

Das ist es mir wert!

Tipps, Tricks und Projekte gegen
Lebensmittelverschwendung –
vorgestellt von sächsischen Initiativen



STAATSMINISTERIUM
FÜR ENERGIE, KLIMASCHUTZ,
UMWELT UND LANDWIRTSCHAFT



Freistaat
SACHSEN

Vorwort

Liebe Leserin, lieber Leser,

in der Landwirtschaft, im Ernährungshandwerk und -industrie, im Handel sowie in der Gastronomie und Verpflegung arbeiten täglich engagierte Menschen, um uns mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln zu versorgen. Dafür werden wertvolle Ressourcen wie Boden, Wasser und Energie beansprucht. Umso bedauerlicher ist es, dass laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) allein die privaten Haushalte in Deutschland jährlich etwa sechs Millionen Tonnen Lebensmittel wegwerfen. Das entspricht circa 75 Kilogramm pro Jahr und Person!

Lebensmittel aber sind im wahrsten Sinne des Wortes „zu gut für die Tonne“. Deshalb begrüße ich die vom BMEL im Jahr 2012 gestartete Kampagne gegen Lebensmittelverschwendung ausdrücklich. Ich bin dankbar, dass sich auch bei uns in Sachsen eine Vielzahl an Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung engagieren, sich vernetzen, Projekte und Mitmachaktionen ins Leben rufen und aufklären. Hier stellen sich einige Akteurinnen und Akteure persönlich vor. Sie geben Einblick in ihre Arbeit,

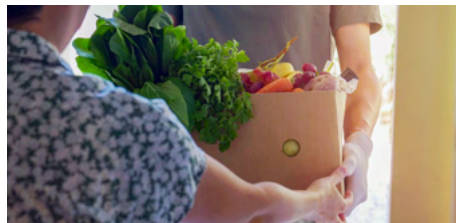
zeigen auf, wie sie mit dem Thema umgehen und geben praktische Tipps für zu Hause.

Wo kann ich mich informieren oder selbst einbringen? Welche Angebote gibt es für Kinder? Wie kann ich meine Reste sinnvoll verwerten? Wie lagere ich meine Lebensmittel richtig? Und wenn doch Reste anfallen, wie entsorge ich diese richtig? Antworten auf diese und weitere Fragen – kurz und knapp zusammengefasst – erhalten Sie auf den folgenden Seiten. Ich wünsche viel Freude beim Entdecken und Ausprobieren.



Wolfram Günther
Sächsischer Staatsminister für Klimaschutz,
Energie, Umwelt und Landwirtschaft

Inhalt



1. WENIGER LEBENSMITTEL VERSCHWENDEN, ABER WIE?

Zur Tonne	8
Verbraucherzentrale Sachsen e.V.	11
Sächsischer Kartoffelverband e.V.	14
Entsorgungsdienste Kreis Mittelsachsen GmbH	17
Sächsischer Landfrauenverband e.V.	19
Bund Dresden	22
Initiative Foodsharing	25
Direkt vom Beet e.V.	28

2. ALLE KÖNNEN EINEN BEITRAG LEISTEN!

Christlich Soziales Bildungswerk e.V. –	
Initiative Lebensmittel sind wertvoll	32
Erzeugergemeinschaft Milchquelle e.V.	34
Sächsischer Landesbauernverband e.V.	35
Dehoga Sachsen e.V.	37
RWS Catering GmbH	39



3. UND WENN DOCH RESTE ANFALLEN?

Tafel Sachsen e.V. – Landesverband	44
Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie, Referat 41 Wertstoffwirtschaft	46
Technische Universität Dresden	48
Zweckverband Abfallwirtschaft Westsachsen	50
Kommunalentsorgung Landkreis Leipzig GmbH (KELL)	52



4. MEHR LEBENSMITTEL- WERTSCHÄTZUNG BITTE!

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen	56
Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie, Referat 21 Grundsatzangelegenheiten, Öffentlichkeitsarbeit	58



1. WENIGER LEBENSMITTEL VERSCHWENDEN, ABER WIE?

Was kann ich selbst tun, um weniger Lebensmittel zu verschwenden und wo finde ich Informationen dazu? Hier stellen sächsische Initiativen ihre Angebote vor, zeigen auf, wo man sich informieren und aktiv engagieren kann und geben tolle Tipps für zu Hause.

DAS PROJEKT „ZUR TONNE“

„Zur Tonne“ macht Lebensmittelverschwendung sichtbar, erlebbar und genießbar. Mit dem Küchenfahrrad „Tonnja“ sind wir in ganz Dresden unterwegs.

Wir gehen dahin, wo die Menschen einkaufen und kochen auf Wochenmärkten mit von Händlerinnen und Händlern aussortierten Lebensmitteln. Die Speisen und Infotüten für Zuhause stecken voller wertvoller Informationen, Anregungen und Rezepte.

Wir veranstalten Restaurantabende in wechselnden Dresdner Stadtteilen. Alle sind willkommen gemeinsam zu essen und sich auszutauschen. Es gibt keine festen Preise, jede Person gibt das, was sie kann. Neben Aufklärung und Wissenstransfer liegt uns vor allem am Herzen, einen Raum für nachhaltigen Genuss, Spaß am Kochen und ein solidarisches Miteinander zu gestalten. Workshops, Vorträge (auch für Kinder) und Kooperationen runden unsere Arbeit ab. Im Café Halva, einem Treffpunkt für Frauen mit Flüchtlings- und Migrationshintergrund, kochen wir einmal im Monat die Rezepte aus der Heimat der Frauen mit saisonalen und regio-

nalen Zutaten. Eine enge Zusammenarbeit besteht mit dem Treberhilfe Dresden e.V. In regelmäßigen Abständen kochen wir für Menschen ohne Obdach, wie auch zu Weihnachten 2020. Während der Pandemie entstand eine Onlinewissensseite. **Hier gibt es Tipps, Rezepte und Hintergrundinformationen zu nachhaltigem Essen und Konsum:**

www.zur-tonne.de/wissen



REZEPT FÜR MÖHRENGRÜNPESTO

Die ganzheitliche Verwendung von Lebensmitteln liegt uns am Herzen. Denn es ist doch widersinnig, dass das Grün an den Möhren uns Frische signalisieren soll – oft aber schon direkt im Markt entfernt wird. Dabei ist es eine wunderbare Grundlage für ein regionales Möhrengrünpesto!

Zutaten:

1 Bund Möhrengrün
50 g Sonnenblumenkerne (ca. eine Handvoll)
100–150 ml Pflanzenöl (z. B. Rapsöl)
Apfelessig
Gewürze (Salz, Pfeffer), optional Parmesan

Zubereitung:

Möhrengrün waschen und mit Stielen in ein Sieb zupfen, dann mit heißem Wasser übergießen. Sehr frisches Grün kann auch roh verwendet werden. Sonnenblumenkerne in der Pfanne ohne Öl anrösten. Möhrengrün, Sonnenblumenkerne und etwas Öl in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab zerkleinern. Langsam und je nach Bedarf mehr



Öl dazugeben bis eine homogene Masse entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und optional geriebenen Parmesan dazugeben. Das Pesto kann zu Brot und Käse, auf Pasta oder als Salatdressing serviert werden.



In unserem **Kochbuch „Gut. Besser. Saisonales Gemüse“**, einem Gemeinschaftsprojekt mit der solidarischen Landwirtschaft Schellehof aus Struppen, gibt es Tipps zu 34 regionalen Gemüsesorten und 60 tolle Rezepte.

Wir freuen uns über Rückmeldungen und wünschen viel Spaß beim Kochen und gemeinsamen Essen. Bestellungen an:

hallo@zur-tonne.de



Es klingt fast wie ein Märchen: Lebensmittel, die nie alle werden und immer wieder nachwachsen – egal wie oft wir sie verwenden. Regrowing Food heißt das Prinzip, mit dem wir unsere Lebensmittelabfälle minimieren, gleichzeitig Geld sparen und unsere Fensterbänke aufpeppen können. Das Prinzip ist einfach: Die Abschnitte von einigen Gemüsesorten wachsen nach, wenn sie in Wasser oder Erde gesetzt werden, wobei einige Gemüsesorten eher erntereif werden als andere.

Im Wasser können so Abschnitte von verschiedenen Salaten, Zwiebeln, Karotten, Knoblauch, Kohl, Lauch und Kräutern, wie Basilikum und Minze, immer wieder auf's Neue geerntet werden.

Regrowing von Frühlingszwiebeln:

Den grünen Stängeln können wir förmlich beim Nachwachsen zuschauen. Anstatt sie komplett aufzubauchen, schneidet man sie 3-5 cm oberhalb der Wurzel ab und stellt sie einfach ins Wasser. Schon nach einem Tag kann man sehen, wie sie nachwächst. In circa 2 Wochen ist sie dann vollständig nachgewachsen. Wichtig ist dabei, regelmäßig das Wasser zu wechseln und die Frühlingszwiebeln direkt ans Fenster zu stellen.

Man kann die Zwiebeln auch einpflanzen, allerdings braucht die Pflanze dann erst einmal Zeit zum Wurzeln, bevor sie wieder Lauch ausbildet. Dann je nach Bedarf so viel abschneiden wie benötigt, während die Pflanze immer weiter wächst. Viel Spaß dabei!

Autorinnen: Maria Funke und Stefanie Nünchert, Zur Tonne

VERBRAUCHERZENTRALE SACHSEN: KEIN ESSEN FÜR DEN MÜLL!



Kann ich das abgepackte Hackfleisch noch essen, auch wenn das Verbrauchsdatum verstrichen ist? Dürfen Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) noch verkauft werden? Ist matschiges Gemüse nur noch was für die Tonne oder genau das richtige für ein Chutney?

