

BRANCHENNEWS

Nachhaltige Projekte



Bundesernährungsministerin Julia Klöckner / Foto: BMEL/Janine Schmitz/photothek.net

Bundesernährungsministerin Julia Klöckner hat Anfang April den 'Zu gut für die Tonne! ? Bundespreis 2019' in Berlin verliehen. Insgesamt 18 Projekte waren in fünf Kategorien nominiert. In der Kategorie Gastronomie siegte das Restaurant Cassius Garten in Bonn. Weitere Kategorien waren Landwirtschaft & Produktion, Handel, Gesellschaft & Bildung sowie erstmalig Digitalisierung. Darüber hinaus wurden drei Projekte mit einem Förderpreis geehrt. Sie erhalten jeweils 5.000 Euro. Insgesamt 117 Bewerbungen waren in diesem Jahr eingereicht worden, aus denen die Jury unter Vorsitz von Bärbel Dieckmann, ehemalige Präsidentin der Welthungerhilfe, 18 Projekte als Finalisten auswählte. Die Gewinner gab Bundesministerin Julia Klöckner im Rahmen einer festlichen Preisverleihung bekannt.

Die Preisträger 2019 nach Kategorien:

Gastronomie: Cassius Garten für 'Alles aufessen?', Bonn: Im Restaurant Cassius Garten fallen kaum Lebensmittelabfälle an. Die Speisen der Gäste werden nach Gewicht berechnet. Kurz vor Ladenschluss stehen die Gäste Schlange, um preisreduzierte Reste mitzunehmen.

Landwirtschaft & Produktion: ShoutOutLoud für 'Frankfurter Knärzje ? Ein Brotbier gegen die Lebensmittelverschwendung?', Frankfurt am Main: Der Verein ShoutOutLoud stellt gemeinsam mit zwei Brauereien das Zero-Waste-Bier "Frankfurter Knärzje" aus altem Brot her.

Handel: Penny Markt für 'Kostbares retten?' und 'Naturgut Bio-Helden?', Köln: Penny vermarktet Obst und Gemüse mit Schönheitsfehlern. Außerdem wirbt der Discounter dafür,

das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht als Wegwerfdatum zu begreifen und hat auf seinen Milchprodukten entsprechende Hinweise aufgedruckt.

Digitalisierung: Too Good to Go, Berlin: Über die App Too Good To Go können Verbraucher überschüssiges Essen aus Restaurants, Bäckereien und Supermärkten vergünstigt kaufen.

Gesellschaft & Bildung: Ackerdemia für ?Ackern schafft Bildung?, Potsdam: Der Verein Ackerdemia sensibilisiert Kinder dafür, woher unsere Lebensmittel genau kommen und wie man sie anbaut. Herzstück des Vereins ist das ganzjährige, vielfach ausgezeichnete Bildungsprogramm GemüseAckerdemie für Schulen und Kitas.

Förderpreise mit je 5.000 Euro:

Antegon für ?Food Tracks?, Münster: Das Team von FoodTracks will Bäckereien mittels einer Software effizienter machen, damit weniger Brot und Brötchen im Müll landen.

Bioland Gemüsehof Hörz für ?Bodenschätze?, Filderstadt: Aus krummem Gemüse werden Bodenschätze. Der Bioland Gemüsehof Hörz verkauft schwer zu vermarktende Erträge vergünstigt an Studierende.

nXm film production und Sophie Hoffmann für Zero Waste Cooking: Beim Film-Projekt ?Zero Waste Cooking? zaubert Köchin Sophia Hoffmann vor der Kamera aus Lebensmittelabfällen vegane Gerichte. Mit dem Film-Team zeigt sie in einer Videoreihe kreative Wege auf, alles zu verkochen, was man eingekauft und zuhause rumliegen hat.