

Presseinformation

26. Juni 2003

Neuer Rezeptwettbewerb für „Ökologisches Blitzrezept“

Sobotka: „Klimaschutz mit Messer und Gabel“

Im Vorjahr stand der NÖ Rezeptwettbewerb der „umweltberatung“ unter dem Motto „Lassen wir die Küche im Dorf“, der Rezeptwettbewerb 2003 befasste sich mit dem Thema „Das ökologische Blitzrezept“ und will damit ein gutes, gesundes und nährstoffreiches Gegengewicht zu Fastfood setzen. Damit solle unter den vielen kochbegeisterten Niederösterreichern zum „Klimaschutz mit Messer und Gabel“ aufgerufen werden, sagte Umwelt-Landesrat Mag. Wolfgang Sobotka heute bei der Präsentation des Wettbewerbs in St. Pölten.

Im Rahmen der Aktionen „So schmeckt Niederösterreich“ bzw. „Gesundes Leben in Niederösterreich“ will Sobotka damit den emotionalen Zugang zu regionalen und saisonalen Lebensmitteln stärken und zur Bewusstseinsbildung über die Auswirkungen gesunder Ernährung bis hin zur Landentwicklung beitragen. Die pro Jahr und Kopf verbrauchten Lebensmitteln entsprächen einem CO₂-Ausstoß von 2,6 Tonnen oder rund 1.000 Litern Benzin. Ein Kilogramm Kiwis aus Neuseeland etwa verbrauche die selbe Energie wie 6.800 Kilogramm heimisches Obst.

Die Kaufentscheidung beeinflusse demnach die CO₂-Bilanz massiv. Außerdem stärke der Kauf regionaler und saisonaler Lebensmittel die kleinstrukturierten Lebensmittelproduzenten der heimischen Landwirtschaft, und die Wertschöpfung bleibe in der Region. Zudem tragen die zur Gänze bekannten Stationen frischer heimischer Produkte wesentlich zur Lebensmittelqualität bei, so Sobotka.

Anregungen für das „ökologische Blitzgericht“ geben die 600 Rezepte des Vorjahrs-Wettbewerbs unter www.rezepte.umweltberatung.at. Einsenden kann man die Rezepte an „die umweltberatung“, 2304 Orth an der Donau, Hanfgartenweg 2, über das Besser-Essen-Telefon unter der Nummer 02742/226 55, per Fax unter 02742/226 55-733, per e-mail unter besser-essen@umweltberatung.at. Einsendeschluss ist der 24. Oktober 2003. Zu gewinnen gibt es u.a. Gesundheits-Wochenenden, Kochkurse bei Gourmetköchen oder Biodegustationsmenüs.