



Berlin, 21.10.2022/ Seite 1 von 4

Bundesminister Özdemir zeichnet Projekte gegen Lebensmittelverschwendung aus

Der **Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Cem Özdemir**, hat heute in Berlin herausragende Projekte zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ausgezeichnet. Mit dem *Zu gut für die Tonne!*-Bundespreis würdigt das Bundesministerium kreative Lebensmittelretterinnen und -retter mit innovativen Ideen und Pioniergeist. Sie leisten einen wertvollen Beitrag zum Schutz der natürlichen Ressourcen und des Klimas. Denn die Lebensmittelproduktion beansprucht Boden, Wasser, Energie oder Treibstoff und ist mit Emissionen verbunden. Bis ein Kilogramm Äpfel im Supermarktregal liegt, sind beispielsweise 820 Liter Wasser geflossen. Um ein Kilogramm Käse herzustellen, werden mehr als 5.000 Liter benötigt.

Bundesernährungsminister Cem Özdemir: „Wir wollen, dass mehr Lebensmittel dort landen, wo sie hingehören: auf den Teller. Das heißt im Umkehrschluss: Wir müssen es schaffen, dass wertvolle Nahrung nicht in der Tonne, im Trog oder Tank verschwindet. Angesichts der multiplen Krisen, die wir gerade erleben, ist diese Aufgabe drängender denn je. Der sorgsame Umgang mit Ressourcen – besonders mit unseren Lebensmitteln – geht uns alle an: Politik, Wirtschaft sowie Verbraucherinnen und Verbraucher. Unsere Preisträgerinnen und Preisträger führen uns vor Augen, dass es überall im Alltag Möglichkeiten gibt, Lebensmittel zu retten und damit auch das Klima zu schützen. Einige der Projekte und Unternehmen gehen sogar noch darüber hinaus und versorgen Wohnungslose mit warmen Mahlzeiten oder stiften einen Teil ihrer Erlöse. Vielen Dank für Ihren großen Einsatz und Ihr Engagement!“

Insgesamt wurden rund 100 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 2022 sind:

Kategorie Landwirtschaft & Produktion

Kultimativ GmbH: Heldenbrot (Konstanz, Baden-Württemberg)

Das „Heldenbrot“-Team betrachtet Brotreste als Rohstoff mit großem Zukunftspotential: Das Unternehmen kauft übriggebliebenes Brot bei Bäckereien an und verarbeitet es zunächst zu Brotgranulat. Dieses kann dann in einer Vielzahl von Produkten zum Einsatz kommen und einen großen Teil herkömmlicher Zutaten wie zum Beispiel Mehl ersetzen.

Kategorie Handel

Marktschwärmer Deutschland (Equanum GmbH): Onlineshop trifft regionalen Bauernmarkt (Berlin)

Die Initiative Marktschwärmer Deutschland betreut von Berlin aus die Onlineplattform www.marktschwaermer.de, auf der bundesweit regionale Erzeuger saisonale Lebensmittel anbieten. Kunden können den vorbestellten Einkauf wöchentlich in sogenannten Schwärmereien in ihrer Nachbarschaft abholen.

Kategorie Gastronomie

Community Kitchen Food GmbH: Community Kitchen München (München, Bayern)

Montags bis freitags sowie sonntags bietet die Community Kitchen im Münchener Stadtteil Neuperlach frische Mahlzeiten aus geretteten Lebensmitteln an. Ihr Ziel ist, Lebensmittelverschwendung zu verringern und so zum Klimaschutz beizutragen, ein Bewusstsein für die Thematik in der Öffentlichkeit zu schaffen, Bedürftigen Mahlzeiten zu ermöglichen und Menschen zusammenzubringen.

Kategorie Gesellschaft & Bildung

WERTvoll macht Schule gUG: Lebensmittel WERTschätzen in der Schule (Fürth, Bayern)

Auf der Plattform www.unterrichtsmaterial.digital der Fürther Bildungsinitiative WERTvoll macht Schule stellen erfahrene Lehrkräfte lehrplankonforme Unterrichtsmaterialien kostenlos zur Verfügung. Eine aktuelle Unterrichtseinheit vermittelt sechs- bis zwölfjährigen Schülerinnen und Schülern grundlegendes Wissen und konkrete Umsetzungsmöglichkeiten in punkto Lebensmittelwertschätzung.

