



Bonn/Berlin, 18.01.2024 / Seite 1 von 2

200 neue Reste-Rezepte in der App *Zu gut für die Tonne!*

Die *Zu gut für die Tonne!*-App unterstützt bei der Suche nach passenden Rezepten – zugeschnitten auf den eigenen Restevorrat. Gemeinsam mit einer Ernährungswissenschaftlerin wurden nun 200 neue Reste-Rezepte entwickelt und die App um weitere Funktionen ergänzt.

Egal ob übrig gebliebene Nudeln, eine halbe Zucchini oder etwas braune Bananen: Für diese und viele andere Lebensmittelreste hat die *Zu gut für die Tonne!*-App des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) einfache, leckere Rezepte. Mit praktischen Ideen und Haltbarkeitstipps hilft die App beim restefreien Kochen – ohne großen Aufwand und Einkauf.

Mit den 200 neuen Reste-Rezepten gibt es in der App jetzt insgesamt rund 800 Reste-Rezepte. Der Grundgedanke der App ist weiterhin: Die Rezepte sind einfach nachzukochen und benötigen meist nur wenige weitere Zutaten, um die Verwertung der vorhandenen Reste in den Vordergrund zu stellen. Als neue Reste-Zutaten wurden nun u.a. Süßkartoffeln, Mangos und Buchweizen in zusätzliche Rezepte integriert.

Die neuen Zutaten und Rezepte innerhalb der App waren Wünsche vieler Nutzer:innen. Denn: Finden Nutzer:innen für eine gesuchte Reste-Zutat noch keine Ergebnisse, können sie diese als neue Zutat vorschlagen. Das ermöglicht eine Weiterentwicklung der App, die sich an den Bedürfnissen der Nutzer:innen orientiert.

Auch einige neue Funktionen wie die Druckfunktion, durch die Rezepte nun auch analog verwendet werden können, gehen auf Feedback der Nutzer:innen zurück. Eine weitere Funktion, die das Nutzungserlebnis verbessert, ist die Ergänzung einiger Rezepte mit passenden Tutorial-Videos. Und auf der Rezeptsuchen-Seite können sich die Nutzer:innen nun von beliebten Reste-Zutaten inspirieren lassen.

Die *Zu gut für die Tonne!* – App ist kostenfrei im [Google Play Store](#) und im [App Store](#) verfügbar oder kann direkt im [Browser](#) genutzt oder auf der [Website von Zu gut für die Tonne!](#) heruntergeladen werden.

Hintergrund *Zu gut für die Tonne!*

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 z. B. Obst- und Nusschalen, Kaffeesatz und Knochen. Wie Verbraucher:innen die

Lebensmittelverschwendung reduzieren können, zeigt *Zu gut für die Tonne!* bereits seit 2012.

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 im stetigen Austausch. Ein Pakt gegen Lebensmittelverschwendung mit dem Handel und eine Zielvereinbarung für die Außer-Haus-Verpflegung wurden bereits abgeschlossen. Parallel prüft das BMEL gesetzliche Maßnahmen für die Erleichterung von Lebensmittelspenden und setzen uns auf EU-Ebene für gleiche Reduzierungsziele für Lebensmittelabfälle in allen Sektoren ein.

Pressekontakt

Zu gut für die Tonne!

Telefon: +49 (0)228 996845-7340

E-Mail: kontakt@zugutfuerdietonne.de

Weitere Presseinformationen unter:

www.zugutfuerdietonne.de

<https://x.com/zgfdt>