Solche Fragen hören die Expertinnen und Experten der Verbraucherzentrale Sachsen täglich. der Verbraucherzentrale



Sachsen. Und genau hier setzt diese mit ihren Bildungsangeboten für eine abfallarme, ressourcenschonende Ernährung an: Unter dem Motto „**Kein Essen für den Müll**“ wird das Thema Lebensmittelverschwendung für Schülerinnen und Schüler, Erwachsene und Lehrkräfte aufbereitet und passgenaue Workshops und Webseminare angeboten. In den Veranstaltungen erarbeiten die Teilnehmenden Hintergrundwissen und alltagspraktische Tipps, reflektieren ihr eigenes Verhalten, lösen interaktive Aufgaben und erhalten damit Denkanstöße für oder gegen ihre Alltagsgewohnheiten. Lehrkräfte erhalten vertieften fachlichen Hintergrund und Vorschläge zur Bearbeitung im Unterricht.

Die Verbraucherzentrale Sachsen informiert zu zahlreichen Aspekten bei der Reduzierung vermeidbarer Lebensmittelabfälle: zu den Aktivitäten in Politik und Wirtschaft, den Folgen für Umwelt, Ressourcen und Welternährung oder zum Einkauf zwischen krummem Gemüse und Mindesthaltbarkeitsdatum.

Denn allein durch die Halbierung der Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten könnten etwa sechs Millionen Tonnen CO₂-Äquivalente eingespart werden.

Eine höhere Wertschätzung von Lebensmitteln ist für Verbraucherinnen und Verbraucher der Einstieg in einen bewussteren Konsum. Ein nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln erfordert Kenntnisse über den Weg der Lebensmittel vom Feld bis auf den Teller und den Erwerb von Kompetenzen für Einkaufsplanung, Lebensmittelkennzeichnung, Produktqualität sowie Speisezubereitung. Wertschätzung wird über Bildung, Genuss und Esskultur erreicht. Ernährungs- und Verbraucherbildung vermittelt Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen gesundheitsförderliches Verhalten und Know-how für nachhaltige Ernährungsweisen. Ein Blick auf das Angebot lohnt sich!

Alle Angebote unter:

www.verbraucherzentrale-sachsen.de/ernaehrungsbildung

Text: Birgit Brendel, Verbraucherzentrale Sachsen e.V.



TIPP: MINDESTHALTBARKEITSDATUM - VETRAUE DEINEN SINNEN!

Das Mindesthaltbarkeitsdatum wird noch oft missverstanden. Entgegen dem Irrglauben, dass Produkte, die das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben, direkt in die Tonne gehören, sagt dieses Datum lediglich aus, dass die Haltbarkeit bis zu dem genannten Datum sicher garantiert werden kann.

In Norwegen beispielsweise existiert seit wenigen Jahren die neue Haltbarkeitsanzeige „Best for, men ikke darlig etter“ - zu übersetzen mit „Mindestens haltbar bis, aber nicht schlecht nach“.

Diesem Beispiel sollte man folgen, seinen Sinnen vertrauen und das Produkt ansehen, daran riechen und probieren und erst dann entscheiden ob es in die Tonne gehört oder noch genießbar ist.



DER SÄCHSISCHE KARTOFFEL- VERBAND E. V. INFORMIERT



Sächsischer
Kartoffelverband e.V.

Der Sächsische Kartoffelverband e.V. setzt sich als Dachverband der Kartoffelwirtschaft nachdrücklich für die Minimierung der Lebensmittelverschwendung ein. Unsere Kartoffeln sind wertvolle, regional erzeugte Lebensmittel. Es braucht eine lange Zeit, Geduld und viel Arbeit bis sie verspeist werden können. Nicht immer kann der Verlust einiger Kartoffelknollen vermieden werden, aber jede und jeder kann etwas dazu beitragen, dies zu minimieren.

Was tun Kartoffelbetriebe für bessere Qualitäten und weniger Abfall?

In den Landwirtschaftsbetrieben werden die Kartoffeln auf



das Feld gepflanzt und die Kartoffelpflanzen gepflegt, damit qualitativ hochwertige Knollen heranwachsen können. Dabei müssen die Kartoffelpflanzen vor Schädlingen und Krankheiten geschützt werden, sodass die Knollen weder faulen noch andere unschöne Schäden bekommen. Um die Qualität zu erhalten ist es sehr wichtig schonend zu ernten. Nur eine gesunde und unbeschädigte Knolle kann den ganzen Winter über im Lager ruhen, ohne dass ihre Qualität leidet. Zusätzlich sorgen unsere Landwirtinnen und Landwirte für beste Lagerbedingungen für die Knollen. Optimale Luftfeuchte und Lagertemperaturen von 4°C durch Belüftung und Kühlung erhalten die Qualität der Kartoffeln so, dass Verbraucherinnen und Verbraucher bis in den Frühling hinein frische und knackige Knollen kaufen können.

Was kann ich selbst tun, um meine gekauften Kartoffeln lange frisch zu halten und optimal zu lagern?

Fehlen im Haushalt optimale Lagerbedingungen, sollten nur kleine Gebinde gekauft werden. Kartoffeln sollten dunkel und

möglichst kühl gelagert werden, damit sie nicht keimen oder gar grün werden. Passiert es doch einmal, müssen die Knollen nicht gleich in der Tonne landen. Haben die Kartoffeln gerade erst begonnen zu keimen, sind sie nach dem Entfernen der Keime noch essbar. Auch grüne Stellen, die kleiner als ein 1 Euro-Stück sind, können vor dem Kochen großzügig ausgeschnitten werden.

Auch beim Kochen kann man verhindern, dass Lebensmittel weggeworfen werden. Reste einer Mahlzeit können am nächsten Tag zu einem neuen, leckeren Gericht verarbeitet werden. Bleiben einmal Kartoffeln übrig, kann man daraus ganz klassisch Bratkartoffeln zaubern oder aber zum Beispiel ein Kartoffelbrot backen!

Das Projekt „Kids an die Knolle“ sensibilisiert schon die Jüngsten

Wie wertvoll unsere heimischen Lebensmittel sind, vermittelt der Sächsische Kartoffelverband e. V. schon unseren Jüngs-



ten in Schulen und Kindergärten im Rahmen des Kartoffelprojektes „Kids an die Knolle“. Die Kinder pflanzen, pflegen und ernten die Kartoffeln selbst in ihrem Schulgarten und erfahren, wieviel Arbeit und Mühe es braucht, bis die Knolle endlich auf ihrem Teller liegt. So lernen sie den Wert der Kartoffel zu schätzen und die Knolle landet sicher nicht mehr so schnell im Müll.

Weitere interessante Fakten zur Kartoffel sowie zum Projekt sind zu finden unter: www.kartoffelverband-sachsen.de

REZEPT FÜR KARTOFFELBROT MIT GEKOCHTEN KARTOFFELN

Dieses saftig lockere und vor allem leckere Kartoffelbrot ist ein Rezept von Brotpapst Lutz Geißler aus dem Erzgebirge.

Zutaten:

150 g Kartoffeln
500 g Weizenmehl Typ 550
335 g Wasser
12 g Salz
0,4 g Frischhefe

Zubereitung:

Kartoffeln vom Vortag pellen und mit der Gabel oder einer Kartoffelpresse fein zerdrücken.

Alle Zutaten mit dem Kartoffelbrei mischen und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig abgedeckt in einer Schüssel 24 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen. Dabei etwa alle 8 Stunden vorsichtig den Teig 2 – 3 mal aufziehen, dehnen und über einander falten, ohne dass die Luft aus dem



Teig entweicht. Nach dem letzten Falten das Brot formen. Nochmals 1 Stunde in einer mit einem bemehlten Tuch ausgelegten Schüssel reifen lassen.

Den Ofen auf 250 °C vorheizen. Das Brot kann in einem Topf oder auf dem Blech gebacken werden. Soll in einem Topf gebacken werden, diesen im Ofen mit vorheizen.

Den Teigling vorsichtig in den heißen Topf oder auf das Blech geben und 45 Minuten bei 230 °C backen.

Text: Ariane Weiß, Sächsischer Kartoffelverband e.V.

PRAKTISCHE TIPPS VOM ABFALLPROFI IN MITTELSACHSEN – DIE EKM INFORMIERT



eine **Sorge** weniger
Entsorgungsdienste Kreis Mittelsachsen GmbH

Die Entsorgungsdienste Kreis Mittelsachsen GmbH (EKM) ist Beauftragte des Landkreises Mittelsachsen für die öffentliche Abfallentsorgung. Sie schreibt die Leistungen der Abfallentsorgung aus, überwacht Verträge, stellt Abfallgebühren in Rechnung, sorgt für alte Deponien und informiert Bürger, Gewerbe und Institutionen.

Und auch hier ist man klar der Meinung, dass schlichtweg zu viel Genießbares in der Tonne landet!

1,67 Kilogramm! Das ist die durchschnittliche Abfallmenge, die die Deutschen laut Statistischem Bundesamt tagtäglich produzieren, also etwa 609 Kilogramm pro Jahr*. Damit liegt Deutschland in den Top 3 der abfallreichsten Länder Europas. In diesen Massen an Abfällen befinden sich auch unzählige Pausenbrote, abgelaufene Konserven oder schrumpeliges Gemüse. **Etwa 1/3 unseres Wocheneinkaufs landen statistisch betrachtet, laut Welthungerhilfe so, im Müll.**

Lebensmittel werden unter großen Anstrengungen hergestellt. Warum also werfen wir nach wie vor viel zu viel Essbares weg?

