



Pressemitteilung

Nummer 91 vom 21. Mai 2021
Seite 1 von 4

Pressestelle BMEL

HAUSANSCHRIFT Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin

TEL +49 (0)30 18 529 - 3170

FAX +49 (0)30 18 529 - 3179

E-MAIL Pressestelle@bmel.bund.de

INTERNET www.bmel.de

Vorbilder für Wertschätzung und Ressourcenschutz

Bundesernährungsministerium zeichnet Gewinner des *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreises aus

Im Namen der **Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, Julia Klöckner**, wurden heute herausragende Projekte zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ausgezeichnet. Mit dem *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreis würdigt das Bundesministerium bereits zum sechsten Mal kreative Lebensmittelretter mit innovativen Ideen und Pioniergeist. Dieses Mal unter dem Motto „Lebensmittel retten – Klima schützen“. Denn die Produktion unserer Nahrungsmittel beansprucht Boden, Wasser, Energie oder Treibstoff – und ist mit Emissionen verbunden. Konkret: Etwa 820 Liter Wasser sind beispielsweise geflossen, bis ein Kilogramm Äpfel verzehrfertig im Supermarktregal liegt. Über 5000 Liter sind es für die Herstellung eines Kilogramms Käse. Aufgrund der Corona-Pandemie fand die Preisverleihung digital statt – per Livestream über die Homepage des Ministeriums.

Bundesernährungsministerin Julia Klöckner: „Mehr wertschätzen, weniger wegwerfen – dafür wollen wir mit dem Bundespreis gesellschaftliches Bewusstsein schaffen. Wie vielfältig und klug das Engagement hierfür ist, zeigen die vielen Bewerbungen und natürlich unsere Preisträger. Mit ihren Projekten leisten sie einen wertvollen Beitrag zum Ressourcen- und damit auch zum Klimaschutz. Den Gewinnern gratuliere ich sehr herzlich.“

Gleichzeitig freue ich mich, dass wir mit unserer Initiative *Zu gut für die Tonne!* auch die Breite der Gesellschaft erreichen. Das zeigt unser aktueller Ernährungsreport: Fast 90 Prozent der Verbraucher prüfen abgelaufene Lebensmittel darauf, ob sie doch noch



genießbar sind – durch Riechen, Schmecken, Tasten. Das ist eine gute Entwicklung, 2016 waren es noch 67 Prozent. Klar ist: Jedes weggeworfene Lebensmittel ist eines zu viel.“

Insgesamt wurden 160 Bewerbungen für den Bundespreis eingereicht. Daraus hat die achtköpfige Jury unter Vorsitz von Bärbel Dieckmann, ehemalige Präsidentin der Welthungerhilfe, 16 Projekte als Finalisten ausgewählt. Der Preis wird verliehen in den Kategorien:

- Landwirtschaft und Produktion,
- Handel,
- Gastronomie,
- Gesellschaft und Bildung,
- Digitalisierung.

Die Gewinner des *Zu gut für die Tonne!* – Bundespreises 2021 sind:

Kategorie Landwirtschaft und Produktion

Dörrwerk GmbH für „RETTERGUT – die Marke, die Lebensmittel rettet“ (Berlin)

Rettergut stellt aus geretteten Lebensmitteln haltbare Produkte wie Suppen, Aufstriche, Nudeln, Schokolade oder Getränke her. Oft in Bioqualität, meist vegan, immer vegetarisch. Ein Teil des Umsatzes fließt zudem in Projekte zur Förderung der Wertschätzung von Lebensmitteln.

Kategorie Handel

Veggie Specials für „Eigenmarkenkonzept gegen Lebensmittelverschwendung“ (Köln, Nordrhein-Westfalen)

Veggie Specials rettet Lebensmittel und bietet Sonderposten hochwertiger Bio- und Veganprodukte im eigenen Onlineshop zu niedrigeren Preisen an. In diesem Jahr starten sie zusätzlich einen ersten Lehr-Schulgarten mit einer örtlichen Grundschule.

Kategorie Gastronomie

1. FC Heidenheim 1846 e. V. für „Mitarbeiter-Resteessen“ (Heidenheim, Baden-Württemberg)

Der 1. FC Heidenheim 1846 veranstaltet regelmäßig Resteessen für die Mitarbeitenden, bei dem übrig gebliebenen Essen vom Catering an Heimspieltagen verzehrt wird.



