Würzburg, 5. August 2024

**Deutschlandweite Aktionswoche „Zu gut für die Tonne“**

Von Ende September bis zum 6. Oktober findet erneut die Aktionswoche „Zu gut für die Tonne!“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) statt. Bereits zum dritten Mal setzen sich das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kitzingen-Würzburg, die Öko-Modellregion stadt.land.wü., das team orange und die Umweltstation der Stadt Würzburg mit einer gemeinsamen Veranstaltungsreihe für mehr Wertschätzung und weniger Verschwendung von Lebensmitteln in der Region ein.

**Workshop Öko-Modellregion stadt.land.wü.: Ganztierverwertung – eine schmackhafte Erfahrung mit „unedlen“ Teilen vom Bio-Rind am 27. September 2024 in Ochsenfurt**

Früher war es ganz normal, dass sämtliche Teilstücke von geschlachteten Tieren mitsamt Innereien, Schnauze, Sehnen und Knochen im Kochtopf landeten. Und das aus gutem Grund: Fleisch war ein Luxusprodukt, das sich die meisten deutschen Haushalte nur einmal die Woche leisten konnten. Heute dagegen ist Fleisch für alle Verbraucherinnen und Verbraucher erschwinglich. Je Tierart werden höchstens 40 bis 55 Prozent des geschlachteten Tieres verwendet (Quelle Heinrich-Böll-Stiftung). Besonders gefragt sind die sogenannten Edelteile, die gerade mal ein Drittel der verwerteten Fleischteile ausmachen.

Zusammen mit der Hauswirtschaftsmeisterin Monika Hegwein werden wir uns den „unedlen“ Fleischteilen wie Zunge, Leber, Herz und Niere und auch Suppenknochen oder Beinscheiben annehmen und ein schmackhaftes Menü aus diesen zubereiten.

Aufgrund der begrenzten Teilnehmerzahl wird um Anmeldung bis 19. September 2024 gebeten. Ein Unkostenbeitrag von 20 € für die Lebensmittel wird vor Ort eingesammelt.

**Workshop AELF-Kitzingen-Würzburg: Von der Wurzel bis zum Blatt – „from root to leaf“ am 2. Oktober 2024 in Würzburg**

Hauswirtschaftsmeisterin Ursula Grundler vermittelt den Teilnehmerinnen und Teilnehmern die Hintergründe von „From root to leaf“ sowie praktische Tipps, Gemüse und Obst restlos zu verwerten. Dabei zeigt sie, welches Obst und Gemüse sich besonders gut eignet, um alle Bestandteile – vom Blatt, der Schale, dem Strunk und Stiel - bedenkenlos zu verzehren. Gemeinsam werden verschiedene Speisen aus saisonalen Lebensmitteln zubereitet. Die fertigen Gerichte werden anschließend zusammen probiert.

Die Veranstaltung ist kostenfrei. Um Anmeldung bis 27. September 2024 wird aufgrund der begrenzten Teilnehmerzahl gebeten.

**Bildungsprogramm der Umweltstation Würzburg für Schulen und andere Einrichtungen in der Stadt Würzburg**

Ab Beginn der Aktionswoche gegen Lebensmittelverschwendung 29.09.2024 bis zum Ende der Europäischen Woche der Abfallvermeidung 24.11.2024 bietet die Umweltstation der Stadt Würzburg das Bildungsprogramm „Wir retten Lebensmittel – Aber wie?“ an. Der 1,5-stündige Workshop behandelt beispielsweise Themen wie Folgen der Lebensmittelverschwendung für die Umwelt, Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum oder Lagerung im eigenen Haushalt. Die Zielgruppe ist die 5.-6. Klasse oder nach Absprache. Die Veranstaltung ist kostenfrei. Interessierte Gruppen können telefonisch unter 0931-374400 oder per Email [umweltstation@stadt.wuerzburg.de](mailto:%75m%77el%74s%74%61t%69%6fn%40%73ta%64%74%2ew%75e%72%7a%62%75r%67.d%65) einen Termin im Zeitraum vereinbaren.

**Vortragsangebot von team orange zur Aktionswoche gegen Lebensmittelverschwendung**

Gemäß Angaben des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft werden in Deutschland jährlich 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle entsorgt. Im Zeitraum 29. September bis 24. November bietet das team orange für Schülerinnen und Schüler der 5. Klassen im Landkreis Würzburg ein Vortragsangebot zu genau diesem Thema: Zu gut für die Tonne - Lebensmittel retten, aber wie? Der 45-minütige Vortrag behandelt beispielsweise Themen wie Folgen der Lebensmittelverschwendung für die Umwelt und Verpackungen – zu gut für die Tonne?! Die Veranstaltung ist kostenfrei und kann unter Telefon [0931 / 6156 4044](tel:0931%20/%206156%204044) bzw. per E-Mail [kommunikation@team-orange.info](mailto:%6b%6f%6d%6d%75%6e%69k%61t%69o%6e%40t%65%61%6d%2do%72%61%6e%67e.%69n%66%6f?subject=Mitteilung%20Webseite) gebucht werden.

Informationen zur Anmeldung zu den Workshops und aktuelle Informationen zu Veranstaltungen sind auf der Homepage <https://oekomodellregionen.bayern/stadt.land.wue./termine> abrufbar. Fragen beantwortet Öko-Modellregionsmanagerin Hanna Dorn, Tel.: 0931-8003-5108, E-Mail: [oekomodellregion@lra-wue.bayern.de](mailto:oekomodellregion@lra-wue.bayern.de)

**Bildunterschriften:**

1: Mit der richtigen Zubereitung sind „unedle“ Fleischteile eine schmackhafte und vor allem auch preiswerte Alternative zu den „Edelteilen“. Hier schön angerichtet: Nierenzapfen vom Bio-Rind.

Foto: Lisa Mader / Öko-Modellregion Ostallgäu