Einige meinen die Packungsgrößen seien schuld, andere schieben es auf das MHD – letzten Endes gibt es oft nur eine Person, die für den Inhalt in der Tonne verantwortlich ist und **das sind wir selbst.**



Um Geld und Arbeit zu sparen und das schlechte Gewissen zu vermeiden, lohnt es sich folgende Tipps zu beherzigen:

1. Nur kaufen, was man tatsächlich braucht

Angebote sind verlockend, aber mit verdorbenem Essen spart man nichts.

2. Essensplan und Einkaufsliste schreiben

Klingt altmodisch, hilft aber. So behält man den Überblick, was gebraucht wird, was noch da ist und was auf den Teller kommt.

3. Richtige Lagerung

Das heißt Gemüse ganz unten in den Kühlschrank, im nächsten Fach Fleisch und Fisch, darüber Molkereiprodukte und alles andere landet im oberen Bereich des Kühlschranks. Kartoffeln und Zwiebeln müssen nicht in den Kühlschrank, wollen aber kühl und dunkel gelagert werden. Äpfel und Bananen sollten von anderem Obst getrennt gelagert werden.

4. Essen, was man da hat

Ob Reste vom Feste oder die alte Marmelade von Oma Gerda – es gibt zahlreiche Möglichkeiten, das was man noch daheim hat, zu etwas Leckerem zu verarbeiten. Einige Rezepte finden sich auch, in dieser Broschüre!

Weitere tolle Tipps zum Thema Abfallvermeidung und Mülltrennung sowie Mitmachangebote für Kinder und Jugendliche, begleitet von den Maskottchen Toni und Pfiffikus, finden sich auf der Homepage der EKM unter:

www.ekm-mittelsachsen.de

Text: Saskia Siegel, Entsorgungsdienste Kreis Mittelsachsen GmbH

* Angaben des Statistischen Bundesamtes / Abfallbilanz 2019 – Siedlungsabfälle

RESTEKÜCHE MIT DEN SÄCHSISCHEN LANDFRAUEN



Auch der Sächsische Landfrauenverband e.V. engagiert sich im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung. Regelmäßig finden Veranstaltungen statt, wo sich Interessierte einfache und kreative Rezeptideen zur Resteverwertung und weitere Kniffe anschauen können, zum Beispiel diese hier:

AUFBEWAHRUNG VON KRÄUTERN UND GEWÜRZEN

Um frische Kräuter zu lagern, wickelt man am besten zuerst die Stiele in ein feuchtes Küchentuch und legt dann die Kräuter nochmals in einem Plastikbeutel in den Kühlschrank.

Kräuter, wie z. B. Petersilie und Koriander, können auch in einem kleinen Glas stehend im Kühlschrank frisch gehalten werden. Dazu 1–2 Zentimeter der Stielenden abschneiden, sodass das Wasser von den Kräutern gut aufgenommen

werden kann. Das Glas mit Wasser füllen, die Kräuter hineinstellen und einen Plastikbeutel darüber stülpen. Zum Schluss ein Gummiband über die Tüte und die Vase ziehen. So bleiben die Kräuter ein bis zwei Wochen lang frisch.

Gewürzregale neben dem Herd sehen zwar nett aus, aber Gewürze und getrocknete Kräuter können leicht an Aroma verlieren, wenn sie der Hitze ausgesetzt sind.

Mehr Informationen zu Veranstaltungen, Tipps und leckere Rezepte finden Sie unter: www.slfv.de

Text: Heike Sparmann, Sächsischer Landfrauenverband e.V.



REZEPT FÜR VUGTLÄNDISCHE BROTSUPPE – VUGTLÄNDISCHE BRUETSUPP

Zutaten:

500 g getrocknetes Brot (Brotreste)

1–1 ½ l Wasser

50 g Speck

1 Zwiebel

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Brot in kleine Würfel schneiden und mit heißem Wasser überbrühen. Speck und Zwiebeln in Würfel schneiden, goldbraun rösten und über die Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Verfeinern kann man das pro Portion mit einem Ei und frischen Kräutern.

Die Landfrauen Irfersgrün e.V. wünschen viel Spaß beim Nachkochen



REZEPT FÜR GEMÜSEBRATLINGE

Zutaten:

1 Teller Gemüsereste
Salz
1 kleine Zwiebel
3–4 gekochte Kartoffeln
40 g Semmelmehl
1–2 Eier Öl zum Braten

Zubereitung:

Das Gemüse fein hacken oder durchrühren. Anschließend mit den geriebenen Kartoffeln, Eiern, Salz und der fein geschnittenen Zwiebel vermischen. Semmelmehl hinzugeben, um flache Klöße formen zu können. Klöße panieren und anschließend braten.

Ilse Wachs, Landfrauen Mittelsachsen, wünscht guten Appetit



DER BUND DRESDEN UND DAS PROJEKT „FOOD FOR FUTURE“



Der Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) engagiert sich für Umwelt und Klimaschutz. Das Projekt Food for Future des BUND Dresden bietet Tipps und Infos für eine klimafreundliche Ernährung, denn die Ernährungsindustrie ist für einen großen Teil der vom Menschen verursachten Treibhausgase verantwortlich. Pro Jahr emittiert ein Mensch in Deutschland derzeit durchschnittlich rund 2,1 Tonnen an klimarelevanten Gasen aufgrund seiner Ernährung.

Schon bei der Kaufentscheidung und im Verhalten im Allgemeinen kann viel für den Klimaschutz getan werden. **So gibt es vier Säulen, die dabei helfen, sich klimafreundlich zu ernähren:**

1. Wenig tierische Produkte verzehren
- 2. Möglichst keine Lebensmittel wegwerfen**
3. Saisonale UND regionale Produkte einkaufen
4. Zusammenhänge erkennen

Foodwaste (Lebensmittelverschwendung) hier gilt es entgegen zu wirken. Dem Thema hat sich der BUND Dresden auf verschiedenen Wegen gewidmet.

Einerseits wurde eine **Schnitzeljagd** konzipiert, die auf spielerische Weise die Spielerinnen und Spieler rätseln lässt, wo in der Produktionskette die meisten Verluste entstehen. Dabei kann es schon sein, dass man auf einem Bein um die Wette hüpfen muss, um an die Lösung zu kommen. Die Rallye, in der App Actionsbound, lässt sich individuell zu jeder beliebigen Tageszeit durchführen. Die Stationen liegen im Stadtgebiet verteilt. Wo es losgeht und wie man startet, erfährt man auf der Homepage.

Außerdem bietet der BUND Dresden eine **Kochshow auf Youtube** an, die sich dem Thema Foodwaste widmet und in der alles eingekocht wird, was möglich ist. In dem Video werden Kimchi (fermentierter Kohl), Schüttel-Zucchini und Anti-Pasti-Aufstrich hergestellt. Man erfährt, dass

sich Gemüsebrühe ganz einfach aus Gemüseabfällen einköcheln lässt.

Des Weiteren finden sich Vorträge zum Thema Foodwaste auf Youtube unter dem Titel „Hand auf's Herz, wieviel werfen wir weg?“. Hier werden Foodwaste und seine Folgen erläutert.

Natürlich finden sich auch Tipps, um Müll zu vermeiden, beispielsweise in dem Vortrag „Schimmel, Druckstelle und Haltbarkeit – kann ich das noch essen?“. Das MHD, Schimmel und andere Beeinträchtigungen der Nahrung (eingedellte Dose) tragen enorm zur Lebensmittelverschwendung bei, durch die Unsicherheit, ob und wann man beeinträchtigte Lebensmittel noch essen kann.

Alle Informationen zu Schnitzeljagd, Kochshows und weiteren Angeboten sind auf der Homepage zu finden:

www.bund-dresden.de/was-wir-tun/food-for-future



REZEPT FÜR KIMCHI (FERMENTIERTER KOHL)

Zutaten für 3 kleine Weckgläser:

500g Chinakohl/Weißkohl
1 Karotte
1 Paprika (durch anderes Gemüse ersetzbar)
kleines Stück Ingwer
1 Stück Zitronengras
1 Stange Lauch
5 Radieschen (durch anderes Gemüse ersetzbar)
(koreanische) Chiliflakes und -paste
Sesamöl, geröstet
Salz



Zubereitung:

Den Kohl schneiden und in stark gesalzenem Wasser über Nacht marinieren. Das Gemüse putzen und in feine Streifen schneiden. Anschließend aus den restlichen Zutaten eine Paste herstellen, mit dem Gemüse und dem abgetropften Kohl vermischen. Danach in ein großes Weckglas geben und ein bis drei Tage bei Raumtemperatur lagern. Dabei täglich den Deckel einmal kurz öffnen und wieder verschließen um den Druck zu verringern. Das Glas nun mindestens zwei weitere Wochen im Kühlschrank lassen. Das fertige Kimchi kann zur Zubereitung und Beilage vieler asiatischer Gerichte genutzt werden.

Text: Barbara Braun, BUND Dresden

DIE INITIATIVE FOODSHARING

Wer doch einmal zu viel eingekauft hat oder spontan in den Urlaub fährt, für den bietet Foodsharing eine gute Möglichkeit, ungenutzte Lebensmittel weiterzugeben und nicht entsorgen zu müssen. Foodsharing ist eine Initiative, die sich zum Ziel gesetzt hat, im deutschsprachigen Raum und auch darüber hinaus Lebensmittel vor der Tonne zu retten und damit wertvolle Ressourcen zu schonen und die Wertschätzung von Lebensmitteln wieder zu fördern.



Dafür werden zum Beispiel Kooperationen mit Supermärkten, Restaurants und Cafés eingegangen und zu festgelegten Zeiten die nicht mehr verkäuflichen Lebensmittel im Betrieb abgeholt, um sie weiter zu verteilen.

