

Presseinformation

30. Mai 2018

Präsentation des zweiten Teils „Kochbuch der Nachhaltigkeit“

LR Teschl-Hofmeister: Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln stärken

Das Rote Kreuz Niederösterreich hat gestern in Kooperation mit SAM NÖ im Regierungsviertel St. Pölten den zweiten Teil des „Kochbuchs der Nachhaltigkeit“ im Beisein von Sozial-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister und Josef Floh, Gastwirt „der floh“ präsentiert. Die Entstehung des nachhaltigen Projektes wurde im Rahmen eines Showkochens gemeinsam mit Sponsoren und Unterstützern gefeiert. Das Kochbuch soll einerseits Impulse zum Thema Nachhaltigkeit im Bereich der Lebensmittelverwendung setzen und andererseits den Lebensmitteln wieder eine besondere Bedeutung zukommen lassen.

„Nachhaltigkeit ist in allen Bereichen unserer Gesellschaft wichtig. Das Rote Kreuz Niederösterreich und SAM NÖ sind zwei Organisationen, die den Dienst am Nächsten leben, wie nur wenige andere. Sie setzen sich Tag für Tag für die Bedürftigen und Schwächeren in unserer Gesellschaft ein. Mit dem ‚Kochbuch der Nachhaltigkeit‘ stärken sie das Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln“, erklärte Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Eine Initiative, die ich nur unterstützen kann – denn es zahlt sich auf jeden Fall aus, sorgsam mit Lebensmitteln umzugehen“, so die Landesrätin.

„Mit diesem Kochbuch möchten wir die von uns praktizierte Nachhaltigkeit vermitteln. Wir leben diese auf vielen Ebenen unseres Tuns. Der sorgsame Transport, die ausgeglichene Verteilung in unseren SOMA-Märkten und schlussendlich der Verkauf wertvoller Lebensmittel für Menschen mit geringem Einkommen sind nur einige Beispiele dafür“, sagte Wolfgang Brillmann, Geschäftsführer SAM NÖ.

„Eines unserer wichtigsten Ziele im Roten Kreuz ist es, Menschen ein gesundes und sicheres Leben zu ermöglichen. Dazu zählt unter anderem auch, die Selbsthilfefähigkeit von Betroffenen zu stärken und die Lebensfreude zu fördern“, erklärt Josef Schmall, Präsident Rotes Kreuz Niederösterreich.

Im Kochbuch zu finden sind neben Beiträgen über den Umgang, die Verwendbarkeit und die richtige Lagerung von Lebensmitteln zahlreiche Rezepte,

Presseinformation

wie man aus nicht mehr ganz frischen Lebensmitteln ausgezeichnete Speisen zubereiten kann. Erhältlich ist das „Kochbuch der Nachhaltigkeit“ direkt bei den SOMA Märkten sowie beim Team Österreich Tafeln und HenryLäden des Roten Kreuzes Niederösterreich. Die erste Auflage des Buches ist im Jahre 2014 erschienen.

Nähere Informationen: Büro LR Teschl-Hofmeister, Mag. (FH) Dieter Kraus, Telefon 02742/9005-12655, E-Mail dieter.kraus@noel.gv.at.



Im Bild von links nach rechts: Josef Schmoll (Präsident Rotes Kreuz Niederösterreich), Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, Hannes Buxbaum (Stv.-Dir. Gesundheit und Soziale Dienste), Wolfgang Brillmann (Geschäftsführer SAM NÖ).

© NLK Burchhart

Weitere Bilder



Showkochen im Landhaus. Im Bild von links nach rechts: Josef Schmoll (Präsident Rotes Kreuz Niederösterreich), Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, Josef Floh (Gastwirt), Landesrätin Ulrike Königsberger-Ludwig, Wolfgang Brillmann (Geschäftsführer SAM NÖ), Katrin Wiesinger (Bezirksstellenkommandantin Rotes Kreuz Neulengbach).

© NLK Burchhart