

REZEPTE

Kochbuch der Nachhaltigkeit präsentiert: Ein Restl-Essen vom Haubenkoch

Präsentation. Der trockene Striezel, die leicht matschigen Paradeiser oder altbackenes Brot müssen nicht in die Mülltonne. Selbst belatschte Haubenköche scheuen nicht davor zurück aus nicht mehr ganz so frischen Lebensmitteln und so manchem Restl noch allerlei Schmackhaftes am Herd zu zaubern. Im „Kochbuch der Nachhaltigkeit“ haben Promis nun simple Rezepte und Tricks preisgegeben. Das Rote Kreuz Niederösterreich und die Organisation SAM NÖ (Trägerin von neun Sozialmärkten) fassten sie in einem Büchlein zusammen.

Der Göttlesbrunner Haubenkoch Adi Pittermann und

Kochideen gegen die Wegwerfmentalität: Küchenchef Bittermann und Landesrätin Schwarz



WOLFGANG ATZENHOFER

NÖ Landesrätin Barbara Schwarz demonstrierten gestern in der Küche des SOMA Amstetten auch live, dass ihre Rezepte jedem Mittagstisch gerecht werden. Schwarz veredelte alte Semmeln zur schmackhaften „Panaden-suppe“. Pittermann füllte das

übrig gebliebene Sonntagsbrat in Teigtascherl und SAM-Chefin Christine Krampfl erweckte etwas weiche Bananen im süßen Bananenbrot zu neuem Genussleben. Zu haben ist das Büchlein um 5 Euro unter i.ritzinger@somanoe.at.