Die Initiative, sprich der foodsharing e.V. wurde 2012 gegründet. Zum einen war der Filmemacher Valentin Thurn an der Gründung beteiligt, der 2011 den Film „Taste The Waste“ drehte und das Thema Lebensmittelverschwendung nach Deutschland brachte und damit das Teilen der Lebensmittel durch digitale Essenskörbe ermöglichte. Zum anderen schloss Raphael Fellmer in dieser Zeit die erste offizielle Kooperation mit einem Supermarkt und brachte die Bewegung des Lebensmittelrettens in Schwung.

Mitmachen kann jede oder jeder, der das 18. Lebensjahr erreicht hat. Voraussetzung ist eine Anmeldung auf der foodsharing-Plattform. Dort wird das „Foodsaver-Quiz“ absolviert, darauf folgen drei Einführungsabholungen. Nach dieser Einarbeitungsphase kann man sich offiziell beim Lebensmittelretten

FOODSHARING BAUTZEN – EIN EINBLICK VON CHRISTIN WEGNER

beteiligen. Wer etwas mehr machen möchte, kann das Quiz zum Betriebsverantwortlichen absolvieren und übernimmt dann die Verantwortung für eine Betriebskooperation. Zu guter Letzt besteht die Möglichkeit, sich als Botschafterin oder Botschafter um einen ganzen Bezirk zu kümmern. Hierzu gehört die Einarbeitung von neuen Foodsaverinnen und Foodsavern, Öffentlichkeitsarbeit und der Aufbau neuer Kooperationen.

In Sachsen gibt es foodsharing vorwiegend in den großen Städten, Dresden, Leipzig, Chemnitz, Görlitz und Zittau, und in einigen wenigen ländlichen Gebieten und Kleinstädten, wie Freiberg, Bautzen, Bischofswerda, Kamenz, Pirna und im Muldentalkreis. Wer aber Interesse hat, foodsharing bei sich aufzubauen, kann sich einfach bei uns melden und bekommt von Mitgliedern der Initiative Unterstützung. Insgesamt gibt es in Sachsen etwas über 2.000 Foodsaverinnen und Foodsaver, und circa 260 laufende Kooperationen mit Betrieben, Tendenz steigend.

Alle Informationen finden sich auf der Foodsharing-Plattform: www.foodsharing.de

Bereits im Jahr 2017 hatten sich in Bautzen Interessierte zusammengefunden, um im kleinen Rahmen Lebensmittel miteinander zu teilen, Anfang 2020 entstand schließlich ein offizieller Foodsharing-Bezirk in Bautzen. Ich brachte das Konzept und die Erfahrung aus Köln mit zurück in die Lausitz und wollte es hier etablieren.

Das alte Pförtnerhaus der Post war aufgrund der zentralen Lage perfekt geeignet für den Aufbau eines Platzes zum Teilen von Lebensmitteln. Durch die Unterstützung des Sächsischen Mitmachfonds renovierten zehn engagierte Personen innerhalb eines Tages das bis dahin als Papierlager genutzte Häuschen und machten daraus einen ansehnlichen Fairteiler. Regale und sogar einen Kühlschrank bekamen wir von Privatpersonen und Vereinen, welche an unsere Idee geglaubt haben, geschenkt.

Durch umfangreiche Öffentlichkeitsarbeit konnten wir das Thema Foodsharing in Bautzen bekannt machen. Unser Angebot wurde gut angenommen und Lebensmittel reichlich

miteinander geteilt. Besonders über die Sommermonate bekamen wir täglich zahlreiches Obst und Gemüse von Kleingärtnerinnen und Kleingärtnern, welche ihre Erzeugnisse auch mit anderen teilen wollten.

Der nächste Schritt sollte sein, Kooperationen mit Restaurants und Lebensmittelbetrieben aufzubauen. Erste Gespräche mit einem vegan/vegetarischen Restaurant in Bautzen zeigten, dass sich auch die Gastronomie für unsere Idee begeistern kann.

Leider wurden wir dann durch den Lockdown ausgebremst. In dieser Zeit arbeiteten wir an unserem Auftritt in den sozialen Medien, um noch mehr Interessierte für den Aufbau neuer Kooperationen zu finden. Nach und nach sprachen uns weitere Gastronominnen und Gastronomen sowie Marktleiterinnen und Marktleiter an und wollten mit uns den Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung aufnehmen. Unser größter Erfolg im vergangen Jahr war die Rettung von 2.000 Käsewürstchen,



welche wegen des Lockdowns nicht mehr verkauft werden konnten. Mit Hilfe von vielen Ehrenamtlichen verteilten wir die Würstchen innerhalb kurzer Zeit – noch vor Ablauf des MHD.

Unser Ziel ist es, noch weitere Kooperationen mit regionalen Erzeugerinnen und Erzeugern, dem Handel und der Gastronomie aufzubauen. Aber auch die Bildungsarbeit in Schulen ist für uns ein wichtiger Bestandteil, denn Kinder und Jugendliche sind die Mediatoren für die Lebensmittelwertschätzung von Morgen.

Text: Anna-Maria Engel, Foodsharing Sachsen & Christin Wegner, Foodsharing Bautzen

DIREKT VOM BEET E. V. GEHT DEN DIGITALEN WEG



Lebensmittelrettung sollte Spaß machen und daher geht die Plattform www.direktvombeet.de des gleichnamigen Chemnitzer Vereins, einen etwas anderen Weg. Hier steht die speziell dafür entwickelte Internetplattform für das Tauschen und Weiterverwenden von überschüssigem Obst und Gemüse aus Kleingärten zur Verfügung.



Oft werden wir gefragt, wie groß dieses Potenzial denn ist. Ob man es beziffern kann. Klare Antwort, nein, aber das Potenzial ist riesig. Überschüssiges Obst und Gemüse aus Privat- und Kleingärten ist in keiner Statistik aufgeführt. Doch jeder kennt das Bild vom überreifen Apfel- oder Pflaumenbaum, welcher nicht abgeerntet wird. Oder die Zeit der vielen Zucchini? Aber eine Beispielrechnung soll hier ersatzweise helfen: Bundesweit gibt es circa 16 Millionen Haus- und Gartengrundstücke. Wenn je ein Kilogramm Obst oder Gemüse gerettet werden, sind das 16 Millionen Kilogramm oder 16.000 Tonnen. Oder anders gesagt, 600 bis 800 voll beladene LKWs. In guten Jahren kann bei Äpfeln, Kirschen, Birnen, Pflaumen, Zucchini oder Tomaten oft mit dem Fünffachen gerechnet werden.

Direkt vom Beet bietet auch eine kostenlose App in den App Stores, die es erleichtert, diese Ressourcen zu nutzen. Die Anmeldung ist kostenlos und auch mit dem eigenen Facebook-Login zu nutzen, ein Angebot oder eine Suche ist in drei Minuten erstellt und ein interner Nachrichten-

dienst macht die Kommunikation zu Interessierten einfach. Es macht Spaß, sich mit Gärtnerinnen und Gärtnern zu treffen und über die Ernte zu philosophieren. Erntegemeinschaften und Freundschaften entstehen, die Wertschätzung für Lebensmittel steigt, wenn sich Nutzerinnen und Nutzer mit Anbau und Herkunft beschäftigen und vielleicht wird auf das eigene Gärtnern Lust gemacht.

Text: Thomas Seidel, Direkt vom Beet e.V.

Und bevor wir es vergessen, Lebensmittel werden ganz nebenbei gerettet!

www.direktvombeet.de





2. ALLE KÖNNEN EINEN BEITRAG LEISTEN!

Nicht nur die Verbraucherinnen und Verbraucher sind aufgefordert, ihr Verhalten bezüglich des Umgangs mit Lebensmitteln zu hinterfragen. Auch alle anderen Akteurinnen und Akteure entlang der Wertschöpfungskette tragen hier Verantwortung. Wie sie mit dem Thema im Arbeitsalltag umgehen, berichten an dieser Stelle einige Mitglieder des Arbeitskreises „Lebensmittel sind wertvoll“.

„LEBENSMITTEL SIND WERTVOLL“ – EINE SACHSENWEITE INITIATIVE

Anlässlich des Sächsischen Landeserntedankfestes 2012 in Sebnitz wurde die Projektinitiative „Lebensmittel sind wertvoll“ durch den damaligen Staatsminister für Umwelt und Landwirtschaft Frank Kupfer ins Leben gerufen. Seitdem ist das Christlich-Soziale Bildungswerk Sachsen e.V. (CSB) Träger der sachsenweiten Initiative und wird dabei durch das Sächsische Landeskuratorium Ländlicher Raum e.V. unterstützt. **Die Initiative möchte das Bewusstsein für den Wert und die Herkunft von Lebensmitteln schärfen und für einen verantwortungsvollen Umgang damit sensibilisieren.** Mittlerweile engagieren sich über 30 Akteurinnen und Akteure aus Vereinen/Verbänden, Unternehmen und Institutionen in der Initiative, von denen viele auch in dieser Broschüre vertreten sind.

Ein ständiger Arbeitskreis dieser Akteurinnen und Akteure dient dem Austausch, der Bündelung und Koordinierung zu aktuellen Entwicklungen und Kooperationsmöglichkeiten im Bereich der Lebensmittelwertschätzung sowie dem Setzen



von gemeinsamen Themenschwerpunkten. Regelmäßig werden zudem externe Fachleute eingeladen.