Kategorie Gesellschaft und Bildung

Georgia von le Fort und Louisa Wahler für „Re.lics“ (Hamburg)

Die Schwestern Georgia von le Fort und Louisa Wahler haben kühlende Gefäße aus recyceltem Porzellan entwickelt. In diesen können Obst und Gemüse durch einen natürlichen Kühleffekt optimal temperiert lagern und bleiben dadurch länger frisch.

Kategorie Digitalisierung

Danone GmbH für „Online Clearance-Sales Shop“ (Haar, Bayern)

Danone bietet über Clearance-Sales – also Ausverkäufen – im neuen Onlineshop bestimmten Großkunden Produkte aus der eigenen Produktion mit einer geringen Mindestrestfrische zu Sonderkonditionen an. Dadurch werden noch genießbare Lebensmittel vor der Tonne bewahrt.

Mit dem Förderpreis ausgezeichnet wurden:

- **Fischerei Schröder für „Saure Bratbrasse statt Beifang für die Tonne“, (Havelaue, Brandenburg)**
Die Fischerei Schröder bietet Brasse an, einen wenig bekannten und oft unterschätzten regionalen Fisch, der sich aber auf verschiedenste Weise schmackhaft zubereiten lässt. Die Brasse ist in der Fischerei mittlerweile der Renner bei den Kundinnen und Kunden.
- **Landwirtschaftliche Direktvermarktung Margit Jung für „Immer eine gute Suppe – Verarbeitung von Althennen“ (Fronhausen, Hessen)**
Die Landwirtin Margit Jung verarbeitet Althennen aus kleinen Tierbeständen, beispielsweise zu Suppe. Damit unterstützt sie landwirtschaftliche Betriebe bei der Vermarktung ihrer älteren Tiere.
- **Initiative „GastroHilft“, (Halberstadt, Sachsen-Anhalt)**
Die Initiative rettet die übriggebliebenen Lebensmittel aus Supermärkten, Restaurants oder Privathaushalten, gibt sie an bedürftige Menschen ab und bietet selbst zubereitete, warme Mahlzeiten für Wohnungslose an.

Die Förderpreisträger erhalten zur Unterstützung und Weiterentwicklung ihres Projekts je 5.000 Euro.

Weitere Informationen zu den Gewinnerprojekten finden Sie [hier](#).



Jurymitglieder:

- Bärbel Dieckmann, Juryvorsitzende, ehemalige Präsidentin der Deutschen Welthungerhilfe e. V.
- Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbands
- Chernobyl Jobatey, Journalist und Fernsehmoderator
- Friederike Klasen, Kooperationsmanagerin von startnext crowdfunding
- Christoph Minhoff, Hauptgeschäftsführer der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie
- Christian Rach, Fernsehkoch und Kochbuchautor
- Valentin Thurn, Dokumentarfilmer und Autor
- Yvonne Willicks, Fernsehmoderatorin und Autorin

Hintergrund

Zu gut für die Tonne!

Jährlich fallen in Deutschland entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette rund zwölf Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle an, sechs Millionen davon allein in Privathaushalten. Wie Verbraucherinnen und Verbraucher die Lebensmittelverschwendung reduzieren können, zeigt das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) mit *Zu gut für die Tonne!* bereits seit 2012. Das BMEL hat das klare Ziel, die Lebensmittelabfälle auf Handel- und Verbraucherebene zu halbieren und entlang der Lebensmittelversorgungskette zu reduzieren. Bundesministerin Julia Klöckner hat daher die *Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung* auf den Weg gebracht. Mit der Strategie wurde erstmals ein umfangreicher gesamtgesellschaftlicher Prozess angestoßen, um über alle Stationen der Lebensmittelkette hinweg wirksame Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zu entwickeln und umzusetzen – von der Landwirtschaft über die Verarbeiter, den Handel und die Außer-Haus-Verpflegung bis hin zu den Verbrauchern. Unter www.zugutfuerdietonne.de finden Interessierte Fakten zur Lebensmittelverschwendung, Tipps für einen nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln sowie kreative Rezepte für beste Reste.