



FEST(weiter)ESSEN!

Alle Jahre wieder landen pro Familie Lebensmittel im Wert von 300 Euro einfach in den Abfall. Lebensmittel, die noch gut sind, die aber leider einfach nur entsorgt werden. Österreichweit sind das 150 Millionen Euro pro Jahr! Allein 30 Millionen davon werden über die Festtage verschwendet! Dabei wissen wir doch alle: **LEBENSMITTEL SIND KOSTBAR!**

Meine Tipps zum Kampf gegen Lebensmittelverschwendung zu Weihnachten:

Zu viel Gekochtes am besten sofort im Tiefkühler verstauen. Das „Ach, das essen wir morgen“, klappt in den wenigsten Fällen, weil wir doch über die Feiertage ganz oft Besuche abstatten und dort sicher auch genügend Essen auf uns wartet.

Weihnachtskekse kann man einfrieren und sind übers ganze Jahr verteilt ein guter Begleiter bei der Kaffeetafel oder perfekt, wenn unerwartet Gäste kommen.

Gute Planung beginnt bei der Wahl der Speisen. Was schmeckt denn wieder erwärmt am besten? Was kann man vom Vortag übrig gebliebene Lebensmittel verwenden, um ein neues Gericht zu zaubern? Lasst euch inspirieren auf www.umweltberatung.at/rezepte

Zu viel gekocht? Klingelt doch mal bei den Nachbarn, bringt übriggebliebenes als Mitbringsel in Gläsern oder Frischhaltedosen. ZUdem kann vieles auch nach dem Festtagsschmaus noch eingekocht und somit haltbar gemacht werden.

**Und weil es ja allen Menschen gleich ergeht:
Ladet doch alle Freunde zu einer „Resteparty“ ein,
bei der bewusst nur übriggebliebenes mitgebracht
werden darf. Bestimmt werden dabei megaviele
Rezepte und Ideen ausgetauscht!**

