

NEUES BÄUERINNEN-KOCHBUCH:

# Resteverwertung leicht gemacht

Am Dienstag dieser Woche, dem Welternährungstag, präsentierte die Salzburger Bäuerinnenorganisation ihr druckfrisches Kochbuch „Rest(los) genießen“.

ADELHEID WIDMOSER



**W**ir Bäuerinnen sind als Produzentinnen und Konsumentinnen wichtige Botschafterinnen für heimische Lebensmittel. Denn Essen ist mehr als das Stillen von physiologischen Grundbedürfnissen. Es geht auch um Genuss, Geselligkeit, Tradition und vor allem auch um Verantwortung“, so Landesbäuerin Elisabeth Hölzl. Die Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer Salzburg lud anlässlich des Welternährungstages am Dienstag dieser Woche zu einem Vortragsabend „Lebensmittel sind kostbar – Ernährung zwischen Regionalität und Realität“ in das Seminarhotel Heffterhof. „Erzähle mir und ich vergesse. Zeige mir und ich erinnere mich. Lass mich tun und ich verstehe“ – mit diesem Zi-

tat von Konfuzius appellierte Mag. Wilhelm Linder, Agrar- und Umweltpädagogische Hochschule Wien, auf die Be-

## Filmtipp

„Kauf drei, zahle zwei und wirf eines weg“ am Dienstag, dem 23. Oktober um 19.30 Uhr im Salzburger Das Kino. Regie: Kurt Bauer. Der Film, der auch das Restekochbuch der Salzburger Bäuerinnen vorstellt, spannt den Bogen von der Mülldeponie zum Mülltauchen und zu den Lebensmittelrettern.

deutung einer intensiven Bewusstseinsbildung im Umgang mit Lebensmitteln. „Es ist erschreckend, wie viele junge Menschen glauben, Palatschinken

kämen aus der Dose. Aktionen der Bäuerinnen wie z. B. „Schule am Bauernhof“ sind von enormer Bedeutung.“ Linder weiter: „Regionalität heißt nicht nur kurze Transportwege. Regionalität heißt Heimatverbundenheit, Natur, Lebensfreude, Esskultur.“ Im Anschluss informierte Doris Kiefel, wie die Salzburger Tafel Lebensmittel vor dem Müll rettet. Der Verein hat sich zum Ziel gesetzt, die traditionelle Versorgungskette zu verlängern: Entstandene Überschüsse, die im Wirtschaftsprozess keine Verwendung mehr finden, werden auf direktem Weg zu anerkannten sozialen Einrichtungen gebracht. Von Jänner bis September 2012 wurden so 78.000 kg Lebensmittel vor dem Müll gerettet. Höhepunkt der Veranstaltung war die

Präsentation des Restekochbuches. „Lebensmittel sind kostbar“ ist eine Initiative, die von der Arbeitsgemeinschaft der österreichischen Bäuerinnen gemeinsam mit dem Lebensministerium bereits vor einem Jahr ins Leben gerufen wurde. Damit verwertbare Lebensmittel nicht im Müll landen, hat die Bäuerinnenorganisation Salzburg Rezepte gesammelt. Kreiert aus einem Bedürfnis, aus jedem Lebensmittel, jedem Restl im Haushalt noch ein köstliches Gericht zu zaubern. Im aktuell erschienenen Kochbuch „Rest(los) genießen“ finden sich auf 78 Seiten viele Rezepte sowie Tipps und Informationen. Das Kochbuch ist zum Preis von 7 Euro zuzüglich Versandkosten erhältlich bei irene.pitter@lk-salzburg.at, Tel. 0662/870571-246.



**WILHELM LINDER** referierte zum Thema „Wie nachhaltig sind kurze Versorgungsketten?“



**DORIS KIEFEL** informierte darüber, wie die Salzburger Tafel Lebensmittel vor dem Müll rettet.



**PRÄSENTATION DES RESTEKOCHBUCHES:** Landesbäuerin Elisabeth Hölzl (Zweite von links) mit den Bezirksbäuerinnen Theresia Neuhofer (Flachgau), Theresia Walchofer (Pongau), Julinde Posch (Tennengau) und FL Katharina Hutter. Fotos: Widmoser