

Lebensmittel clever lagern: Der XXL-Kühlschrank in Nürnberg erklärt es!

Erfahren Sie, wie Sie Lebensmittel richtig lagern und vermeiden Sie Lebensmittelverschwendung! Der XXL-Kühlschrank "Zu gut für die Tonne!" tourt bis 17. Oktober durch Deutschland, mit einem Halt in Nürnberg. Hier erhalten Sie wertvolle Tipps zur optimalen Lagerung von Lebensmitteln und entdecken unterhaltsame Informationen für Groß und Klein. Besuchen Sie uns und lernen Sie, wie Sie frische Lebensmittel länger genießen können!



Wusstest du, dass der Kühlschrank mehr kann als nur kalt sein? Die Initiative *Zu gut für die Tonne!* bringt mit ihrem fesselnden XXL-Kühlschrank spannende Einblicke in die perfekte Lebensmittellagerung direkt nach Nürnberg! Anmeldung in den Kalender, denn vom 08. bis 11. Oktober 2023 ist es so weit! Dieser über vier Meter hohe Kühlschrank steht am Sebalder Platz, gleich neben der prächtigen Sebalduskirche. Ein absolutes

Highlight für alle, die ihre Lebensmittel wissen, wohin sie gehören!

Aber was macht diesen Kühlschrank so besonders? Hier lernst du auf spielerische Weise, wo Milch, Brot und Gemüse den besten Platz finden! Mit hilfreichen Tipps und Tricks zeigt *Zu gut für die Tonne!* den Besuchern, wie sie Lebensmittel frisch und genussvoll halten können. Vielleicht stellt sich sogar das eine oder andere Aha-Erlebnis ein!

Ein ganz besonderer Kühlschrank

Stell dir einen Kühlschrank vor, der Geschichten erzählt! Der XXL-Kühlschrank ist nicht nur ein optischer Leckerbissen, sondern auch eine Quelle voller Informationen. Brot, das sich selbst einpackt, und Käse, der sein Fach mit Bravour von Schmutz befreit – hier wird das Thema Lebensmittelwertschätzung lebendig! Die Verbraucherzentrale Bayern sorgt dafür, dass keiner der Besucher mit leeren Händen nach Hause geht – das Wissen um Lebensmittelverschwendung ist schließlich unbezahlbar!

Die Tour des Kühlschranks startete bereits am 14. August 2023 in Berlin und geht bis zum 17. Oktober. Nürnberg ist die achte von insgesamt zehn Stationen. Ein Pflichttermin für alle, die ihren Teil gegen die Lebensmittelverschwendung beitragen möchten!

Hintergrund zur Initiative

Jährlich landen in Deutschland unglaubliche elf Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll – ein wahres Desaster! Allein in Privathaushalten sind das sechseinhalb Millionen Tonnen, in denen Lebensmittelschalen und Kaffeesatz zwar unvermeidbar sind, aber dennoch die Bilanz drücken. Die Initiative *Zu gut für die Tonne!* kämpft seit 2012 gegen diese unglaublichen Zahlen und zeigt, wie jeder Verbraucher durch kleine Veränderungen große Auswirkungen erzielen kann.

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) setzt mit der *Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung* auf gemeinschaftliche Verantwortung: Von der Produktion bis zur Verarbeitung – alle müssen mit anpacken! Das ehrgeizige Ziel? Bis 2030 die Lebensmittelabfälle in Deutschland zu halbieren. Der Kühlschrank auf Tour ist der lebendige Auftakt für ein wichtiges Anliegen – sei dabei und lass dich inspirieren!

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de