Kategorie Digitalisierung

Friedhold GmbH: Friedhold (Visselhövede, Niedersachsen)

Das Start-up Friedhold ermöglicht es landwirtschaftlichen Betrieben aus dem deutschsprachigen Raum, unkompliziert einen digitalen Hofladen zu errichten. Der so organisierte Vorverkauf bewahrt wertvolle Lebensmittel vor der Tonne, da Produkte wie Fleisch oder Gemüse verkauft werden noch bevor die Tiere geschlachtet werden und das Gemüse geerntet wird.

Mit dem Förderpreis ausgezeichnet wurden:

Aktion Brücke e. V.: Obdachlosenhilfe (Germering, Bayern)

Die Mitglieder des Germeringer Vereins Aktion Brücke e. V. kommen regelmäßig zusammen, um aus geretteten und gespendeten Lebensmitteln warme Mahlzeiten zu kochen. Diese verteilen die Ehrenamtlichen an bedürftige und wohnungslose Menschen im Landkreis Fürstentfeldbruck.

Rettermarkt Rettich (Saarbrücken, Saarland)

Der Rettermarkt Rettich bietet Lebensmittel, die sonst in der Tonne gelandet wären, zu kleinen Preisen an. Allein im ersten Jahr konnte der Rettermarkt etwa 100.000 Lebensmittel retten. Seit Ende 2021 gibt es neben Saarbrücken einen zweiten Laden in Saarlouis.

Rheinische Lebensmittelretter e. V.: Fair-Teiler Steinenbrück (Steinenbrück, Nordrhein-Westfalen)

Mit dem „Fair-Teiler Steinenbrück“ in Overath ergänzt der Verein Rheinische Lebensmittelretter e. V. das Angebot der Tafeln im Bergischen Land: Die Ehrenamtlichen retten, was die Tafeln nicht mitnehmen können und bewahren so wöchentlich rund 40.000 Liter Lebensmittel vor der Tonne.

Die Förderpreisträger erhalten zur Unterstützung und Weiterentwicklung ihrer Projekte 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
- Chernobatey, Journalist und Fernsehmoderator
- Friederike Klasen, Expertin für Kommunikation & crowdbasierte Finanzierung
- Christoph Minhoff, Hauptgeschäftsführer der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie
- Christian Rach, Fernsehkoch und Kochbuchautor
- Valentin Thurn, Dokumentarfilmer und Autor
- Yvonne Willicks, Fernsehmoderatorin und Autorin

Neue App „Zu gut für die Tonne!“

Lecker kochen und nebenbei Lebensmittel retten? Das geht ganz einfach mit der neu aufgelegten Rezepte-App von „Zu gut für die Tonne!“. Die App schlägt Nutzerinnen und Nutzern gezielt zu ihren Reste-Zutaten passende Rezepte vor. So hilft die App mit vielen leckeren und praktischen Reste-Rezepten und Haltbarkeitstipps beim Verwerten von Resten – ohne großen Aufwand und Einkauf. Die App ist kostenfrei im Google Play Store, im Apple Store oder direkt im [Browser](#) verfügbar.

Hintergrund

Jährlich fallen in Deutschland entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette circa elf Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle an, sechseinhalb Millionen Tonnen davon allein in Privathaushalten. Dazu zählt auch Unvermeidbares wie Obst- und Nusschalen, Kaffeesatz oder Knochen.

Mit der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung rückt das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) neben den Privaten Haushalten auch die Sektoren Primärproduktion, Verarbeitung, Groß- und Einzelhandel sowie Außer-Haus-Verpflegung stärker in den Fokus. Ziel ist es, bis 2030 die Lebensmittelabfälle in Deutschland entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette zu halbieren und Lebensmittelverluste zu reduzieren. Dazu ist das BMEL mit den Wirtschaftsbeteiligten – von der Primärproduktion bis zum Handel – im Gespräch und strebt ambitionierte und verpflichtende Zielvereinbarungen an. Eine entsprechende Zielvereinbarung für die Außer-Haus-Verpflegung wurde bereits abgeschlossen. Weitere Maßnahmen, auch gesetzliche, werden derzeit geprüft.

Pressekontakt

Zu gut für die Tonne!

Telefon: +49 (0)228 996845-7340

E-Mail: kontakt@zugufuerdietonne.de

Weitere Presseinformationen unter:

www.zugufuerdietonne.de

<https://twitter.com/zgfdt>

Unter www.bmel.de/pressebilder können Bilder heruntergeladen werden.