Das CSB als Träger der Initiative organisiert sachsenweite Mitmachaktionen mit unterschiedlichen Kooperationspartnerinnen und -partnern aus der Initiative zu jährlich wechselnden Themen. Zu den Aktivitäten gehören außerdem Präsentationen auf regionalen und sachsenweiten Veranstaltungen wie dem Landeserntedankfest, dem Tag der Sachsen oder auf Messen in Kooperation mit Landurlaub in Sachsen e.V.

Das Ernährungs- und Kräuterzentrum als Partner

Ein wichtiger Kooperationspartner, insbesondere im Hinblick auf die Sensibilisierung von Kindern und Jugendlichen, ist das Ernährungs- und Kräuterzentrum (EKZ) in Trägerschaft des CSB. Das Zentrum ist ein Lernort, in dem Innovatives und Informatives zur gesunden Ernährung mit regionalen und saisonalen Produkten sowie zur Lebensmittelwert-

schätzung vermittelt wird. Besonders gefragt sind die zielgruppenspezifischen Projektstage zur Ernährungsbildung für alle Schul- und Altersklassen an den Standorten des Zentrums im Kloster St. Marienstern in Panschwitz-Kuckau sowie auf der Kinder- und Jugendfarm in Hoyerswerda. Große Resonanz erfahren auch die Seminarreihen „Treffpunkt gesunde Ernährung“ und „Clever und kreativ kochen“.



Im Ernährungszentrum Kloster St. Marienstern bereichert ein 6.000 Quadratmeter großer Umwelt- und Lehrgarten die Angebote mit Anschauung sowie direkter Verarbeitung der Früchte. Der Standort in Hoyerswerda bietet darüber hinaus eine Begegnung mit vom Aussterben bedrohten Haustierrassen und eine moderne Lehrküche.

Weitere Informationen zum Arbeitskreis und zur Initiative „Lebensmittel sind wertvoll“ sowie zu Veranstaltungen im Ernährungs- und Kräuterzentrum sind hier zu finden:

www.lebensmittel-sind-wertvoll.de

www.ekz-marienstern.de

Autor: Peter Neunert, Christlich Soziales Bildungswerk e.V.

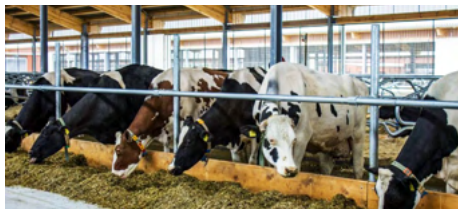
ERZEUGERGEMEINSCHAFT FÜR MILCH – LEBENSMITTEL LÄNGER GENIEßEN



Auch die Erzeugergemeinschaft „Milchquelle“ w.V. ist Mitglied des Arbeitskreises „Lebensmittel sind wertvoll“.

Durch eine Bündelung des Milchangebots am Markt werden Transportwege und –dauer optimiert, es gibt klare Qualitätsregeln für alle Mitglieder der Gemeinschaft und gemeinsam engagiert man sich auch gegen Lebensmittelverschwendung.

So nehmen Mitgliedsbetriebe an Studien und Forschungsarbeiten zur Optimierung der Milchproduktion teil, auch um Verluste zu vermeiden.



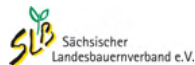
Text: Caroline Kalide, EZG Milch

Diese sind in der Primärproduktion zwar sehr gering – bei der gesamten von den Mitgliedern im Jahr 2020 erzeugten Milchmenge liegen sie bei 0,03 Prozent, dennoch handelt es sich bei Milch um ein sensibles Produkt mit einer nur kurzen Lagerfähigkeit. Milch sollte einer raschen Verarbeitung zu länger lagerfähigen Produkten zugeführt werden, um Verluste zu vermeiden. Da diese bei Milchprodukten nachweislich gehäuft bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern auftreten, sollen sie möglichst für das Thema sensibilisiert werden. Vertragspartner der Erzeugergemeinschaft, die Milchprodukte aus der Rohware herstellen, unterstützen diesen Ansatz aktiv, indem sie sich der „Oft länger gut“-Kampagne der Plattform „Too Good To Go“ anschlossen. Privathaushalte sollen durch das „oft länger gut“-Label, das auf der Verpackung platziert ist, auch hier dafür sensibilisiert werden, dass Produkte nach Ablauf des MHD nicht automatisch schlecht sein müssen.

www.ezg-milchquelle-chemnitz.de

www.toogoodtogo.de/de/campaign/commitment

ALTERNATIVEN GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG AUS PERSPEKTIVE DER ERZEUGUNG – DER SÄCHSISCHE LANDESBAUERNVERBAND E. V. GIBT EINEN EINBLICK



Die Hauptaufgabe unserer Landwirtschaft ist die Produktion hochwertiger Lebensmittel zur Versorgung der Bevölkerung. Dafür gibt es eine Vielzahl gesetzlicher Vorgaben und Kriterien, denen die Lebensmittel entsprechen müssen. Hier spricht man von der sogenannten Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln.

Weitere Anforderungen stellt der Lebensmitteleinzelhandel, die in den meisten Fällen nicht die Wertigkeit, sondern oftmals das optische Angebot betreffen. So sind krumme Gurken, kleine Äpfel oder zu große Kartoffeln zumeist unerwünscht. Zu Ostern möchte man weiße Eier, den Rest des Jahres braune. Hier wäre ein Umdenken der Verbraucherinnen und Verbraucher wünschenswert. Da in den sächsischen Landwirtschaftsbetrieben mit lebenden Organismen gearbeitet wird, fallen immer wieder Produkte an, die nicht den Anforderungen entsprechen. Das betrifft beispielweise Nahrungsweizen, dessen Eiweißgehalt, den die Mühle aufgrund ihrer Abnehmer vorgibt,

aber durch ausbleibende Niederschläge nicht erreicht wird. Auch durch Witterungseinflüsse wie Hagel und Sturm kann es zu optischen Mängeln an Lebensmitteln kommen. In diesen Fällen wird aber nichts weggeworfen. In der Regel findet sich eine andere Form der Verwertung: entweder als Viehfutter, oder die energetische Verwertung in der Biogasanlage oder auch als Gründüngung zur Verbesserung der Humusstruktur des Bodens.



Auch bei der Herstellung tierischer Produkte, zum Beispiel der Milch, kann es aufgrund von Tiererkrankungen vorkommen, dass diese nicht verkehrsfähig sind. Auch sie werden, sofern sie im Landwirtschaftsbetrieb anfallen, innerhalb des landwirtschaftlichen Kreislaufes verwertet.

Daher appellieren wir auch im Namen unserer Mitgliedsbetriebe im Sächsischen Landesbauernverband e.V. an die Verbraucherinnen und Verbraucher, ebenfalls nach Verwertungsmöglichkeiten zu suchen, um hochwertige Lebensmittel, in denen viel Fleiß und Arbeit von Landwirtinnen und Landwirten steckt, nicht wegwerfen zu müssen

Weitere Informationen finden sich auf folgender Homepage, auf der Ihnen unsere Direktvermarkterbroschüre „So schmeckt Sachsen“ mit Tipps u.a. zu Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum zum Download zur Verfügung steht.

www.slb-dresden.de

Text: Manfred Uhlemann, Sächsischer Landesbauernverband e.V.



DEHOGA SACHSEN E. V. – NACHHALTIGE BRANCHENLÖSUNGEN



Der Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Sachsen e.V.) ist die Berufsorganisation des Gastgewerbes in Sachsen. Als Unternehmerverband vertritt er die Interessen von 2.200 Mitgliedern aus allen Betriebstypen der sächsischen Gastronomie und Hotellerie. Als moderner Branchenverband setzen wir uns für die Verbesserung der gewerbe-politischen Interessen, für eine zukunftsweisende Wirtschaftspolitik sowie für nachhaltige Branchenlösungen ein. Wir fordern einen fairen Wettbewerb durch gerechte Rahmenbedingungen. Der Verband ist kompetenter Netzwerk- und Verhandlungspartner gegenüber Politik sowie Wirtschaft und unterstützt seine Mitglieder aktiv und mit umfassenden Informationen, um Nachhaltigkeit und verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln im Gastgewerbe zu stärken. So auch in Bezug auf das Thema Lebensmittelverschwendung:

Lebensmittel sind kostbar – wir brauchen einen breiten gesellschaftlichen Schulterschluss für eine größere Wert-

schätzung unserer wertvollen Ressourcen. Im Gastgewerbe liegt es in der Natur der Sache, Einkauf und Wareneinsatz so zu kalkulieren, dass mit der richtigen Portionsgröße und einer professionellen Einkaufspolitik Lebensmittelabfälle vermieden werden. Eine effiziente Verarbeitung von Lebensmitteln ist daher ein fester und wichtiger Bestandteil der dualen Ausbildung und dem umfassenden Weiterbildungsangebot in den Gastronomieberufen. Die Vermeidung unnötiger Lebensmittelabfälle gehört zum Handwerkszeug eines jeden Gastronomen. Und auch die Gäste können einen wichtigen Beitrag leisten, um die Lebensmittelverschwendung zu verringern.

Über zahlreiche Projekte, Initiativen und Informationen in Publikationen und auf Veranstaltungen stärken wir als DEHOGA das Bewusstsein für einen verantwortungsvollen und achtsamen Umgang mit Lebensmitteln und unterstützen die Branche mit ihren 220.000 Unternehmen und 2,2 Millionen Beschäftigten in der Betriebspraxis.

Bereits seit Gründung von „Zu gut für die Tonne!“ im Jahr 2012, engagiert sich der DEHOGA als Kooperationspartner bei der Initiative zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung des Bundesernährungsministeriums (BMEL) „Zu gut für die Tonne!“. Seit der erstmaligen Auslobung des „Zu gut für die Tonne!“-Bundespreises zur Kampagne im Jahr 2016 ist Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbands, Mitglied der Jury. Aktiv werben wir für die Teilnahme an dem Wettbewerb.



