

Aktionsplattform – Lebensmittel im Abfall

Ideen und Projekte zur Vermeidung von Lebensmittel-Abfällen

Titel

verkochen statt vernichten - kulinarische Müllvermeidung

abgeschlossenes Projekt laufendes Projekt Projekt-Idee

Kurzbeschreibung des Projekts/der Idee - max. 3 Zeilen

Arbeitsblatt A4-beidseitig mit Tabelle und Tipps als einfaches Hilfsmittel für die Resteverwertung

Ansprechperson

Name: HAIDER Willi

Organisation: Erste Steirische Kochschule Willi Haider

Straße: Hauptstrasse Nr. 168

PLZ: 8401 Ort: Kalsdorf

Email: haider@kochschule.at

(Projekt-)Website: www.kochschule.at

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

Das Projekt wurde über ein Jahr bei Workshops (auch mit Kindern) erprobt und besteht lediglich aus einer bunten A4 Doppelseite als Hilfsmittel, welches auch nachjustiert bzw. ergänzt werden kann und weder regions- oder saisonabhängig noch einkommens- oder vom praktischen Können abhängig ist! Auch dabei gilt das Motto, weniger ist mehr, wodurch einerseits große Papiermengen in Form von Flyer oder Rezeptfibeln eingespart werden und andererseits auch viel Freiraum für die Kreativität und das Können jedes einzelnen offen bleibt, weshalb wie bei einem Buch (ohne Fotos) auch die eigene Fantasie bzw. eigene Vorlieben zum Zug kommen!

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

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

funktionierende Restratgeber oder Apps mit Rezeptvorschlägen sein. Da bei diesem Projekt keine Rezepte vorhanden sind, ist auch keine zusätzliche Warenbesorgung notwendig, man nimmt was man hat und versucht es zumindest über die TOP 10 der Resteverwertung ganz einfach und unkompliziert zu verarbeiten bzw. zu genießen!

Aufwand (Kosten, Zeit, ...)

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

Für dieses Projekt ist weder ein zeitlicher noch ein finanzieller "zusätzlicher Aufwand" notwendig! Es werden lediglich vorhandene Produkte bzw. Reste kulinarisch vollendet!

Wo wurde/wird das Projekt durchgeführt?

Region(en) Bezirk(e)

Wann wurde/wird das Projekt durchgeführt?

einmalig, am 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?

Meine größte Erfahrung bei den Workshops war, dass nach "5 Schreckminuten" selbst jugendliche Teilnehmer ziemlich rasch ohne Rezeptvorgabe mit der Umsetzung der vorhandenen bzw. selbst mitgebrachten Lebensmittelresten begonnen haben und das vorhandene Material fast zur Gänze verwertet wurde! Da es sich bei diesen Workshops um echte "Stehgreifarbeit" handelt, man wusste nie, welche Lebensmittel und Lebensmittelreste vorhanden sein werden, habe ich zur Absicherung eine Box mit Basisprodukten wie Gewürze, Mehl, Teigwaren, Essig, Öl etc. und eine zweite Box mit Milchprodukten Eiern etc. zur Verfügung gestellt, wobei auf diese Produkte nur "im Notfall" zugegriffen werden konnte, damit vorrangig die vorhandenen Waren verbraucht wurden! Weiters hatte ich immer eine kleine technische Grundausstattung dabei (Küchenmaschine, Mixer bzw. Mixglas, Stabmixer, Universalzerkleinerer (Cutter) und Fleischwolf, Waage, Siebe, Kleinwerkzeuge und Töpfe, da die Küchen sehr unterschiedlich ausgestattet sind. Ich empfehle dieses Projekt allen kochbegeisterten "Restlverwertern" und warne gleich vorweg - Restl-verkochen macht süchtig! Ich wünsche mir zum Schluss eine Institution oder einen Partner, der das farbige beidseitige A4 Blatt honoriert, evtl. laminiert bzw. abwischbar in Druck gibt und so eine Möglichkeit für eine Verbreitung im Handel (mit Werbung), an Schulen etc. ermöglicht!

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