Presseinformation

26. November 2020

KOCH.KUNST.BUCH präsentiert: Lebensmittelabfälle vermeiden und auf Regionalität achten

LH-Stv. Pernkopf: Innovativer Beitrag, denn viel zu oft landen vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Restmüll- oder Biotonne.

In Niederösterreich landen täglich 166 Tonnen genießbare Lebensmittel im Rest- und Biomüll. Diese Menge entspricht rund 40 Kilogramm pro Einwohner und Jahr. Um die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren, erklären LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf und Landtagsabgeordneter, Bürgermeister Anton Kasser, Präsident des Vereins „die NÖ Umweltverbände“ gemeinsam: „Mit hoher Fertigkeit, viel Geschick, Engagement und Verantwortungsgefühl werden in Niederösterreich täglich hochwertige Lebensmittel produziert und verkocht. Wir wollten dabei Lebensmittelabfälle vermeiden und die Lebensmittelverschwendung eindämmen. Das Resteverwerten ist ein solcher Weg hierzu.“ Die NÖ Umweltverbände und das Land NÖ haben deshalb ein KOCH.KUNST.BUCH aufgelegt. Das vom niederösterreichischen Künstler Alexander Bisenz gestaltete Buch gibt Tipps der NÖ Abfallberater, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden und Lebensmittelreste kreativ zu verwerten. Die NÖ Umweltverbände verteilen das Buch in der Vorweihnachtszeit in ganz Niederösterreich. Pernkopf dazu: „Im KOCH.KUNST.BUCH verbinden wir Kunst mit praktischen Tipps um Lebensmittelabfälle zur reduzieren. Das ist ein innovativer Beitrag zu einem wichtigen Thema, denn viel zu oft landen vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Restmüll- oder Biotonne. Das sind Speisereste von Mahlzeiten - aber vielfach sogar noch genießbare Nahrungsmittel, die nicht selten original verpackt sind.“

Anton Kasser freut sich ebenso über die Kombination kreative Gestaltung des Buchs und der Kunst des Kochens: „Lebensmittel sind für uns oftmals schon selbstverständlich. Das ist bei uns in Niederösterreich, mit einer sehr gut funktionierenden Agrar- und Nahversorgungswirtschaft, allgegenwärtig. Umso wichtiger ist es, dass wir nachhaltig und umsichtig mit dieser Ressource umgehen. Das ist die hohe Kunst, vor der wir stehen.“ Pernkopf führt weiter aus: „Unsere landwirtschaftlichen Familienbetriebe versorgen uns nicht nur mit hochwertigen Lebensmitteln, sondern leisten auch einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Kulturlandschaft. Für jedes Agrarprodukt aus Übersee gibt es eine regionale Alternative. Wer vermeintliche Trendlebensmittel aus fernen Ländern kauft, importiert damit auch Tausende Transportkilometer und niedrigere Umweltstandards. Wir in Niederösterreich sind als Konsumentin und Konsument ein wichtiger Teil im Kreislauf der Nahrungsmittelproduktion. Mit jeder Entscheidung zu regional produzierten Lebensmitteln stärken wir also die lokale Wertschöpfung.“

Pernkopf und Kasser enden: „Unser Dank gilt auch Alexander Bisenz. Das von ihm

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit
www.noe.gv.at/presse

Philipp Hebenstreit
Tel.: 02742/9005-13632
E-Mail: presse@noel.gv.at

einmalig künstlerisch gestaltete Buch ist etwas Neues, das kreative Perspektiven mit dem Alltag des Kochens verbindet. Wir werden auch hinkünftig Bewusstseinsbildungsmaßnahmen setzen und damit einen wesentlichen Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen leisten."

Weitere Informationen: Büro LH-Stellvertreter Pernkopf, DI Jürgen Maier, Telefon 02742/9005-12704, E-Mail lhstv.pernkopf@noel.gv.at