Wir sind Gründungsmitglied der Initiative „United Against Waste“ und engagieren uns auch hier fortlaufend. Wir helfen mit praxistauglichen Lösungen, Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

Der DEHOGA trägt sowohl die Grundsatzvereinbarung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen als auch die Zielvereinbarung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung zwischen dem BMEL und weiteren Verbänden mit.

Darüber hinaus unterstützt der DEHOGA aktuelle Projekte und Aktionen, wie die Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“ und die Beste-Reste-Boxen-Aktion des BMEL und bringt sich in die Arbeiten zur „Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“ ein.

Text: Franziska Luthardt, DEHOGA Sachsen e.V.

Weitere Informationen unter:

www.dehoga-sachsen.de

www.zugutfuerdietonne.de

www.united-against-waste.de

WIE STEHT'S UM DIE LEBENSMITTELRETTUNG IN KANTINE UND CO? RWS CATERING BERICHTET



Die RWS Catering GmbH ist als Frischkostenanbieter mit seinen über 40 regionalen Produktionsküchen auf die Gemeinschaftsverpflegung in Kindertagesstätten und Schulen, Senioren- und Behinderteneinrichtungen, sowie in Krankenhäusern oder Fachkliniken spezialisiert. Die Bewirtung von Menschen jeden Alters mit ausgewogenen Speisen, die Förderung einer ernährungsbewussten Lebensweise und der nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln stehen dabei stets im Mittelpunkt, weshalb man auch seit einigen Jahren im Arbeitskreis „Lebensmittel sind wertvoll“ engagiert.

In der Gemeinschaftsverpflegung gilt es, verschiedenste Verzehrgewohnheiten durch ein abwechslungsreiches Speisenangebot zu berücksichtigen. Doch auch mit vielen Vorüberlegungen landen immer wieder Speisereste im Abfalleimer.

Um diese zu reduzieren gilt es bereits zu Beginn, eine bedarfs- und altersgerechte Speiseplangestaltung zu erarbei-

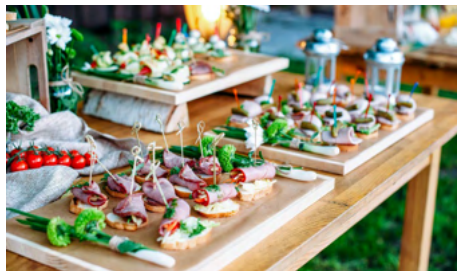
ten. Schon hier kann unter anderem durch die Beachtung regionaler Besonderheiten sowie dem Austausch mit Kunden zu konkreten Wünschen ein optimierter Einsatz von Lebensmitteln erreicht und unnötiger Abfall vermieden werden. Mit Hilfe zielgruppenspezifischer Nahrungsmittelmengen



und -häufigkeiten für die Menüs wird darüber hinaus im Produktionsprozess eine gezielte Abfallvermeidung vorgenommen und mittels definierter Prozesse im Arbeitsalltag der Produktionsküchen dem nachhaltigen Einsatz von Lebensmitteln Rechnung getragen. So wird beispielsweise durch das First-In-First-Out-Prinzip in der Lagerhaltung, als auch durch die konsequente Einhaltung von Rezepturen der Lebensmitteleinsatz strukturiert gesteuert.

Trotz aller gezielter Regelungen, ist eine vollständige Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Speisenproduktion nicht möglich. Aus diesem Grund ist es wichtig, die Abfallsituation zu analysieren, zu dokumentieren und effektive Lösungsansätze abzuleiten.

Eine wichtige Messgröße ist dabei die Abfallquote. Diese wird durch eine detaillierte Messung der Lebensmittelreste und deren Kategorisierung abgebildet. Mit Hilfe dieses zentralen Instruments lassen sich an allen Prozessschritten konkrete Abfalldaten erheben. Durch entsprechend abge-



leitete und passgenaue Maßnahmen kann in Einzelfällen eine Abfallreduktion von bis zu 50 Prozent erreicht werden. Die auf diese Weise gewonnen Erkenntnisse fließen anschließend wieder in die Kalkulation der Lebensmittel und deren Zusammensetzung auf dem Speiseplan ein. Dieser Prozesskreislauf fördert, dass Lebensmittel als wertvolle Ressource nicht verschwendet werden und aktiver Beitrag zum Klimaschutz geleistet wird.

www.rws-gruppe.de/cateringservice

Text: Hannes Rieseberg, RWS Cateringservice GmbH



HAST DU DEINE REGION AUF DEM SCHIRM?

Wenn's ums Essen geht, solltest du wählerisch sein. Lebensmittel frisch aus der Nähe auf dem Tisch helfen den Produzenten deiner Region, dem Klima mit weniger Transportkilometern und einer verlässlicheren Versorgung. Aktuell ist nur 12 % des in Sachsen verbrauchten Gemüses auch hier gewachsen.

Bewusst entscheiden.

regionales.sachsen.de



*Quelle: Sächsisches Landeskartell für Umwelt-,
Landschafts- und Geologie, Referat 22, Stand 10/2019



STAATSMINISTERIUM
FÜR ENERGIE, KLIMASCHUTZ,
UMWELT UND LANDWIRTSCHAFT



Freistaat
SACHSEN



3. UND WENN DOCH RESTE ANFALLEN?

Komplett lassen sich Lebensmittelabfälle wohl nie vermeiden. Was mit den Resten und Abfällen passiert, wie sie teilweise noch genutzt werden und eine wertvolle Ressource darstellen, zeigen die folgenden Beiträge.

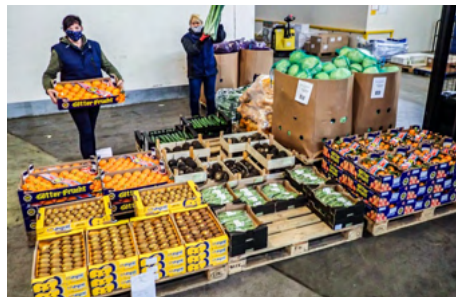
DIE TAFEL SACHSEN: LEBENSMITTEL RETTEN – MENSCHEN HELFEN



Seit nunmehr fünfzehn Jahren unterstützt der Landesverband Tafel Sachsen e.V. regelmäßig bis zu 200.000 bedürftige Bürgerinnen und Bürger im Freistaat Sachsen mit Lebensmittelspenden, um den Mitmenschen trotz ihres schmalen Geldbeutels eine gesunde und vor allem ausgewogene Ernährung zu ermöglichen. Darüber hinaus bieten die Tafeln neben frischen Lebensmitteln auch notwendige Bedarfsgüter des täglichen Lebens sowie sonstige ergänzende Hilfeleistungen an. Der Landesverband Tafel Sachsen e.V. und seine 44 regionalen Tafeln im Freistaat Sachsen sind vielfältig aufgestellt und werden durch verschiedenste soziale Bürgerinitiativen, durch Träger der Wohlfahrtspflege und durch eigenständige Tafel-Vereine ausgestaltet. Die Arbeit der Tafeln erfolgt in erster Linie durch ehrenamtliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und besteht im selbstlosen Wirken bei der Bewahrung überzähliger Lebensmittel und Bedarfsgütern des täglichen Lebens vor der Vernichtung. Diese werden direkt von den erzeugenden Unternehmen, dem Handel und der Lebensmittelindustrie sowie der landwirtschaftlichen Produktion

bereitgestellt, kommissioniert, portioniert und regional an sozial bedürftige Menschen zur Verteilung gebracht.

Tafeln unterstützen mit diesen Spenden insbesondere Sozialleistungsempfängerinnen und -empfänger nach SGBI und SGBII, Kinder und Jugendliche aus Bedarfsgemeinschaften sowie Seniorinnen und Senioren mit geringen Rentenbezügen.



Auch Schülerinnen, Schüler und Studierende in Ausbildung, sowie Personen, welche Kurzarbeitergeld beziehen, können Spenden durch die Tafeln in Anspruch nehmen.

Durch die wirtschaftlichen Auswirkungen der Corona-Krise hat sich der Anteil sozial bedürftiger Personen im Freistaat Sachsen seit 2020 erhöht. Personen oder Familien, welche Unterstützung benötigen, erhalten diese bei einer Ausgabestelle regionaler Tafeleinrichtungen in der Nähe ihres Wohnortes. Darüber hinaus gewährleistet die Landeslogistik der Tafel Sachsen e. V., dass Tafeleinrichtungen stets ein umfangreiches Sortiment an Warenspenden aus überregionalen Spenden zur Verteilung bereitgestellt wird. Viele Tafeln liefern, Lebensmittel direkt nach Hause, wenn körperliche Beeinträchtigungen einen Besuch der Tafel-ausgabestellen nicht möglich machen.

Eine Übersicht über die Tafeln im Freistaat Sachsen findet sich unter: <https://landesverband-saechsische-tafeln.de/de/standorte-ausgabestellen/>

Die Leitungen der Tafeln informieren selbstverständlich gern vertraulich über die Zugangsbedingungen für Spendeneempfängerinnen und -empfänger.

Text: Matthias Thomas, Landesverband Tafel Sachsen e. V.



WANDERAUSSTELLUNG „ABFALL IST MEHR ALS NUR MÜLL“

Um Lebensmittel zu erzeugen, zu lagern sowie zu transportieren, werden natürliche Ressourcen, wie zum Beispiel Wasser, Energie und Bodenfläche, verbraucht beziehungsweise beansprucht. Darüber hinaus verursacht die Lebensmittelproduktion Treibhausgasemissionen (THG), vor allem durch den Ausstoß von Kohlendioxid (CO₂). Diese stellen eine Belastung für das Klima dar, weshalb die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung auch einen direkten Beitrag zum Klimaschutz darstellt.

