr. Anke Niederhaus, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft /
Petra Fretter, CDU-Fraktion im Landtag des Saarlandes / Pia Döring,
SPD-Fraktion im Landtag des Saarlandes / Charlotte Britz, Oberbürgermeisterin
der Stadt Saarbrücken / Volker Wieland, Foodsharing e. V.

10.00 KOCHSHOW

10.30 TISCHGESPRÄCH: AKTIVITÄTEN IN DER GROSSREGION

Reinhold Jost, Minister für Umwelt und Verbraucherschutz des Saarlandes /
Bernard Lahure & Ariane Fragnon, EcoTransFaire

11.00 ZAUBERSHOW

11.30 KOCHSHOW

12.00 TISCHGESPRÄCH: REGIONALE VERSORGUNG

Robert Zimmer, Landwirtschaftskammer Saarland / Mark Bernauer,
Bauernmarktverein Saarland e. V. / Rolf Kempf, Eikuhdu

12.30 QUIZ REGIOFUCHS

Theresia Weimar-Ehl, Verbraucherzentrale des Saarlandes e. V.

13.00 KOCHSHOW

13.30 TISCHGESPRÄCH: AKTIVITÄTEN DES HANDELS

Prof. Dr. Horst Lang, Globus SB-Warenhaus Holding GmbH & Co. KG /
Frank Paqué, Landesverband Tafel Rheinland-Pfalz/Saarland / Birgit Klöber,
Unverpackt Saarbrücken

14.00 ZAUBERSHOW

14.30 TISCHGESPRÄCH: BILDUNG FÜR MEHR LEBENSMITTELWERTSCHÄTZUNG

Patrick Maurer, Ministerium für Bildung und Kultur des Saarlandes /
Natalie Sadik, Landkreis Saarlouis / Sarah Hermges, Initiative *Zu gut für die Tonne!*

15.00 KOCHSHOW

15.30 TISCHGESPRÄCH: KULTURLANDSCHAFT STREUOBSTWIESE – MIT SORTENVIELFALT GEGEN GESCHMACKSEINERLEI

Monika Lambert-Debong, Verband der Gartenbauvereine Saarland/Rheinland-
Pfalz e. V. / Wolfgang Schmitt, Viezstraße e. V. / Philipp Stute, PICA PICA

16.00 PRAKTISCHE TIPPS: GEMÜSE HALTBAR MACHEN DURCH FERMENTATION

Judith Giese, SaarLandFrauen e. V.

16.30 TISCHGESPRÄCH: WAS KANN JEDER SELBST MACHEN – TIPPS GEGEN DIE VERSCHWENDUNG

Lisa-Marie Fichtner, Ernährungsrat Saarland / Harald Kreutzer,
Weltveränderer e. V. / Sarah Hermges, Initiative *Zu gut für die Tonne!*

LASS MICH
NICHT EINFACH
FALLEN!



MITKOMMEN ZUR
LEBENSMITTELRETTERTOUR
AM 7. JUNI, 9–15.30 UHR

› REWE-Markt SB-Scheidt › Bliesgau Ölmühle
› Neukahlenberger Hof › Bäckerei Lenert

SAARBRÜCKEN RETTET LEBENSMITTEL!

Pro Jahr wirft jede und jeder von uns etwa 55 Kilogramm Lebensmittel in die Tonne. Muss das sein? Die große Auswahl in den Läden verleitet uns oft dazu, besonders wählerisch zu sein. Krumme Möhren oder schrumpelige Kartoffeln werden zu schnell weggeworfen und lieber neu gekauft. Im Rahmen der Initiative *Zu gut für die Tonne!* und der 2. Saarländischen Aktionswoche gegen Lebensmittelverschwendung (3.–8. Juni 2019) wollen wir an einem gemeinsamen Aktionstag am 8. Juni zeigen, wie auch aus krummem Gemüse leckere Gerichte entstehen können. Denn Lebensmittel haben einen Wert, den wir wieder mehr schätzen lernen sollten. Neben Expertengesprächen gibt es kostenfreie Snacks aus geretteten Lebensmitteln und ein künstlerisches Programm.

DIE INITIATIVE

Wie sich Lebensmittelabfälle reduzieren lassen, zeigt die Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Akteure aus Industrie, Handel, Gastronomie und Landwirtschaft sowie Verbraucherverbände, Kirchen und NGOs unterstützen die Initiative. Auf www.zugutfuerdietonne.de finden sich Tipps zu Lebensmittellagerung und -haltbarkeit, Fakten zur Lebensmittelverschwendung sowie Rezepte für beste Reste.

DIE AKTIONSWOCHE

Die Saarländische Aktionswoche gegen Lebensmittelverschwendung findet dieses Jahr bereits zum zweiten Mal statt. Ziel der Aktionswoche ist es, Verbraucherinnen und Verbraucher für das Thema Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren und ihnen praktische Informationen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen zur Verfügung zu stellen. Hierzu zählen Tipps für die richtige Lagerung von Lebensmitteln und der Hinweis, dass viele Lebensmittel auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch genießbar sind. Die Aktionswoche wurde ebenso wie ein Runder Tisch auf Initiative des saarländischen Ministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz ins Leben gerufen. Der Runde Tisch tagt seit 2017 zweimal im Jahr. Daran nehmen Vertreterinnen und Vertreter aus der Produktion, dem Handel sowie anderer Organisationen und Initiativen teil.

WOLLEN WIR'S
NICHT NOCHMAL
PROBIEREN?



Wenn auch Sie bei der Lebensmittelretter-Tour am 7. Juni dabei sein wollen, können Sie sich hier anmelden: 0176 3224 6659 oder kontakt@zugutfuerdietonne.de.