

Workshop „Rest(e)los genießen“ : Lebensmittelverschwendung vermeiden und kreative Rezepte ausprobieren

Im Rahmen der Aktionswoche gegen Lebensmittelverschwendung bietet das Umweltzentrum Westfalen in Zusammenarbeit mit der Verbraucherzentrale Kamen am 01.10., 17:00 Uhr, einen Workshop zum Thema Resteverwertung in der Ökologiestation des Kreises Unna an. In Deutschland werden jährlich pro Person etwa 80 Kilogramm Lebensmittel weggeworfen. Der Workshop „Rest(e)los genießen“ zeigt, wie aus übrig gebliebenen Lebensmitteln schmackhafte Gerichte zubereitet werden können. Unter der Leitung von Jutta Eickelpasch, Diplom-Oekotrophologin und Umweltberaterin der Verbraucherzentrale Kamen, werden Teilnehmende gemeinsam ein Kohlrabi-Walnusspesto zubereiten und erfahren dabei mehr über den bewussten Umgang mit Lebensmitteln. Zusätzlich gibt es vielseitige Informationen, Materialien und Rezepte, um Lebensmittelverschwendung im Alltag zu reduzieren. Die Teilnahme am Workshop kostet 5 Euro.

Für alle, die Interesse haben, ist dies eine tolle Gelegenheit, nicht nur den Umgang mit Lebensmitteln nachhaltiger zu gestalten, sondern auch kulinarische Inspirationen mitzunehmen. Melden Sie sich bis zum 25.09. beim Umweltzentrum Westfalen, Sandrine Seth, 02389 980911, sandrine.seth@uwz-westfalen.de an.