



## Pressemitteilung

### Zero Waste am RESTLOS Rad – die mobile Fahrradküche tourt durch Berlin

**Berlin, August 2020:** Ready, steady, go! Ab dem 22. August braust RESTLOS GLÜCKLICH mit dem *RESTLOS Rad* und einem *Smoothie Bike* durch die Stadt. Die mobile Zero-Waste-Fahrradküche wird angetrieben von Muskelkraft und Solarstrom und ist dadurch so klimaneutral wie möglich unterwegs. Bis September 2021 soll an 21 verschiedenen Orten gemeinsam klimafreundlich gekocht und gegessen werden. Den Weg in den Topf oder Mixer finden dabei ausschließlich Lebensmittel, die zuvor aus dem Verkauf aussortiert wurden – z. B. Obst mit kleinen braunen Stellen, krummes Gemüse, schlapper Salat oder Brot vom Vortag. Die Teilnahme ist kostenlos.

Mit der Aktion möchte der gemeinnützige Verein Berliner\*innen motivieren, sich klimafreundlicher zu ernähren, weniger wegzuworfen und mehr zu genießen. Hanna Legleitner, Geschäftsleiterin von RESTLOS GLÜCKLICH, sagt: „Jedes Jahr landen in Deutschland 18 Millionen Tonnen Nahrungsmittel im Müll; über die Hälfte wäre vermeidbar. Mit den weggeworfenen Lebensmitteln werden wichtige Ressourcen verschwendet und Treibhausgase freigesetzt, die das Klima stark belasten. Wir wollen zeigen, wie jede\*r mit minimalem Aufwand Lebensmittelverschwendung vermeiden und seine CO<sub>2</sub>-Bilanz verbessern kann.“<sup>1</sup>

Ein Ansatz: Leaf to Root. Dabei werden Lebensmittel so restlos wie möglich verwertet und auch Pflanzenteile benutzt, die beim Kochen oft links liegen gelassen werden. Aus dem Strunk vom Blumenkohl werden Bratlinge, aus Möhrengrün Pesto – auf diese Weise kann aus geretteten Lebensmittelteilen eine weitere Mahlzeit entstehen.

Neben Tipps zum Lebensmittelretten erwarten Besucher\*innen am RESTLOS Rad verschiedene Spiele zu klimaverträglicher Ernährung sowie zur fachgerechten Entsorgung der organischen Abfälle, die sich auch bei großer Sorgfalt nicht vermeiden lassen. Die Aktionen finden im Rahmen der Informationskampagne „Biotonne für Berlin“ statt, die im vergangenen Jahr von der Senatsverwaltung für Umwelt, Verkehr und Klimaschutz initiiert wurde und nun um Aktionen für mehr Lebensmittelwertschätzung ergänzt wird – durchgeführt von RESTLOS GLÜCKLICH.

Die Kampagne ist Teil der Zero-Waste-Strategie des Landes Berlin, dessen Ziel es ist, Abfälle zu vermeiden und unvermeidbare Abfälle zu recyceln – auch Küchenabfälle. Werden sie in der Biotonne entsorgt, verarbeitet sie die Berliner Stadtreinigung zu klimaverträglichem Biogas. 165 Müllfahrzeuge der Flotte werden bereits mit Gas aus Berliner Küchen- und Gartenabfällen betrieben. Was bei der Vergärung übrig bleibt, wird zu Kompost für die Landwirtschaft.

#### Aktionstermine und Standorte

Die Auftaktveranstaltung am 22. August wird begleitet von Hanna Legleitner (Geschäftsleiterin von RESTLOS GLÜCKLICH), Stefan Tidow (Staatssekretär für Umwelt und Klimaschutz) und Andreas Thürmer (Prokurist der BSR).

Weitere Informationen finden Sie unter [www.berlin.de/biotonne](http://www.berlin.de/biotonne).



## Pressemitteilung

Datum	Uhrzeit	Ort
22.08.2020	10-15:30 Uhr	<b>Hellweg Biesdorf</b> , Alt-Biesdorf 40, 12683 Berlin
23.08.2020	11-14 Uhr	<b>Schmetterlingswiesen Biesdorf</b> (Familienfest), 12683 Berlin
27.08.2020	14-18 Uhr	<b>Kaufland Berlin Mitte</b> , Karl-Liebknechtstraße 13, 10178 Berlin
03.09.2020	14-18 Uhr	<b>Biesdorf Center</b> , Weißenhöherstr. 108, 12683 Berlin
10.09.2020	14-18 Uhr	<b>Kreativhaus e. V.</b> , Fischerinsel 3, 10179 Berlin

### Über RESTLOS GLÜCKLICH e. V.:

RESTLOS GLÜCKLICH e. V. engagiert sich für mehr Wertschätzung und einen bewussten Konsum von Lebensmitteln. Der Berliner Verein bietet Bildungsprojekte und Mitmachaktionen wie z. B. kostenlose Bildungsworkshops für Kitas und Schulen oder Koch-Workshops für Teams an, bei denen gerettete Lebensmittel verarbeitet und hilfreiche Tipps für mehr Nachhaltigkeit in der Küche gegeben werden. Weitere Infos, Events und Rezepte auf <https://www.restlos-gluecklich.berlin>.