

Schülerinnen kreieren nachhaltiges Kochbuch für den guten Zweck!

Schülerinnen der HLW präsentieren am 30.04.2025 ihr nachhaltiges Kochbuch „Tradition trifft Genuss“ für einen guten Zweck.

Österreich - Am 30. April 2025 präsentieren Schülerinnen der Höhere Lehranstalt für Wirtschaft (HLW) ihr neuestes Projekt: das Kochbuch „Tradition trifft Genuss“. Dieses ehrgeizige Unterfangen entstand aus der kreativen Zusammenarbeit der gesamten Klasse und verfolgt das Ziel, ein nachhaltiges Produkt zu entwickeln. Da die Schule einen gastronomischen Schwerpunkt hat, entschieden sich die Schülerinnen, das Projekt eigenständig umzusetzen. Dabei wurden alte Rezepte recherchiert und zusammengetragen, um Tradition und Genuss in einem ansprechenden Format zu vereinen. Der Erlös aus dem Verkauf des Kochbuchs soll teilweise an das Rote Kreuz gespendet werden, wobei 50 Cent speziell dem Demenz- und Besuchsdienst zugutekommen werden. Maria Ronacher und Johanna Jost aus der Klasse unterstützen diese Spendenaktion mit vollem Engagement.

In den letzten Treffen des Demenz- und Besuchsdienstes wurden verschiedene Themen behandelt, darunter auch die Vorstellung des Kochbuchs. Das nächste Treffen im Mai wird ein „Afrika Nachmittag“ sein, das von Brigitte Brandmüller präsentiert wird. Erika Ebner, die Referentin des Besuchsdienstes, nutzt die Gelegenheit, um sich bei ihrem Team zu bedanken und gleichzeitig Freiwillige für die Unterstützung des Besuchsdienstes zu suchen. Bei einer der letzten Zusammenkünfte bereitete sie einen Reindling zu, der von den

Anwesenden verkostet wurde.

Bewusstsein für Lebensmittelschutz

Ein weiterer wichtiger Aspekt der Nachhaltigkeit zeigt sich in Initiativen, die das Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln fördern und der Lebensmittelverschwendung entgegenwirken. Ein Beispiel hierfür ist das „Kochbuch der Nachhaltigkeit“, herausgegeben von SAM Niederösterreich und dem Roten Kreuz Niederösterreich, das vom Landwirtschaftsministerium im Rahmen der Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ unterstützt wird. Es bietet Tipps und Rezeptideen zur Verarbeitung von nicht mehr ganz frischen Lebensmitteln und hebt die wertvollen Ressourcen in der Nahrung hervor: Boden, Wasser, Energie und menschliche Arbeitskraft.

Das Hauptziel des Kochbuchs ist die Stärkung des sorgsamen Umgangs mit Nahrungsmitteln und der Beitrag zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung. Die Initiatoren möchten mit diesem Projekt das Bewusstsein für die Bedeutung der Lebensmittelsicherheit schärfen und praktische Anleitungen zur Verarbeitung von Lebensmitteln bieten.

Nachhaltige Rezepte im Fokus

Ergänzend zu diesen Bemühungen gibt es das GenussN!-Kochbüchle, das Teil der Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württemberg ist. Es enthält insgesamt 68 nachhaltige Rezepte, die einfach nachzukochen sind und bevorzugt saisonale Produkte aus der Region verwenden. Für jede Hauptspeise wird die Klimabilanz ermittelt, und zu vielen Gerichten gibt es sogenannte „Restegerichte“, die die Verwendung von übrig gebliebenen Lebensmitteln ermöglichen. Auch internationale Gerichte sind vertreten, was die kulinarische Vielfalt berücksichtigt.

Das Kochbüchle, das im praktischen DIN A5 Format mit 100 Seiten erscheint, wurde klimaneutral produziert und auf 100 %

FSC-zertifiziertem Recyclingpapier gedruckt. Die CO2-Emissionen der Produktion wurden durch die Unterstützung eines Klimaprojektes in Ghana kompensiert, welches effiziente Kochöfen fördert, die weniger Brennstoff benötigen. Die gesamte Herstellung erfolgt mit Ökostrom und Biofarben, basierend auf Pflanzenölen.

Nachhaltigkeit und ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln sind Themen, die in der heutigen Zeit eine immer größere Bedeutung erlangen. Die Initiativen, die von Schülern, Verbänden und Ministerien ergriffen werden, schaffen ein Bewusstsein für diese wichtigen Aspekte unserer Ernährung und unserer Ressourcen und tragen dazu bei, dass Tradition und Genuss auf nachhaltige Weise miteinander verschmelzen.

Details	
Ort	Österreich
Quellen	• gailtal-journal.at • www.bmluk.gv.at • www.nachhaltigkeitsstrategie.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at