

Würzburg, 23. Juli 2025

**Dies ist eine gemeinsame Pressemitteilung von Stadt und Landkreis Würzburg**

## **Aktionswoche „Zu gut für die Tonne“ – Veranstaltungsreihe in Stadt und Landkreis Würzburg zur Rettung von Lebensmitteln**

Vom 24. September bis zum 6. Oktober 2025 findet erneut die Aktionswoche „Zu gut für die Tonne!“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft statt. Bereits zum vierten Mal setzen sich das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kitzingen-Würzburg (AELF), die Öko-Modellregion stadt.land.wü., das team orange und die Umweltstation der Stadt Würzburg mit einer gemeinsamen Veranstaltungsreihe für mehr Wertschätzung und weniger Verschwendung von Lebensmitteln ein. Neu dabei ist in diesem Jahr der foodsharing e.V. Würzburg.

### **Schnippelparty mit foodsharing Würzburg: Kochen mit geretteten Lebensmitteln am 24. September 2025 in Würzburg**

Einmal im Monat veranstaltet „Über den Tellerrand Würzburg“ gemeinsam mit dem foodsharing e.V. eine bunte Schnippelparty. Aus geretteten Lebensmitteln wird gemeinsam geschnippelt, gekocht und gegessen – ein Abend voller Genuss, Gemeinschaft und nachhaltigem Konsum.

Es wird um Anmeldung unter [www.ueberdentellerrand.org/satelliten/wuerzburg/](http://www.ueberdentellerrand.org/satelliten/wuerzburg/) gebeten.

### **Workshop AELF-Kitzingen-Würzburg: „From root to leaf“ – Obst und Gemüse restlos verwerten am 2. Oktober 2025 am Standort Kitzingen**

Hauswirtschaftsmeisterin Ursula Grundler vermittelt den Teilnehmerinnen und Teilnehmern die Hintergründe von „From root to leaf“ (Von der Wurzel bis zum Blatt) sowie praktische Tipps, Gemüse und Obst restlos zu verwerten. Dabei zeigt sie, welches Obst und Gemüse sich besonders gut eignet, um alle Bestandteile – vom Blatt, der Schale, dem Strunk und Stiel - bedenkenlos zu verzehren. Gemeinsam werden verschiedene Speisen aus saisonalen Lebensmitteln zubereitet und anschließend probiert.

Die Teilnahme kostet 7 Euro. Anmeldungen sind bis zum 25. September 2025 auf der Internetseite [www.aelf-kw.bayern.de/ernaehrung/379941](http://www.aelf-kw.bayern.de/ernaehrung/379941) möglich. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Fragen beantwortet Jana Wagenländer, Tel. 0931-801057-2101, E-Mail: [jana.wagenlaender@aelf-kw.bayern.de](mailto:jana.wagenlaender@aelf-kw.bayern.de)

### **Workshop Öko-Modellregion stadt.land.wü.: Wertvoll verwerten - Das Beste aus drei Jahren „Zu gut für die Tonne“ am 17. Oktober 2025 um 17 Uhr in Ochsenfurt**

Im erweiterten Aktionszeitraum der Aktionswoche wirft die Öko-Modellregion stadt.land.wü. einen genussvollen Rückblick auf die vergangenen drei Jahre: Von übergroßen Karotten (2022), über Hülsenfrüchte (2023) bis hin zu weniger beliebten Fleischteilen vom Bio-Rind (2024). Im

Mittelpunkt steht der bewusste Umgang mit Lebensmitteln – verarbeitet zu einem schmackhaften Menü aus regionalen Bio-Zutaten, die auf den Teller gehören, nicht in die Tonne!

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Anmeldungen sind bis 13. Oktober 2025 unter [www.eveeno.com/179813247](http://www.eveeno.com/179813247) möglich. Ein Unkostenbeitrag von 10 Euro für die Lebensmittel wird vor Ort eingesammelt. Fragen beantwortet Hanna Dorn, Tel.: 0931-8003-5108, E-Mail: [oeKOMODELLregion@lra-wue.bayern.de](mailto:oeKOMODELLregion@lra-wue.bayern.de)

### **Bildungsprogramm der Umweltstation Würzburg: Kostenloser Workshop „Wir retten Lebensmittel – aber wie?“ für 5. und 6. Klassen im Stadtgebiet Würzburg**

Der eineinhalbstündige Workshop behandelt unter anderem die Folgen der Lebensmittelverschwendung für die Umwelt sowie wichtiges Wissen zu Haltbarkeit, Lagerung und nachhaltigen Konsum. Die Zielgruppe sind Schülerinnen und Schüler der 5. und 6. Klassen im Stadtgebiet Würzburg. Die Veranstaltung ist kostenfrei.

Termine können telefonisch unter 0931-374400 oder per E-Mail an [umweltstation@stadt.wuerzburg.de](mailto:umweltstation@stadt.wuerzburg.de) vereinbart werden.

### **Lebensmittel retten mit dem team orange: Kostenloser Vortrag für 5. Klassen im Landkreis Würzburg**

Laut dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft landen in Deutschland jährlich rund elf Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll. Ein Großteil davon wäre noch genießbar. Um bereits junge Menschen für dieses wichtige Thema zu sensibilisieren, bietet das team orange im Zeitraum von September bis November ein spezielles Vortragsprogramm für Schülerinnen und Schüler der 5. Klassen im Landkreis Würzburg an.

Unter dem Titel „Zu gut für die Tonne – Lebensmittel retten, aber wie?“ erfahren die Kinder in einem 45-minütigen, praxisnahen Vortrag die Hintergründe zur Lebensmittelverschwendung, deren ökologische und soziale Folgen und wie jeder Einzelne Lebensmittel im Alltag retten kann.

Das Angebot ist kostenfrei und richtet sich an Schulen im gesamten Landkreis Würzburg. Lehrkräfte können den Vortrag bei Maria Bethge telefonisch unter 0931 / 6156 4044 oder per E-Mail an [kommunikation@team-orange.info](mailto:kommunikation@team-orange.info) buchen.



**Bildunterschrift:**

Gemeinsam mehr erreichen: Seit drei Jahren setzen sich das AELF Kitzingen-Würzburg, die Agenda 21, team orange und die Öko-Modellregion stadt.land.wü. gegen Lebensmittelverschwendung ein. In diesem Jahr ist auch der Würzburger foodsharing e.V. mit dabei. Von links: Dorothee Küffner (foodsharing e.V. Würzburg), Hanna Dorn (Öko-Modellregion stadt.land.wü.), Maria Bethge (team orange), Sabine Jantschke (Agenda 21 Würzburg), Jana Wagenländer (AELF KW).

Foto: Michael Lauricella