



Pressemitteilung

Bonn/Berlin, 29.11.2017 / Seite 1 von 2

Feste feiern ohne Reste mit dem *Zu gut für die Tonne!*-Partyplaner

Ob Weihnachtsfeier oder Silvesterparty: Damit beim Festessen oder auf dem Partybuffet möglichst wenig Reste bleiben, helfen eine gut durchdachte Menüplanung, die richtige Speisenauswahl und nicht zuletzt der interaktive Partyplaner der Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft.

Mithilfe des Partyplaners kann der Nutzer ein Fingerfood- oder ein klassisches Buffet entwerfen: Die Anwendung errechnet anhand der Gästezahl die idealen Speisemengen. Für zehn bis 100 Gäste werden passende Gerichte vorgeschlagen, die je nach Geschmack verändert werden können. Außerdem enthält der Partyplaner zahlreiche Anregungen für ein restefreies Buffet. Zu finden ist der *Zu gut für die Tonne!*-Partyplaner unter www.zugutfuerdietonne.de/partyplaner.

Bei der Planung: Vorräte und Vorlieben beachten

Wer eine Party plant, erstellt am besten einen Menüplan mit den vorgesehenen Speisen und deren Zutaten. Dann wird ermittelt, welche Vorräte noch vorhanden sind. Das verhindert zu umfangreiche Einkäufe. Ideal ist es, sich auf die Vorlieben der Gäste einzustellen: Wird zum Beispiel lieber Fleisch, Fisch oder vegetarisch gegessen? Wer kulinarische Präferenzen seiner Gäste berücksichtigt, verringert das Risiko von Lebensmittelabfällen.

Beim Einkauf: Haltbarkeit berücksichtigen

Haltbares wie Konserven, Tiefkühlprodukte, Abgepacktes und Getränke kann man bereits eine Woche vor der Party einkaufen, frische Lebensmittel wie Gemüse und Milchprodukte etwa zwei Tage vorher. Leicht Verderbliches wie Fleisch und vor allem Fisch sollte erst am Tag der Party besorgt und, wenn die Zubereitungsart dies zulässt, frisch verarbeitet werden.

Beim Auftischen: Speisen gestaffelt ausgeben

Damit die Buffetspeisen frisch bleiben, leicht verderbliche Speisen nicht alle auf einmal auftischen, sondern zunächst etwa zwei Drittel der Menge. Lieber das Buffet nachbestücken. Gerade Fingerfood verdirbt aufgrund seiner großen Oberfläche

schneller oder trocknet an. Brot nicht komplett aufschneiden, Getränke nach Bedarf öffnen. Fleisch- und Fischgerichte sowie Speisen mit rohen Eiern (wie Tiramisu) dürfen keinesfalls zu lange ungekühlt bleiben. Sie können in kleineren Portionen angerichtet werden.

Übriggebliebenes mitgeben oder weiterverwerten

Das beste Mittel gegen Reste ist, übrig gebliebene Lebensmittel den Gästen mitzugeben. Frischebeutel und Plastikdosen gehören daher zu jeder Partyausstattung dazu. Wer schon vorher Platz im Tiefkühlfach schafft, kann Reste nach dem Fest leichter einfrieren und später genießen. Aus Buffetspeisen lässt sich meist noch einiges machen. Altbackenes Brot angefeuchtet und im Ofen aufgebacken eignet sich für eine Bruschetta. Reste von Antipasti eignen sich für Salate oder püriert als Dips. Der Festtagsbraten findet eine neue Verwendung als herzhafter Canapé-Belag.

Initiative *Zu gut für die Tonne!*

Jedes achte Lebensmittel, das wir kaufen, werfen wir weg. Pro Person und Jahr sind das rund 82 Kilogramm Lebensmittelabfall. Rund zwei Drittel davon wären vermeidbar. Wie sich Lebensmittelabfälle reduzieren lassen, zeigt die Initiative *Zu gut für die Tonne!* des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Akteure aus Industrie, Handel, Gastronomie und Landwirtschaft sowie Verbraucherverbände, Kirchen und NGOs unterstützen die Initiative. Unter www.zugut fuerdietonne.de finden sich Tipps zu Lebensmittellagerung und -haltbarkeit, Fakten zur Lebensmittelverschwendung sowie Rezepte für beste Reste.

Pressekontakt

Zu gut für die Tonne!

Eine Initiative des BMEL

Sarah Hermges

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) in der
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn

Telefon: +49 (0)228 996845-7340

E-Mail: kontakt@zugut fuerdietonne.de

Weitere Presseinformationen und Bildmaterial unter:

<https://www.zugut fuerdietonne.de/presse/>