Ungefähr 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle fallen jährlich an verschiedenen Stellen der Wertschöpfungskette in Deutschland an: in der Landwirtschaft, bei der Verarbeitung der Rohstoffe in der Ernährungsindustrie oder dem -handwerk (Bäcker, Metzger), beim Lebensmittelhandel und bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern. In deutschen Haushalten fallen etwa 60 Prozent der Lebensmittelabfälle an. Das sind circa 82 Kilogramm, vor allem Obst und Gemüse sowie Brot- und Teigwaren, die jede und jeder durchschnittlich im Jahr wegwirft.

LANDESAMT FÜR UMWELT,
LANDWIRTSCHAFT
UND GEOLOGIE



Die Gründe, warum Lebensmittel weggeworfen werden, sind vielfältig: Es wird zu viel eingekauft, das Mindesthaltbarkeitsdatum wird als Wegwerfdatum interpretiert oder Lebensmittel verderben, weil sie falsch gelagert werden.

Wer Lebensmittelabfälle vermeidet, schont nicht nur Ressourcen und leistet damit einen Beitrag zum Klima- und



Umweltschutz, sondern spart auch Geld. Der Warenwert für die weggeworfenen Lebensmittel liegt bei jährlich etwa 235 Euro für einen Durchschnittshaushalt.

Die Wanderausstellung **„Abfall ist mehr als nur Müll“** zeigt unter anderem, welche Ressourcen in Lebensmitteln stecken, wieso wir Lebensmittel wegwerfen und gibt Tipps, wie Lebensmittelabfälle vermieden werden können. Die Ausstellung ist für Kinder und Jugendliche ab der 5. Klasse geeignet und kann beim Sächsischen Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie (LfULG) von Schulen, Entsorgungsunternehmen, Kommunen und Vereinen kostenlos entliehen werden.

Nähere Angaben zur Ausstellung sowie weitere Informationen und Materialien zum Thema finden sich auf www.wertstoffe.sachsen.de/lebensmittelabfallvermeidung

Text: Dr. Astrid Arthen, Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie



NACHHALTIGE VERWERTUNG VON NEBENPRODUKTEN AUS DER LEBENSMITTELVERARBEITUNG

Bei der Verarbeitung von pflanzlichen und tierischen Rohstoffen entstehen außer dem Hauptprodukt vielfach zahlreiche Nebenprodukte, welche essbar sind, bislang aber nicht oder nur eingeschränkt weiter genutzt werden. Ein Beispiel dafür sind Pressrückstände, die bei der Verarbeitung von Obst zu Fruchtsaft übrigbleiben. Diese als Trester bezeichneten Pressrückstände werden allenfalls zur Düngung oder in Biogasanlagen eingesetzt. Sie enthalten jedoch Ballaststoffe, Eiweiße, Fette und sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe, welche zu einer gesunden, menschlichen Ernährung beitragen können.

Das Potential dieser Nebenprodukte und die Nachhaltigkeit der Verarbeitung in der Lebensmittelproduktion werden aktuell in zahlreichen Projekten erforscht. Neben Trester wird auch die Verwertung anderer Nebenprodukte untersucht, zum Beispiel Presskuchen aus der Pflanzenölproduktion, Molke aus der Käseherstellung und Treber bei der Bierher-

stellung. Im Sinne einer nachhaltigen Nutzung dieser Nebenprodukte oder darin enthaltener wertvoller Inhaltsstoffe ist deren direkter Einsatz im Lebensmittel anzustreben. Mittels gemahlenem Apfel- oder Beerentrester kann beispielsweise der Eiweiß- oder Ballaststoffgehalt eines Gebäckes erhöht werden, indem ein Teil des Weizenmehles damit ersetzt wird. So werden attraktive Produkte erzeugt, welche durch die im Trester enthaltenen sekundären Pflanzeninhaltsstoffe auch natürlich gefärbt werden können (siehe Abbildung).



Neben dem direkten Einsatz im Lebensmittel ist es auch möglich, hochwertige Inhaltsstoffe aus Nebenprodukten zu extrahieren und beispielsweise in der Pharmazie oder Kosmetikherstellung einzusetzen. Ebenso können aus Nebenprodukten wie Molke mittels biotechnischer Verfahren chemische Grundstoffe produziert werden, welche bisher aus fossilen Rohstoffen gewonnen werden.

An der Professur für Lebensmitteltechnik der TU Dresden wird die Nutzbarmachung von Nebenprodukten in nationalen und internationalen Forschungsprojekten untersucht. Nähere Informationen unter:

tu-dresden.de/ing/maschinenwesen/int/forschung

Text: Dr.-Ing. Susanne Struck, Technische Universität Dresden



WIR WOLLEN EURE RESTE! DER ZWECKVERBAND ABFALLWIRTSCHAFT WESTSACHSEN MACHT NOCH WAS DRAUS



Lebensmittel sind wertvoll. Keine Frage. Dennoch bleibt es trotz perfekter Vorratshaltung, leckerer Reste-Küche und bedachtem Einkaufen nicht aus, dass auch mal etwas übrig bleibt. Dann kommen wir ins Spiel. Egal ob Kartoffelschalen, Apfelmühs oder Kaffeemüll – bei uns sind die Bioabfälle in guten Händen.

In vielen Teilen Sachsens steht den Bürgerinnen und Bürgern mittlerweile eine grüne oder braune Tonne zur Verfügung – die Biotonne. Aus ihrem Inhalt wird in zertifizierten Anlagen Kompost, also wertvoller Dünger für Gärten oder die Landwirtschaft, oder – noch besser – erst Biogas und danach Kompost hergestellt.

In sogenannten Bioabfallvergärungsanlagen werden Kartoffelschalen, Apfelmühs und Kaffeemüll nämlich von Bakterien zersetzt und teilweise in Biogas, ein Gemisch aus Kohlendioxid und Methan, umgewandelt. Letzteres ist ein enormer Energieträger. Die festen Rückstände ver-

wandeln sich nach einiger Zeit in hochwertigen Kompost. Diese großartigen Vorgänge funktionieren allerdings nur, wenn die Verbraucherinnen und Verbraucher mithelfen!

Bitte werfen Sie nichts in die Biotonne, was dort nicht hinein gehört: Keine Katzenstreu, keine Kunststofftüten und auch keine Plastetüten, auf denen „kompostierbar“ steht. Warum – das erklärt Michael, der Wächter der Tonne.



Strom für knapp 5.000 Personen und 18.000 Tonnen Kompost für die Landwirtschaft jährlich:

Bei uns am Entsorgungsstandort Cröbern im Süden von Leipzig wird derzeit eine hochmoderne Bioabfallvergärungsanlage gebaut – unsere Kompost- und Energieanlage KEA. Bis zu 42.000 Tonnen Bioabfall aus der Stadt Leipzig und dem Landkreis Leipzig können ab dem Jahr 2022 dort dann pro Jahr zu Biogas und Kompost verarbeitet werden. Darauf sind wir mächtig stolz.

Text: Sara Schmiedel, Zweckverband Abfallwirtschaft Westsachsen

Der Zweckverband Abfallwirtschaft Westsachsen www.zaw-sachsen.de und die Stadtreinigung Leipzig www.stadtreinigung-leipzig.de für die sächsische Abfallwirtschaft.

**GESTATTEN,
MICHAEL,**



der Wächter der Tonne und Hauptfigur in der sächsischen Kampagne für sauberen Bioabfall. Ich ziere bereits viele Tonnen und sogar Müllfahrzeuge im Land. Auf der Website und in den Sozialen Medien gebe ich Tipps und berichte Wissenswertes rund um mein Lieblingsthema. Außerdem sind hier Materialien zum Download verfügbar.

Instagram und Facebook: @bioohneplaste

www.bio-ohne-plaste.de



ESST UNS AUF! EIN KINDERTHEATERANGEBOT



Die Abfallberatung der KELL Kommunalentsorgung Landkreis Leipzig GmbH organisiert in enger Zusammenarbeit unter anderem mit dem freiberuflichen Theaterpädagogen Parick Strohm, mit dem Liedermacher Eric-Udo Zschiesche oder Günter Geisler vom Märchentheater Aschaffenburg e.V. in Kindertagesstätten und Schulen des Landkreises Leipzig kostenfreie Aufführungen zur Abfallvermeidung und Trennung, zum Recycling und schonenden Umgang mit Ressourcen.

Dabei wird auf einen bunten Mix aus Theater, Puppenspiel, Geschichtenerzählen, Musik und Spielaktionen gesetzt. Ein Programm ist der Wertschätzung von Lebensmitteln gewidmet:

„Esst uns auf!“ – Theaterstück für Kinder Ziele:

- Information über Ausmaß und Ursachen der Lebensmittelverschwendung

- Wertschätzung von Lebensmitteln
- Vermittlung von Handlungskompetenzen zum nachhaltigen Umgang mit Essen
- Ganz viel Spaß für Kinder, Pädagoginnen, Pädagogen und Eltern

Inhalt:

Als der Müllmann Herr Stinknich gerade gutgelaunt vor sich hinsummend seiner Arbeit nachgeht, entdeckt er eine Mülltüte gefüllt mit allerlei noch essbaren Lebensmitteln. Schon wieder! Wie oft hat er schon leckeres Essen in der Mülltonne finden müssen.

Schweren Herzens entsorgt er die Mülltüte in einem schwarzen Container, da passiert das Unglaubliche: Die weggeworfenen Lebensmittel wehren sich!

