

Im Müll gestöbert – ein Menü gekocht

Ausgebildete Ernährungsspeers der HLA für Land- und Ernährungswirtschaft der Grazer Schulschwester, der HLW und des ORG der Schulschwester und Schüler der LFS Alt-Grottenhof veranstalteten schulübergreifend ein gemeinsames Rest'l kochen.

Dafür machten sich die Schüler, nach Geschäftsschluss der Supermärkte, freiwillig auf die Suche nach guten Lebensmitteln in Supermarkt-Containern, die niemand mehr verwenden würde. „Ich wollte einfach wissen, ob es stimmt, dass Supermärkte so viele genießbare Lebensmittel aussortieren“, begründet Sofie Hirner ihr Mitmachen bei dieser Aktion. Ohne auch nur einen Euro auszugeben gelang es, am nächsten Tag ein vollwertiges, dreigängiges Menü für 25 Personen herzustellen. Bärlauchsuppe, Gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Grillkartoffeln, wahlweise Würstnudeln mit Salat und zum Dessert Obstsalat aus Erdbeeren, Birnen,

Äpfeln und Orangen standen auf dem Speiseplan.

Lebensmittel im Müll – sorgloser Umgang mit wertvollem Gut

Unvorstellbare 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel werden pro Jahr weltweit weggeworfen. Das passiert entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Zu kleine Erdäpfel bleiben am Feld zurück oder nicht der Norm entsprechende Gurken oder Bananen werden aussortiert, bevor sie überhaupt in die Regale der Märkte kommen. 30 Prozent gehen in den Industriestaaten im Handel sowie bei den Konsumenten verloren, weil sie in Form und Aussehen nicht der Norm entsprechen. Damit könnte ein Drittel der Weltbevölkerung nach westlichem



Die Ernährungsspeers mit der Frohnleiterer Diplompädagogin Ing. Annemarie Schweiger

Standard ernährt werden. Konsumenten orientieren sich auch nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum. Viele Produkte sind aber auch noch nach Ablauf dieses Datums unbedenklich und genießbar. Sorgfältiges Schauen,

Riechen und Schmecken helfen, untypische Veränderungen festzustellen. Das Verbrauchsdatum kommt nur bei leicht verderblichen Lebensmitteln zum Einsatz wie Frischfleisch, Fisch, Geflügel und Wurstwaren.

FROHNLEITEN Kulinarisches tisch auf 21 im Klostergarten

6-gängiges Degustationsmenü mit Weinbegleitung

Sonntag, 15. Juni

Preis: 79,- (exkl. VVK-Gebühren)

Platzreservierung: tourismus@frohnleiten.at • 03126 / 2374
Bei Schlechtwetter im Kreuzgang des Klosters

17:00 Uhr / Apéritif: 16:30 Uhr

