**Sebastian Klotsche (Sächsisches Landeskuratorium Ländlicher Raum e.V.)**

| | |
|---|---|
| **Von:** | Sebastian Klotsche (Sächsisches Landeskuratorium Ländlicher Raum e.V.) |
| **Gesendet:** | Freitag, 20. März 2026 09:32 |
| **An:** | 'verbraucherbildung@csb-miltitz.de' |
| **Betreff:** | LSW-Quartalsinfo I/2026 mit AK - Save the date |

Sehr geehrte Mitglieder des Arbeitskreises „Lebensmittel sind wertvoll - LSW",

mit der Quartalsinfo I/2026 möchte ich **allen einen frischen Start in den heute auch offiziell beginnenden Frühling und damit die neue Vegetationsperiode wünschen.** Gern nehme ich auch Ihre Informationen und Termine zur Thematik Lebensmittelwertschätzung in die nächste Quartalsinfo auf.

## Arbeitskreis 2026: Save the date

Unser diesjährige AK LSW wird auf Anregung von Alexander Winkelmann (Abfallwirtschaftsamt der Landeshauptstadt Dresden) in der dezentralen Großküche von RWS Cateringservice GmbH in Pirna stattfinden. Bitte halten Sie sich dafür Mittwoch, den **10. Juni 2026 ab 10 Uhr** ganztägig frei. Einladung und Programm folgen spätestens drei Wochen vor dem Termin.

## Zero-Waste Studie des Sächsischen Landesamtes für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie (Oktober 2025)

Link zur Veröffentlichung:
https://publikationen.sachsen.de/bdb/artikel/49373

## Mitmachaktion 2026 in Kooperation mit Kartoffelverband

Unter dem Motto „Tolle Knollen" läuft in diesem Jahr die Mitmachaktion von Mai bis November in Zusammenarbeit mit den Betrieben des Sächsischen Kartoffelverbandes. Die Anmeldungen für die einzelnen Veranstaltungen vornehmlich im Herbst gehen bereits ein. Die gemeinsame Aktivität mit der Geschäftsführerin Ariane Weiß gestaltet sich als sehr professionell und auf einem hohen Bewusstseinsniveau für die Wertschätzung regionaler Lebensmittel, insbesondere natürlich von Kartoffeln.

## Vielfalterei: Weniger Wegschmeißen schützt die Umwelt

In einer der letzten Veröffentlichungen der Verbandszeitschrift „Unser Kleingarten" des Landesverbandes Sachsen der Kleingärtner e.V. wurde in einem gut erfassbaren Artikel auf konkrete Handlungstipps zur Reduzierung von Lebensmittelverlusten eingegangen.
https://www.unser-kleingarten.de/gartenpraxis/vielfalterei-lebensmittelverschwendung-ein-grosses-problem/

**Dresdner Ostern wieder mit Extra-Standaktion „LSW - So schmeckt es aus dem Kleingarten" vom Stadtverband Dresden der Kleingärtner**

In diesem Jahr findet die besucherstärkste Ausstellung in Dresden vom 26. bis 29.03.2026 statt. An allen vier Tagen wird es erneut den besonderen Präsentations- und Verkostungsstand „Lebensmittel sind wertvoll" im großen Ausstellungsbereich des Stadtverbandes der Dresdner Gartenfreunde geben. Neben allgemeinen Infos zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten von Anbau bis Zubereitung wird die Herstellung von Pestos, Aufstrichen und Marmeladen demonstriert.

**„Wissenswertes aus „Forschungsfelder" II/2025 der Bundesforschungsinstitute für Landwirtschaft und Ernährung**

- Nur ein Land ernährt sich selbst. Dies ist das südamerikanische Guyana, welches in allen sieben LM-Gruppen eine Selbstversorgung realisiert. China und Vietnam schaffen sechs; Deutschland für drei Gruppen (Fleisch, Milchprodukte und stärkehaltige Nahrungsmittel).
- Von den Forschern werden Gefrieren, Fermentieren, Pasteurisieren, Einkochen und Trocknen als klassische und gute Verfahren für das Haltbarmachen von Lebensmitteln aufgezählt.
- Auf neuere Verfahren wie Vakumieren oder Sauerstoffentzug wird näher eingegangen:
  Link zum Heft.

i.A. des CSB

Freundlichst
Sebastian Klotsche

Sebastian Klotsche | Bereichsleiter
Regionale Initiativen | Umwelt und Landwirtschaft
Sächsisches Landeskuratorium Ländlicher Raum e. V.
Kurze Straße 8 | 01920 Nebelschütz OT Miltitz
Tel.: 035796 97124 | Fax: 035796 97116
E-Mail: sebastian.klotsche@slk-miltitz.de
Web: www.slk-miltitz.de | www.lausitz-schmeckt.de
www.bodeninfo.eu

Der Inhalt dieser Nachricht ist vertraulich und ausschließlich für den oder die genannten Adressaten bestimmt. Wenn Sie nicht einer dieser bestimmten Adressaten oder dessen Vertreter sein sollten, so beachten Sie bitte, dass jede Form der Veröffentlichung, Vervielfältigung oder Weitergabe des Inhalts dieser Nachricht unzulässig ist. Wir bitten Sie, sich in diesem Fall mit dem Absender der Nachricht in Verbindung zu setzen.

Bitte prüfen Sie der Umwelt zuliebe, ob der Ausdruck dieser E-Mail erforderlich ist.