

Pressemitteilung

24pm446

Datum: 23. September 2024

Pressestelle

Landratsamt Böblingen

Ihr Ansprechpartner

Benjamin Lutsch

Telefon 07031 663-1619

E-Mail b.lutsch@lrabb.de

Gemeinsam Lebensmittel retten – Aktionswoche „Zu gut für die Tonne!“ vom 29. September bis 06. Oktober

Abfallwirtschaftsbetrieb bietet einen AWARULI-Kochkurs am 1. Oktober an

In Zeiten, in denen Lebensmittelverschwendung ein drängendes Problem darstellt, setzt der Abfallwirtschaftsbetrieb Böblingen (AWB) ein Zeichen für Nachhaltigkeit und bewussten Konsum. Am 1. Oktober bietet er in Kooperation mit der Volkshochschule Gäufelden den Kochworkshop „AWARULI“, **Alles WAs RUmLIegt**, an, der nicht nur kulinarische Fähigkeiten vermittelt, sondern auch das Bewusstsein für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen schärft.

Der Workshop, der in Gäufelden stattfindet und zu dem man sich über die Webseite www.awb-bb.de/veranstaltungen oder direkt bei der dortigen Volkshochschule anmelden kann, richtet sich an alle, die lernen möchten, wie man aus vermeintlichen Resten köstliche Gerichte zaubert. Die Teilnehmer werden kreative Rezepte zubereiten, die zeigen, dass aus Überbleibseln von Obst, Gemüse und anderen Lebensmitteln schmackhafte Mahlzeiten entstehen können.

Jeder Deutsche wirft im Schnitt rund 75 Kilogramm Lebensmittel pro Jahr weg. „Lebensmittelverschwendung ist nicht nur eine ethische Herausforderung, sondern auch eine immense Belastung für unsere Umwelt“, erklärt Wolfgang Hörmann, Werkleiter beim AWB Böblingen. „Mit unserem praxisorientierten Workshop möchten wir Menschen inspirieren und motivieren, ihre Essgewohnheiten zu überdenken und aktiv zur Reduzierung von Abfällen beizutragen.“

Der Kochkurs AWARULI passt in die deutschlandweite Aktionswoche „Zu gut für die Tonne!“, die jedes Jahr im Herbst mit vielen Aktionen bundesweit stattfindet.