



Lebensmittelrettung durch Weitergabe

Einleitung

Brot ist ein wichtiger Bestandteil unserer Ernährung, aber gleichzeitig auch eines der am häufigsten verschwendeten Lebensmittel. Um dem entgegenzuwirken, hat die Stadt Wien – Umweltschutz, im Rahmen des Lebensmittelaktionsplans „Wien isst G.U.T.“ (Gesund und genussvoll – Umwelt und klimafreundlich – Tierfair), innovative Maßnahmen initiiert, die den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln fördern und zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen beitragen. Ein wichtiger Schwerpunkt davon ist auch die Bewusstseinsbildung. Zu dieser soll diese Broschüre, ebenso wie das Programm SchoolFood4Change und der FoodTrailer der Stadt Wien – Umweltschutz, beitragen.

Pionierarbeit bei der Lebensmittelrettung, Armutsbekämpfung und Bewusstseinsbildung leistet seit 1999 Die Tafel Österreich. Sie rettet genießbare Lebensmittel vor der Entsorgung und versorgt damit kostenfrei armutsbetroffene Menschen in Sozialeinrichtungen. Projekte wie das Sensorik Labor für Schüler*innen oder Kochworkshops „mit Sinn“ zum Verarbeiten von überschüssigen Lebensmitteln helfen bei der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung im eigenen Haushalt. Mit mehr als 1.000 Tonnen so vor dem Müll bewahrter Lebensmittel pro Jahr kann Die Tafel Österreich rund 35.000 bedürftige Menschen unterstützen.

Gemeinsam stellen wir Ihnen nun diese Broschüre für praktische Tipps zur Reduktion von Brotabfällen und kreative Rezeptideen zur Verfügung. Darin finden sich köstliche Rezepte aus hart gewordenem Brot und Gebäck ebenso wie wertvolle Tipps und Tricks, die man beim Kauf, der Lagerung, Verarbeitung etc. von Brot mitdenken sollte.

Durch den bewussten Konsum und die kreative Wiederverwendung von Brot steigern wir den Genuss und leisten einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Schließlich besteht Brot aus wichtigen Ressourcen, mit denen wir achtsam umgehen sollten. Werden Sie gemeinsam mit uns zu Lebensmittelretter*innen und kommen Sie auf den Geschmack, altem Brot neuen Sinn zu geben.