

Deutscher Bundestag, Platz der Republik 1, 11011 Berlin Tel.: 030/227 – 71729 – Fax: 030/227 – 76364 www.axel-knoerig.de – E-Mail: axel.knoerig@bundestag.de

Berlin, 2. Oktober 2025

Knoerig zur Aktionswoche "Zu gut für die Tonne!" Nienburger Landfrauen beteiligen sich am Samstag

Noch bis einschließlich Montag, 6. Oktober 2025, läuft die alljährliche Aktionswoche "Zu gut für die Tonne!" des Bundeslandwirtschaftsministeriums. Wie der heimische CDU-Bundestagsabgeordnete Axel Knoerig in einer Presseinformation mitteilt, finden in Kooperation mit den Bundesländern und weiteren Partnern bundesweit Veranstaltungen zum Thema Lebensmittelwertschätzung statt.

Der Fokus liegt diesmal auf Tipps und Tricks zum Planen von Einkäufen, zum Lagern von Nahrungsmitteln und zur Resteverwertung. In der heimischen Region beteiligen sich die Nienburger Landfrauen mit einem Stand auf dem Wochenmarkt in der Kreisstadt am Samstag, 4. Oktober 2025. Von 9 bis 12 Uhr verteilen sie Infos und Ratschläge zur nachhaltigen Lebensmittelverwertung an Interessierte.

"Mit der Aktion, die inzwischen zum sechsten Mal stattfindet, setzen wir ein Zeichen gegen die Lebensmittelverschwendung hierzulande", erklärt Knoerig, stv. Mitglied im Bundestagsausschuss für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat. "Fast elf Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle entstehen alljährlich entlang der gesamten Wertschöpfungskette, davon fast 60 Prozent in Privathaushalten. Im Schnitt wirft jeder Verbraucher fast 75 Kilogramm Essen pro Jahr in den Müll. Deshalb soll die Aktionswoche auf unnötige Verschwendung aufmerksam machen und die Bevölkerung dazu motivieren, sorgsamer mit diesen wertvollen natürlichen Ressourcen umzugehen."

Weitere nützliche Informationen und praktische Hinweise bietet das Internetportal www.zugutfuerdietonne.de, wo man unter anderem ein Lebensmittel-ABC und leckere Rezeptideen zur Zubereitung von Speiseresten findet. Einfache Rezepte beinhaltet auch die App des Bundesministeriums, die man kostenfrei im App Store oder bei Google Play herunterladen kann. Dort findet man rund 800 Vorschläge dazu, wie man übriggebliebene Nudeln, trockenes Brot oder braune Bananen vor dem Müll retten und als Zutaten für schmackhafte Gerichte nutzen kann.

"Jeder kann mit etwas Planung beim Einkaufen und mit ausreichend Wissen über die Haltbarkeit von Nahrungsmitteln dazu beitragen, dass Müll reduziert und die Umwelt geschont wird", so Knoerigs Appell an die Bürgerinnen und Bürger.