

Wie aus Essensresten noch ein leckeres Menü werden kann



Dr. Maria Flachsbarth, Anneliese Hake und Annegret Burgdorf (v.l.) zeigen, dass man auch aus älterem Essen noch leckere Gerichte zaubern kann.

Die Bundestagsabgeordnete und parlamentarische Staatssekretärin im Landwirtschaftsministerium Dr. Maria Flachsbarth war am heutigen Vormittag im Mehrgenerationenhaus MOBILE zu Gast, um ihr Versprechen einzulösen, der Einrichtung ein Geschenk zu machen. Dies hatte sie im vergangenen Jahr zum 15. Jubiläum des Vereins als Patin der Einrichtung gegeben. Nach längerem Überlegen sei die CDU-Politikerin zu dem Entschluss gekommen: "Ich schenke Zeit." Diese Zeit nutzte die Staatssekretärin, um den Anwesenden ein Mittagessen zuzubereiten, das aus Essensresten bestand, die sonst im Müll gelandet wären. Dass auch aus altem Brot und Gemüse noch ein leckeres Gericht werden kann, zeigte sie anhand ihres drei-Gänge-Menüs, bestehend aus Brot-Chips mit Quark, einem Kartoffel-Gemüse-Auflauf und einem Apfeltraum mit Streuseln. Unterstützung erhielt die Abgeordnete dabei von den Landfrauen Annegret Burgdorf und Anneliese Hake, die sich ebenfalls dafür engagieren, junge Menschen für eine gesunde Ernährung zu begeistern.

"Pro Kopf werfen wir in Deutschland 82 Kilo Essen weg im Jahr weg", berichtete Flachsbarth. Ungefähr die Hälfte davon könne noch für leckere und nahrhafte Gerichte verwendet werden, sagte sie. Um die Bürger für das Thema zu sensibilisieren, startete das Bundeslandwirtschaftsministerium die Kampagne "Zu gut für die Tonne", die durch Infohefte und eine Smartphone- und Tablet-App Tipps für leckere Gerichte aus Essensresten geben und darüber hinaus weitere Informationen über die korrekte Lagerung von Obst, Fleisch oder Gemüse vermitteln will.