Bevor sie von Herrn Stinknich in der Müllverbrennungsanlage entsorgt werden können, halten Banane, Möhre, Döner und Co. ihn im Container fest, um der ganzen Welt ihre berührenden Lebensgeschichten zu erzählen. Von ihren

aufwendig-liebvollen Herstellungen, über die unbändige Vorfreude verspeist zu werden, bis hin zum respektlosen, traurigen Ende in der dunklen Tonne: Die Lebensmittel haben die Nase voll!

Aber anstatt sich ihrem stinkigen Schicksal zu ergeben, halten sie zusammen und formieren sich zu einem Protestmarsch nach Berlin, um den Chefs von Deutschland und überhaupt allen ignoranten, wegwerfenden Menschen ins Ohr zu schreien: **„Esst uns auf!“**

Dauer: 45 Minuten

Zielgruppe: Kinder von 6–12 Jahren

Text: Arne Roland, Kommunalentsorgung Landkreis Leipzig GmbH

Weitere Informationen zu diesem und weiteren Bildungsangeboten der KELL:

kell-gmbh.de/abfallberatung/bildungsangebote





4. MEHR LEBENSMITTEL- WERTSCHÄTZUNG BITTE!

Zu selten macht man sich bewusst, wie viel Arbeit hinter der Produktion von Lebensmitteln steckt und welche Ressourcen aufgewendet werden. So sehen das auch die folgenden Akteurinnen und Akteure.

VERNETZUNGSSTELLE KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG SACHSEN NIMMT BROTDOSEN IN DEN BLICK



Sächsische
Landesvereinigung für
Gesundheitsförderung

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen setzt sich für eine nachhaltige Ernährung in Kitas und Schulen ein.

Ein breit gefächertes Informations- und Veranstaltungsangebot unterstützt Akteurinnen und Akteure sowie Entscheiderinnen und Entscheider bei der Qualitätsentwicklung der Kita- und Schulverpflegung. Fachliche Grundlage bilden dabei die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), die damit neben gesundheitsfördernden Kriterien auch Anforderungen an ökologische, soziale und Tierwohl-Aspekte der Verpflegung stellt. Neben der Planung und Auswahl der Lebensmittel umfassen diese den Einkauf, die Zubereitung, die Ausgabe sowie die Entsorgung.

In der Außer-Haus-Verpflegung entstehen in Deutschland jährlich circa 14 Prozent der Lebensmittelabfälle (1,2 Millionen Tonnen). Mit der Reduzierung von Speiseresten in Kitas und Schulen kann bereits der ökologische Fußabdruck verbessert werden. Weitere Beispiele

der Einflussnahme bestehen in der Verwendung von Mehrportionengebinden, von Produkten aus ökologischer Landwirtschaft, regionalen, saisonalen sowie überwiegend pflanzlichen Lebensmitteln, Fisch aus bestandserhaltender Fischerei und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. Wirkungsvoll sind auch die Optimierung der Planung und Arbeitsabläufe sowie die Ernährungsbildung.



STAATSMINISTERIUM FÜR SOZIALES
UND GESELLSCHAFTLICHEN
ZUSAMMENHALT



Freistaat
SACHSEN



Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung
Sachsen

Das Team der Vernetzungsstelle sieht seine Aufgabe darin, für eine nachhaltige Ernährung zu sensibilisieren und darüber zu informieren.

- Im Newsletter und auf der Website werden Fachbeiträge und Veranstaltungsangebote veröffentlicht.
- Es werden (Web-)Seminare für Pädagoginnen, Pädagogen und Eltern zur gesunden Brotdose angeboten.
- Jährliche Mitmachaktionen zum Tag der Schulverpflegung ermöglichen Schulen anhand eines Leitfadens, Lebensmittelabfälle zu erfassen und gemeinsam mit Schülerinnen und Schülern das eigene Essverhalten zu reflektieren.
- Runde Tische oder Mensa-AGs bieten eine gute Möglichkeit, die Verpflegung gemeinsam zu beleuchten und nachhaltiger zu gestalten.

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen ist ein vom Freistaat Sachsen gefördertes Projekt bei der Sächsischen Landesvereinigung für Gesundheitsförderung e.V. (SLfG).

Text: Manuela Sorg, Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen

Weitere Informationen zu Angeboten und Projekten sind unter www.vernetzungsstelle-sachsen.de zu finden.

MEHR REGIONALITÄT, WENIGER LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG



Lebensmittel sind wertvoll. Sie werden von Menschen geschaffen, die mit ihrem Handwerk, ihrer Leidenschaft und ihrer Liebe zum Beruf einen Beitrag zu unserer Versorgung leisten. Sie bauen an, stellen her, ziehen groß und sind für Tierwohl und Tiergesundheit verantwortlich. Vom Feld bis zum Teller schaffen sie wertvolle Produkte.

Der Freistaat Sachsen bietet mit dem Regionalportal regionales.sachsen.de eine Möglichkeit, diese Menschen und ihre Unternehmen kennenzulernen: Regionale Landwirtinnen und Landwirte sowie Direktvermarkterinnen und Direktvermarkter, lokale Bäckereien, Konditoreien und Fleischereien, heimische Brauereien, Hofmolkereien, kleine Manufakturen und viele mehr. Auch zahlreiche regionale Vermarkterinnen und Vermarkter, Händlerinnen und Händler sowie interessante Initiativen stellen sich im Regionalportal vor.

Der direkte Kontakt zu regionalen Akteurinnen und Akteuren der Land- und Ernährungswirtschaft hat viele Vorteile.

Verbraucher:innen erhalten aus erster Hand interessante und nützliche Informationen zu Herkunft, Herstellung und Qualität regionaler Lebensmittel. Sie können **individuelle Mengen einkaufen**, sich **über die Zubereitung und richtige Lagerung der Produkte informieren** und erfahren, wie sich Lebensmittelreste verwerten lassen. So reduzieren sich Lebensmittelabfälle und die heimische Land- und Ernährungswirtschaft wird gestärkt.

Das Regionalportal wächst stetig und immer mehr regionale Anbieterinnen und Anbieter sowie Initiativen nutzen die Möglichkeit, sich und ihre Produkte vorzustellen. Dabei stehen Transparenz und Wertschätzung regionaler Lebensmittel an oberster Stelle.

Text: Stefan Mansfeld, Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie

Informieren Sie sich über regionale Produkte in Ihrer Nähe unter www.regionales.sachsen.de

LEBENSMITTEL- RETTUNG LEICHT GEMACHT.

DIE EINFACHSTEN TIPPS
NOCH EINMAL AUF EINEN BLICK
ZUSAMMENGEFASST:

1. Bewusst einkaufen
2. Auf die Sinne verlassen
3. Kreative Resteküche
4. Übrig Gebliebenes teilen – Sharing-Angebote nutzen
5. Abfälle richtig trennen
6. Lebensmittel wertschätzen und beim regionalen Händler oder direkt beim Landwirt kaufen

Herausgeber:

Sächsisches Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft (SMEKUL), Postfach 10 05 10, 01076 Dresden
Bürgertelefon: +49 351 564-20500 | E-Mail: info@smekul.sachsen.de | www.smekul.sachsen.de

Diese Veröffentlichung wird mitfinanziert mit Steuermitteln auf Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

Redaktion:

SMEKUL, Referat Regionale Wertschöpfung, Ökolandbau

Gestaltung und Satz:

genese Werbeagentur GmbH

Fotos:

genese (Titel, Seite 19, 41), stock.adobe.com/de: Robert Kneschke (Seite 4, 6), sewcream (Seite 4, 30), Daisy Daisy (Seite 5, 42), ChristArt (Seite 5, 54), golubovy (Seite 12), Harald Biebel (Seite 16), silencefoto (Seite 20), Kateryna (Seite 21), golubovy (Seite 23), vm2002 (Seite 24), www.push2hit.de (Seite 39), linortis (Seite 40), Tyler Olson (Seite 46), Oksana Kuzmina (Seite 56), Lena Giovanazzi (Seite 8), Reinhard Spunkner (Seite 9), Verbraucherzentrale Sachsen (Seite 11), Sächsischer Kartoffelverband e.V. (Seite 14, 15), Pixabay (Seite 17), Foodsharing Sachsen (Seite 25), Foodsharing Bautzen (Seite 27), Direkt vom Beet e.V. (Seite 28, 29), CSB (Seite 33), EZG Milch (Seite 34), SLB (Seite 35, 36), Tafel Landesverband Sachsen (Seite 44, 45), TUD (Seite 48, 49), ZAW (Seite 50, 51), KELL (Seite 53)

Druck:

IMPRESS DRUCKEREI Halbritter KG

Redaktionsschluss:

23. September 2021

Auflagenhöhe:

5.000 Exemplare

Bezug:

Diese Druckschrift kann kostenfrei bezogen werden bei:

Zentraler Broschürenversand der Sächsischen Staatsregierung, Hammerweg 30, 01127 Dresden

Telefon: +49 351 2103671 | Telefax: +49 351 2103681 | E-Mail: publikationen@sachsen.de | www.publikationen.sachsen.de

Verteilerhinweis

Diese Informationsschrift wird von der Sächsischen Staatsregierung im Rahmen ihrer verfassungsmäßigen Verpflichtung zur Information der Öffentlichkeit herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von deren Kandidaten oder Helfern im Zeitraum von sechs Monaten vor einer Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für alle Wahlen.

Diese Datei ist nach Standard PDF/UA barrierefrei gestaltet. Zur besseren Lesbarkeit wurden die Kontraste angepasst.

www.regionales.sachsen.de, www.bio.sachsen.de

SMEKULsachsen