

ZUR TONNE

Hallo, wir sind „Zur Tonne“.



Im September 2018 sind wir als Projekt der „Zukunftsstadt Dresden“ an den Start gegangen.

Wir haben uns dem Thema der Lebensmittelwertschätzung verschrieben.

Lebensmittelwas?

Laut der FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen) werden derzeit weltweit 1,3 Milliarden Tonnen essbare Lebensmittel unnötigerweise weggeworfen. Damit einher geht eine Ressourcenverschwendung von ungeheurem Ausmaß. Dies betrifft auch Deutschland, wo pro Sekunde 313 genießbare Nahrungsmittel im Müll landen.¹ Dabei wäre durch Maßnahmen wie ein angepasstes Marketing, andere Konsumgewohnheiten oder entsprechende Gesetze gut die Hälfte der Verschwendung vermeidbar.

Hier knüpfen wir mit unserer Arbeit an.

Was mit Stefanie Nünchert als Initiatorin begann, ist in zwei Jahren zu einem festen Team aus drei Mitarbeiterinnen angewachsen. Als Partnerprojekt des Dresdner Tafel e.V. nehmen wir an Lebensmitteln mit, was nach den Ausgaben übrig bleibt. Denn, auch die Tafeln können nicht alles weitergeben, was sie bekommen. Mit diesen, von uns vor dem Müll geretteten Lebensmitteln, kochen wir gemeinsam mit Anderen. Im Rahmen von „Restaurantabenden“ mieten wir uns für einen Abend in eine Gastronomie ein. Wir laden die Nachbarschaft ein mit uns und unseren Gästen zu essen, einander kennen zu lernen und Gerichte aus „aussortierten“ Lebensmitteln zu genießen. So haben wir in zwei Jahren 2 Tonnen Lebensmittel vor dem Müll retten können. Wir glauben fest daran, dass wer einmal erlebt hat, wie gut vermeintliche Reste schmecken, wird in Zukunft weniger wegwerfen. Denn: In Deutschland gehen die meisten Lebensmittel bei den Endverbrauchern verloren, genauer, zu Hause, wo wir oft nicht darauf achten, wie viel wir noch im Kühlschrank haben, was noch gut ist und was eigentlich das MHD bedeutet.

¹ Wir beziehen uns auf die Studie des WWF: Das große Wegschmeißen von 2015. Zum Herunterladen hier: https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF_Studie_Das_grosse_Wegschmeissen.pdf



ZUR TONNE

Für uns besteht hier ein Bildungsauftrag.

Diesem kommen wir im Rahmen von Workshops, den wir an Schulen, Kindergärten, Jugend- und Sozialeinrichtungen durchführen, nach. Unser Bildungsprogramm stellt mittlerweile den Schwerpunkt unserer Arbeit dar, in welchem wir junge Menschen zu Lebensmittelretter:innen ausbilden. Gemeinsam mit Kindern und Jugendlichen sind wir der globalen Verschwendung auf der Spur. Wir vollziehen nach, wo Lebensmittel verloren gehen und was jede:r einzelne dagegen tun kann. Komplexe Zusammenhänge - etwa welche Ressourcen es benötigt, um bestimmte Produkte herzustellen und was unsere Ernährung mit dem Klimawandel zu tun hat - vermitteln wir anschaulich und lebendig – um so ein grundlegendes Verständnis dafür zu vermitteln was es bedeutet, in Zeiten zunehmender Ungleichheit, Ressourcen zu verschwenden.



Bei unserer Arbeit unterstützt uns „Tonnja“ - eine mobile Küche auf einem elektrisch betriebenen Fahrradanhänger, mit der wir zu den Menschen kommen, niederschwellig und einfach. Im Nu bauen wir die Küche auf, werfen das Gas an und grillen Gemüseburger, kochen Suppe, bereiten Salate zu oder belegen Schnittchen – je nachdem, was gerade bei der Tafel übrig war. Ob bei einem Picknick in Dresden Plauen, im Familientreff in Prohlis oder beim verarbeiten von Gemüseresten auf dem Lingnermarkt – „Tonnja“ war immer dabei.



Weitere Fragen?

Dann schreibt uns eine Email an: hallo@zur-tonne.de oder ruft Maria an unter: 017634077592

