

Aktionsplattform – Lebensmittel im Abfall

Ideen und Projekte zur Vermeidung von Lebensmittel-Abfällen

Titel

Das Mittelalter hat Konjunktur - Vergessenes wieder schmackhaft machen

☒ abgeschlossenes Projekt

☐ laufendes Projekt

☐ Projekt-Idee

Kurzbeschreibung des Projekts/der Idee - max. 3 Zeilen

Im Projekt ging es darum, Kochrezepte aus dem Mittelalter der heutigen Gesellschaft wieder schmackhaft zu machen.

Ansprechperson

Name	Mag. Mario Sengl		
Organisation	TECHFORTASTE.NET Gesellschaft mbH.		
Straße	Parkring	Nr.	6
PLZ	8403	Ort	Lebring
Email	mario.sengl@techfortaste.net		
(Projekt-)Website			

Zielgruppen/Handlungsebenen - Bitte ankreuzen! Mehrfach-Nennung möglich!

☐ Landwirtschaftliche Produktion ☐ Verbraucher (Haushalte, Schulen, Kantinen...)

☒ Lebensmittel-Produktion ☐ Gastronomie/Tourismus

☐ (Lebensmittel-)Handel ☒ Sonstige

Detaillierte Beschreibung des Projekts /der Idee

Bitte beschreiben Sie Ziele, Inhalte, konkreten Ablauf...

Die TECH forTASTE organisierte zusammen mit dem Verein Kulima einen Workshop zum Thema Mittelalterliche Kochrezepte. Damit sollte aufgezeigt werden, dass man alles an einem Lebensmittel verwerten kann. Zum Beispiel kann man mit den abgeschälten Kartoffelsschalen eine Suppe auf den Tisch zaubern, damit wurde aufgezeigt, dass sogenannte Abfallprodukte wiederverwertet werden und auch schmackhaft sind.

PartnerInnen/AkteurInnen - Welche PartnerInnen/AkteurInnen waren/sind am Projekt beteiligt?

TECHFORTASTE.NET Gesellschaft mbH.
Verein Kulima

Aufwand (Kosten, Zeit, ...)

Bitte schätzen Sie den zeitlichen und finanziellen Aufwand für die Vorbereitung, Durchführung und allfällige Nachbereitung!

Vor und Nachbearbeitung waren zirka 4 Wochen
Kosten für Druck und Post und Materialien sowie Lebensmittel ca. 1.000,00 € Netto

Wo wurde/wird das Projekt durchgeführt?

☐ Region(en)

☒ Bezirk(e)

Leibnitz

Wann wurde/wird das Projekt durchgeführt?

☒ einmalig, am

30. Juni 2011

☐ fortlaufend, Zeitraum

„Lessons learned“ / Übertragbarkeit des Projekts

Bitte beschreiben Sie Ihre wichtigsten Lernerfahrungen aus dem Projekt! Was lief besonders gut? Was sollte beim nächsten Mal anders gemacht werden? Was ist bei einer Übertragbarkeit der Projektidee zu beachten?

Das Interesse in der Lebensmittelbranche war bezüglich dieser Veranstaltung sehr groß, und es wurden auch erste Vorgespräche über neue Produktideen geführt.

Bitte Fotos, Bilder, Logos und Grafiken an lebensmittelplattform@arge.at mitsenden!