

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

Von: Sebastian Klotsche (Sächsisches Landeskuratorium Ländlicher Raum e.V.)
Gesendet: Dienstag, 17. Dezember 2024 12:52
An: Sebastian Klotsche (Sächsisches Landeskuratorium Ländlicher Raum e.V.)
Betreff: LSW-Quartalsinfo: Bilanz Mitmachaktion, Seminare 2025, eku-Zukunftspreis, alte Getreidesorten
Anlagen: SachsenZeit_LSW_Nov2024_final.pdf

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

mit dieser Quartalsinfo erhalten Sie einige Informationen, welche für Sie von Interesse sein könnten. Gern können Sie mir auch Infos zur Weitergabe an alle AK-Mitglieder zukommen lassen. **Ich wünsche allen eine gesegnete Advents- und Weihnachtszeit sowie einen guten Start in ein genussvolles und wertschätzendes Jahr.**



Mitmachaktion in Kooperation mit dem Obstbauverband Sachsen e.V.

Im Jahr 2024 wurden 9 Veranstaltungen mit 7 verschiedenen Betrieben realisiert. An den Betriebsstandorten in Pesterwitz, Jesewitz-Wöllmen, Zittau-Eichgraben, Haselbachtal-Gersdorf, Lawalde-Lauba, Coswig und Dohna wurden insgesamt 157 Teilnehmer und 2.100 Besucher gezählt. Angeboten wurden Feld- und Betriebsführungen, Info- und Aktionsstände zu Hoffesten, Projekttag und Praxisseminare. Inhalt war immer die praxisnahe Vermittlung der Anbau-, Lagerungs- und Verarbeitungsprozesse bei Obst. Zudem wurden über Verkostungen und Mitmachaktionen Wissen und Erfahrungen für schonende Lagerung/Verarbeitung vermittelt.

Seminare 2025 vom Ernährungszentrum Kloster St. Marienstern

Das Ernährungs- und Kräuterzentrum Kloster St. Marienstern wird ab März 2025 in Panschwitz-Kuckau und der Kinder- und Jugendfarm Hoyerswerda wieder monatliche Seminare zur gesunden Ernährung und Lebensmittelwertschätzung anbieten. Die Seminarreihen „Treffpunkt gesunde Ernährung“ und „Clever und kreativ kochen“ erfreuen sich großer Beliebtheit. Sobald alle Termine und Themen feststehen, kann eine Teilnahme auf der Website <https://www.ekz-marienstern.de/seminarangebote.html> gebucht werden.

Eku-Zukunftspreis 2024

Die Preisträger der diesjährigen SMEKUL-Wettbewerbsrunde wurden [veröffentlicht](#). Unser Arbeitskreis-Mitglied Ernährungsrat Leipzig e.V. hat einen Preis für seine Projektidee „EssensRäume“ erhalten. Herzlichen Glückwunsch! Wir sind schon auf die Informationen dazu bei der nächsten Beratung gespannt. Andre Mayer vom Bio-Berggasthof

Beckenbergbaude in Eibau ist ebenfalls für seine Idee „eku-Zukunftsanhänger – No Waste in die Zukunft“ prämiert worden. Es soll ein Koffieranhänger mit Equipment angeschafft werden, um die nachhaltige Arbeit des Berggasthofes an Schulen für GTA und Projekttag weiter auszubauen.

Berichte und Mitteilungen von Bund und EU

Das SMEKUL hat uns auf einige interessante Quellen mit Bezug zur Lebensmittelabfallvermeidung hingewiesen. Diese Infos möchte ich gern weitergeben und besonders auf das Rechtsgutachten bezüglich der Weitergabe von Lebensmittelspenden aufmerksam machen.

- UBA-Bericht „Ermittlung der Lebensmittelabfälle in Deutschland im Jahr 2020, Erfüllung der Berichtspflicht gegenüber der EU Kommission im Jahr 2022 und Ableitung von Handlungsempfehlungen“ - <https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/ermittlung-der-lebensmittelabfaelle-in-deutschland>
- Rechtsgutachten "Identifikation, Bewertung sowie Handlungsempfehlungen zu rechtlichen Hemmnissen bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen und der Weitergabe von Lebensmittelspenden,, - <https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung/Lebensmittelverschwendung/RechtsgutachtenLebensmittelverschwendung.html>
- BMEL-Pressemitteilung am 03.12.2024: „Pakt gegen Lebensmittelverschwendung erfolgreich angelaufen“ - <https://www.bmel.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/DE/2024/137-pakt-gegen-lebensmittelverschwendung.html>
- Aufzeichnung der Auftaktveranstaltung zur Europäischen Woche der Abfallvermeidung am 18.11.2024 - <https://www.youtube.com/live/yrTCVUR2o4U>

Veröffentlichung in der Weihnachtsausgabe von Meine SachsenZeit

In der sachsenweit erscheinenden Veranstaltungszeitschrift (Auflage 20.000 Exemplare) wurde ein Artikel zur LSW - Initiative veröffentlicht (siehe Anlage). Der Beitrag verweist auf den deutschlandweiten Slow-Food-Genussführer, welcher auch als App verfügbar ist. Hier kann nach rund 450 Gasthöfen recherchiert werden, welche sich besonderen Kriterien der Regionalität, Saisonalität und Lebensmittelwertschätzung verschrieben haben.

Wertschätzung alter Getreidesorten

Das Kompetenzzentrum für Ernährung Bayern hat ein umfassendes [Kompendium „Alte Getreideschätze – Ursprünglich. Genussreich. Kostbar.“](#) herausgegeben. Das Werk widmet sich der Wiederentdeckung alter Getreidearten sowie früher Landsorten – und bietet neben detaillierten Informationen zu Historie, Inhaltsstoffen und spezifischen Eigenschaften auch neue Rezeptideen, um die heimischen Raritäten wieder zurück auf den Teller zu bringen. Da sind sicherlich einige hilfreiche Tipps und Wissenswertes für die Ernährungsbildung enthalten.

Das Kompendium ist als Datei kostenfrei.

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.