CAREN MARKS: REZEPTE-APP DER INITIATIVE "ZU GUT FÜR DIE TONNE"

Veröffentlicht am 14.04.2016 um 17:57 von Redaktion Burgwedel-Aktuell

"11 Millionen Tonnen Lebensmittel werden in Deutschland jedes Jahr weggeworfen – 313 Kilo pro Sekunde. Das ist zu viel. Die neue App des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft kann für Abhilfe sorgen", so die SPD-Bundestagsabgeordnete Caren Marks.Die kostenlose App "Zu gut für die Tonne" bietet Kochideen für die kreative Resteküche und hilft so, der Lebensmittelvernichtung entgegenzuwirken, denn aus übriggebliebenen Lebensmitteln lassen sich viele leckere Gerichte zubereiten."Unser Nahrungsmittel-Konsumverhalten wirkt sich weitreichend auf die Umwelt aus", erläutert Caren Marks. "Jedes Lebensmittel verbraucht für seine Herstellung wertvolle Ressourcen: Ackerboden, Wasser und Dünger, Energie für Ernte, Verarbeitung und Transport". Diese Ressourcen würden mit jedem weggeworfenen Apfel oder Brot sinnlos verschwendet. "Wir haben es selbst in der Hand, mit Lebensmitteln sinnvoll umzugehen. Das schont die Umwelt und das eigene Portemonnaie", so Caren Marks.Die App informiert außerdem über die richtige Lagerung von Lebensmitteln und verrät zehn goldene Regeln zum Vermeiden von Lebensmittelabfällen im Alltag. Ein umfangreiches Lexikon informiert über die Haltbarkeit verschiedener Lebensmittel von Apfel bis Zwiebel.Das Besondere der App: Jeder kann mithelfen, sie noch besser zu machen. Per Internet können Nutzerinnen und Nutzer ihre eigene Rezeptidee für übriggebliebene Lebensmittel unter www.zugutfuerdietonne.de eingeben.Die App für Smartphone und Tablet ist kostenlos im AppStore und bei GooglePlay erhältlich. Weitere Informationen gibt es auch unter http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/ZuGutFuerDieTonne/_Texte/ResteApp.html?nn=2027270