Aus „Müll“ wird gutes Essen

Im Rahmen der Green Days kochten Jugendliche Essen aus Spenden der Salzburger Tafel.

SALZBURG (sk). Geräucherter Lachs, pralle und süße Äpfel, fein gehobelte Karotten, edles Wild, saftiges Lamm — mit diesen und noch vielen Zutaten mehr bekochten 36 junge, engagierte Teilnehmer der Green Days im Salzburger JUFA den Rest der Teilnehmer.

„Mit guten Gewürzen kann jeder ein tolles Gericht zaubern“, so Willibald Haider. Foto: Lamers

Viele fleißige Helfer hatten ihre Hände im Spiel um ein rundum gelungenes Menü zu zaubern. Mahlzeit! Foto: Köstlinger

Zwei Teams, ein Ziel

Es warteten also mehr als 200 hungrige Mäuler, die gestopft werden wollten. Koch Willibald Haider vom Kulinarium empfing eine leicht nervöse Schar Jungköche aus allen Teilen Österreichs im Foyer der JUFA, wo die anderen Gäste neugierig und interessiert das Treiben beobachteten. Nach der Aufteilung in zwei Teams wurden die Lebensmittel den Kochprofis von morgen übergeben.

Zutaten kamen von der Salzburger Tafel

Mit dabei war auch Doris Kiefel von der Salzburger Tafel, welche die Lebensmittel zur Verfügung stellte. „Wir haben den Kontakt zu unserer Nahrung verloren. Was nicht glänzt, wird weggeworfen,“ so Kiefel.

Es wurde Lachs gekocht

„Wir machen hier Gemüselaibchen,“ sagte Annika Althoff, angehende Studentin aus Wien. „Ich bin ein Teil der Green Days, weil ich für Nachhaltigkeit bin. Vor allem ein nachhaltiges Leben halte ich für wichtig.“ Etwas ganz Besonderes stapelte sich hinter den Laibchen — kiloweise geräucherter Lachs. Niemand hatte in der eigenen Küche je gute vier Kilogramm davon gesehen. Der Lachs wurde mit Bedacht in dünne Scheiben geschnitten. „Viele Gewürze probieren“, rät Haider.

Mehr dazu und ein Video auf stadtblatt365.at.

704760