

Aus „Pfui“ wird „Hui“

Nachhaltigkeit | Landesrätin Schwarz und Haubenkoch Bittermann präsentierten Kochbuch der besonderen Art: Wie man aus harten Semmeln oder Matschparadeiser tolle Speisen zaubert.

Von Doris Schleifer-Höderl

AMSTETTEN | Anlässlich des Jahres der Nachhaltigkeit lud das Rote Kreuz Niederösterreich gemeinsam mit SAM Niederösterreich – Sozialer Arbeitsmarkt Beschäftigungs GbmH – zu einer Kochbuchpräsentation der besonderen Art in den Sozialmarkt Amstetten. Präsentiert wurde ein Werk, das der Verschwendung von Lebensmitteln entgegenwirken soll. Die 22 Rezepte wurden vom Land Niederösterreich, vom AMS Niederösterreich, von Haubenköchen, dem Team Österreich, Tafel- und SAM NÖ-SOMA Kunden sowie vom Handel zur Verfügung gestellt. Illustriert wurde das 39



Seiten starke Buch, das um vier Euro in allen SAM NÖ Märkten zu erwerben ist, unter anderem von einer Schülerin aus Aschbach. Leckeres von Brotsuppe,

Käsesalat und Nudelaufbau bis hin zu Blätterteigapfelschnitte gibt es da zum Nachkochen. Zu finden sind aber auch Tipps und Tricks zur längeren Verwendung

Soziallandesrätin Barbara Schwarz und Haubenkoch Adi Bittermann hatten viel Spaß beim gemeinsamen Kochen.
Foto: Doris Schleifer-Höderl

und zur richtigen Lagerung von Lebensmitteln. „Die bewusste Verwendung von Produkten mit „Schönheitsfehlern“ – etwa Obst und Gemüse – hilft Geld sparen, die Umwelt wird durch weniger Abfall geschont, und man leistet einen wichtigen Beitrag zu einem verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln“, sagt Soziallandesrätin Barbara Schwarz. Sie und Haubenkoch Adi Bittermann präsentierten nicht nur das Buch, sondern schwangen bei Soma auch gemeinsam den Kochlöffel. Krenzenz wurde ein dreigängiges Menü mit Panadensuppe, knusprigen Schweinsbratentischerln mit Salat sowie Bananenbrot.