



## Hallo, ich bin Rikki!

Als Abfalldetektiv und erster Schlauberger in Vorarlberg zeige ich Kindern und Erwachsenen, wie einfach es ist, Abfall zu sparen. Gemeinsam können wir den Abfallberg in unserem Ländle kleiner machen. In meinen Geschichten könnt ihr mehr über meine Abenteuer als Schlauberger erfahren und selbst zu Abfalldetektiven werden. Seid ihr dabei? Ich freue mich auf eure Hilfe!



# Ernte gut – alles gut?

**E**s war ein sonniger Sommertag, und ich Rikki – euer Schlauberger, stand stolz in meinem Garten. Die Sonne schien warm auf die bunten Blumen und meinen Hut, die Vögel zwitscherten fröhlich und überall standen Kisten und Kübel voller Obst und Gemüse! „Wer hätte gedacht, dass es in diesem kleinen Garten so viel zu ernten gibt!“, sagte ich zu mir und klopfte mir die hängengebliebene Erde aus dem Fell.

Die Ernte war dieses Jahr besonders reichlich! Vielleicht sogar zu reichlich? Langsam merkte ich, dass so viel Gemüse und die Menge an geerntetem Obst ja auch irgendjemand essen muss, bevor es verdirbt!

Ich schaute nochmal rüber zu meinen Kisten und tatsächlich: Ich hatte so viel Gemüse geerntet, dass es unmöglich war, alles selber aufzuessen. „Was soll ich nur mit all dem Gemüse machen?“, fragte ich mich, „Das kann man doch nicht

einfach wegwerfen!“ Und schon kam mir eine hervorragende Idee!

Schon griff ich zum Telefon, um meine Freunde anzurufen. Dazu Tanten, Onkel, und alle, die mir sonst noch in den Sinn kamen. Voller Freude wollte ich von meiner üppigen Ernte berichten. Von den Pflaumen, den Äpfeln und Birnen, meinen Bohnen und Gurken, den süßen Tomaten und natürlich von den vielen, vielen Kräutern. Nicht zu vergessen die zwei Kisten Zwiebeln und säckeweise Kartoffeln. Der wichtigste Grund alle anzurufen aber war, sie alle einzuladen, etwas von meinem Gemüse und Obst abzuholen. Damit eben nichts davon verdirbt oder weggeworfen werden muss!

Doch leider konnte ich niemanden erreichen. Die meisten waren wohl im Urlaub oder zumindest gerade

nicht zu erreichen. „Schade, aber Lebensmittelverschwendung kommt bei mir nicht in die Tüte!“, sagte ich entschlossen und mir war völlig klar: „Ich werde das Gemüse haltbar machen.“

Schon am nächsten Tag verbrachte ich den ganzen Tag in der Küche und hatte so viel Freude damit, alles zu verkochen und zu verarbeiten. Vor dem Haus türmten sich die leeren Obst- und Gemüseboxen und von Stunde zu Stunde füllte sich das Regal im Keller mit den verschiedensten Köstlichkeiten.





## Das alles habe ich gemacht:

**Einkochen:** Ich beschloss, Tomatensauce zu kochen. Mit frischen Tomaten, etwas Knoblauch und Kräutern aus dem Garten war das ganz einfach. Eine gute Entscheidung, damit ich im Winter köstliche Tomatensauce genießen kann.

**Einmachen:** Aus den vielen Pflaumen machte ich Marmelade. Mit Zucker und etwas Zitronensaft kochte ich alles, bis es eine schöne Konsistenz hatte. Noch heiß wurde die Marmelade in leere Schraubgläser gefüllt, verschlossen und mit bunten Etiketten beschriftet!

Auch die Äpfel wurden fachgerecht in einen großen Topf geschnippelt – heraus kam wunderbares Apfelmus, perfekt für den nächsten Kaiserschmarren!

Ebenso machte ich Kompott aus meinen Birnen. Nach dem Rezept meiner Oma mit Nelken, Zucker und Zimt roch es in der Küche fast schon wie zu Weihnachten.

**Einlegen:** Die Gurken aus meinem Garten legte ich in Essig ein. Ich würzte den Essig mit Dill, Knoblauch und ein paar Senfkörnern. So hatte ich leckere saure Gurken für die nächsten Monate.

**Trocknen:** Die Kräuter aus meinem Garten trocknete ich, indem ich sie bündelte und kopfüber an einem schattigen Ort aufhängte.

Und weil noch ein paar Äpfel und Birnen übrig waren, wurden daraus kleine Scheiben gemacht, um sie im Backofen zu trocknen, also zu dörren. Herrlich als Jause für meine nächste Wanderung!

**Einfrieren:** Die geputzten Bohnen tauchte ich kurz in heißes Wasser und ließ sie dann abkühlen. Gut verpackt liegen sie jetzt in die Tiefkühltruhe. So kann ich das Gemüse auch im Winter genießen.

Voller Stolz stand ich vor dem Regal und schaute auf die vielen Gläser und Tüten, die nun meine Vorratskammer füllten. Kein Gemüse und kein Obst wurde verschwendet!

„Ich werde ein kleines Rikki-Erntedankfest veranstalten!“, rief ich plötzlich ganz begeistert, „Alle meine Freunde und Nachbarn sollen kommen und die leckeren Sachen probieren, die ich haltbar gemacht habe!“ Das war wahrscheinlich die beste Idee des Tages und dazu wollte ich allen meinen Gästen eine der Köstlichkeiten schenken, zusammen mit dem passenden Rezept. Denn Ernte gut – alles gut!

**Liebe Schlauberger,**

das Thema Lebensmittelverschwendung ist so wichtig, dass ich es immer im Auge behalten werde. Mit ein paar einfachen Ideen können wir alle dazu beitragen, weniger Lebensmittel wegzuschmeißen. Dazu gehört auch, das ganze Jahr lang darauf zu achten, keine Lebensmittel zu verschwenden oder schlecht werden zu lassen.

Bestimmt habt ihr auch ein paar gute Ideen dazu und ihr helft mir weiterhin, unseren Abfallberg kleiner zu machen! Könnt ihr mir bitte eure Ideen schicken – ich freue mich drauf!

Euer *Rikki*



## Schlauberger-Aufgabe:

### Wie wird man Lebensmittelretter:in?

gefragt sind eure Tipps und Tricks, um Lebensmittel zu retten und somit Kosten zu sparen. Über Brot und Gemüse haben wir gesprochen ... aber es gibt noch viel mehr!

**Sendet uns eure drei Tipps – für die Cleversten gibt's eine Überraschung!**



**Hier gibt's noch ganz viel Information!**

[www.tinyurl.com/lebensmittelsindkostbar](http://www.tinyurl.com/lebensmittelsindkostbar)

## Impressum:

Amt der Vbg. Landesregierung | Abteilung Umwelt- und Klimaschutz (IVe) / Fachbereich Abfallwirtschaft: Ing. Feldmann Harald | [abfallwirtschaft@vorarlberg.at](mailto:abfallwirtschaft@vorarlberg.at)  
RIKKI-Büro: Martin Dreher | T: 0664 342 90 75 | [rikki.schlauberger@vorarlberg.at](mailto:rikki.schlauberger@vorarlberg.at)