

Aktionstage Zu gut für die Tonne! Pforzheim rettet Lebensmittel!

Apfel zu schorfig? Banane mit braunem Fleck? Karotte zu krumm? Brot zu hart? Auf den Müll damit?

Wenn Sie wissen wollen, wie auch Sie einen Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung leisten können, dann kommen Sie zu den Aktionstagen der Evangelische Jugend in ländlichen Räumen (ejl) im Rahmen der BMEL-Initiative *Zu gut für die Tonne!*

Allein in Deutschland werden 11 Millionen Tonnen Lebensmittel im Jahr ‚entsorgt‘. Dabei sind Obst, Gemüse und Brot die am meisten verschwendeten Lebensmittelgruppen überhaupt. Viel nahrhaftes Obst und Gemüse kommt wegen meist optischer Mängel gar nicht erst in den Handel. Eine erschreckende Verschwendung – **Zu gut für die Tonne!** sagen wir.

Bei „Pforzheim rettet Lebensmittel!“ erfahren Sie, warum viele Früchte oftmals nicht den Weg in den Handel schaffen, dass Modellaße nicht über den Geschmack entscheiden, welche Bedeutung der Erhalt der biologischen Vielfalt für die Ernährungssicherung weltweit hat und was die Wertschätzung unserer Lebensmittel und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen mit Klima und dem Schutz unserer Natur und Umwelt zu tun hat.

An zwei Aktionstagen lädt die Evangelische Jugend in ländlichen Räumen (ejl) im Rahmen der Initiative *Zu gut für die Tonne!* in die Schlössle-Galerie nach Pforzheim zu Mitmachaktionen, Kochshows, Tipps und Tricks rund um das Thema Lebensmittelverschwendung ein. Bereits am Vortag gibt es eine Lebensmittelretter-Tour.

Donnerstag, 15. November 2018

Lebensmittelretter-Tour rund um Pforzheim

Abfahrt: 08:30 Uhr: Busbahnhof Süd Pforzheim (gegenüber Hauptbahnhof)

Ankunft 09:30 Uhr: Fruchthof Bratzler, Weinweg 43, 76137 Karlsruhe

Welche Reise haben Banane, Mango, Kiwi und andere Südfrüchte eigentlich hinter sich, bis sie uns aus dem Regal des Einzelhandels anlachen? Wo wachsen sie? Wer sind die Erzeuger? Wie nachhaltig ist die Erzeugung und Logistik? Wie sind die Arbeitsbedingungen aller am Prozess Beteiligten? Ist Mango gleich Mango? Wachsen sie das ganze Jahr über?

Diese und viele andere Fragen wird uns Juliane Rossmann von Finger Fruit GmbH beantworten. Ein spannender Blick hinter die Kulissen eines Fruchtgroßhandels erwartet Sie. Verschiedene Sorten und ihre Besonderheiten lernen Sie ebenso kennen wie die aufwändige

Logistik, die der Import exotischer Früchte bedeutet. Umso wichtiger ist die Frage nach der Reduktion von Verschwendung und was wir dazu beitragen können. Sie erhalten Tricks und Tipps zur Verarbeitung und Lagerung von Mangos. Zum Abschluss können Sie von Mangos verschiedener Herkunftsländer kosten.

Weiterreise: 11:30 Uhr

Ankunft 12:15 Uhr: Mayerhof Mühlacker, Wiernsheimer Str. 10, 75417 Mühlacker

Achim Mayer, der Apfelwinzer aus der Region empfängt uns auf dem geschichtsträchtigen Anwesen in Mühlacker-Dürrmenz. Auf der nahegelegenen Streuobstwiese mit Bäumen unterschiedlicher Sorten erfahren wir viel Wissenswertes über den Erwerbs- und Streuobstanbau. Die Vielzahl der angebauten Obstsorten ist beeindruckend: Äpfel, Birnen, Kirschen, Zwetschgen, Mirabellen, Quitten und Walnüsse. Darunter sind alte Apfelsorten, wie Goldparmäne, Gewürzluke und Brettacher, aber auch die Gräfin von Paris (Birne) gibt sich die Ehre. Dass Sortenvielfalt Geschmacksvielfalt bedeutet, wird bei einer Verkostung der verschiedenen Streuobstprodukte des Mayerhofs erlebbar.

Abfahrt: 14:15 Uhr

Rückkehr 14:30 Uhr: Busbahnhof Süd (gegenüber Hauptbahnhof)

Die Teilnahme an der Lebensmittelretter-Tour ist kostenlos!

Ansprechpartnerin und Anmeldung:

Andrea Lenkert-Hörrmann

Mobil: 0151-153 081 86

E-Mail: alh@lenkert-hoerrmann.de

Freitag, 16. November und Samstag, 17. November 2018

Aktionstage in der Schlössle-Galerie Pforzheim

Ab 11 Uhr: Musikalische Umrahmung mit The Acoustics

Freitag 11-20 Uhr, Samstag 11-19 Uhr: Spannende Gespräche mit Daten und Fakten zur Lebensmittelverschwendung, Tipps für Lagerung, Konservierung und Zubereitung, Mitmachaktionen Marmelade für Alle!, Kochshows mit TV- und Bio-Spitzenkoch Alfred Fahr, Infos und Tricks für den häuslichen Alltag zur restelosen Lebensmittelverwendung, statt -verschwendung