



Umwelt!

Das Info-Magazin des Gemeindeverbandes für Umweltschutz und Abgabeneinhebung im Bezirk Melk

Sauber durchstarten ins neue Jahr!

Heizkesselförderung, Frühjahrsputz und Förderung für E-Autos...



Die duale Zustellung kommt!

> Mehr dazu auf Seite 7

E-Mobilitätstag am Wachauring

> Mehr dazu auf Seite 6

Rund um die Umwelt!

Umweltschutz endet nicht bei der Mülltonne

Die Mülltrennung ist die Basis für einen guten Umweltschutz und ein Grund warum Österreich in der ganzen Welt als sauberes Land bewundert wird.

Damit unsere Kinder auch künftig eine intakte Umwelt vorfinden, gilt es aber weitere Maßnahmen zu setzen: daher beteiligen wir uns an der landesweiten Aktion „Raus aus dem Öl“. Fossile Brenn- und Treibstoffe sind der Hauptgrund für die Erderwärmung, deren Folgen auch bei uns bereits spürbar sind. Die Unwetter nehmen zu und werden intensiver, wertvolles Ackerland wird weggeschwemmt, Häuser überflutet und Schaden in Millionenhöhe entsteht. Wir brauchen uns nur an der Natur ein Beispiel nehmen: sie kommt seit tausenden Jahren mit einer Energiequelle aus – unsere Sonne ist das einzige Atomkraftwerk, das Sinn macht.

Daher ist es nur logisch und konsequent auf die Solarenergie zu setzen. Ob bei der Heizung oder beim Transport – Strom aus erneuerbaren Energiequellen und -speichermedien sind die Zukunft. Wir selber haben es in der Hand die Ölscheichs weiter zu sponsern oder auf innovative Unternehmen aus der Heimat zu setzen. Das Dienstauto des GVV ist natürlich elektrisch, die Heizung Biomasse, das Haus gedämmt und auch im privaten Bereich setzte ich diese Philosophie um.



Foto: Stadtgemeinde Mank

Machen Sie bei dieser Energiebewegung mit!
Infos dazu finden Sie auf www.energiebewegung.at

Der Frühjahrsputz entlang Bächen und Straßen wird in vielen Gemeinden umgesetzt. Ich lade Sie zum Mitsammeln ein, um so einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz zu leisten! Auch die Gratis-Aktion zur Entsorgung von Autowracks wurde verlängert. Aktuelle Infos gibt es nicht nur auf www.gvumelk.at sondern jetzt auch auf Facebook.

Ich wünsche Ihnen alles Gute und ein umweltfreundliches Jahr 2017!

DI Martin Leonhardsberger
Obmann GVV Melk, Bürgermeister Stadtgemeinde Mank

Müllionenquiz

Gewinnspiel

- 1) Wie kann man seine Vorschreibungen ab sofort alternativ erhalten?
- 2) Wieviel Altspeiseöl/fett wurde 2016 gesammelt?
- 3) Wieviele Melker Gemeinden nahmen 2016 am Frühjahrsputz teil?
- 4) Was ist heuer neu bei den Sauberhaften Festen?

Schicken Sie die Lösungen per Mail an gewinnspiel@gvu-melk.at oder per Postkarte an den GVV Melk, Wieselburger Str. 2, 3240 Mank und gewinnen Sie einen € 50 Gutschein!

Impressum

Gemeindeverband für Umweltschutz
und Abgabeneinhebung im Bezirk Melk
Wieselburger Straße 2, 3240 Mank
Tel: 02755/2652 Fax: 02755/2086

gemeindeverband@gvumelk.at
www.gvumelk.at www.abfallverband.at/melk

Für den Inhalt verantwortlich:

Obmann DI Martin Leonhardsberger

Redaktion, Konzept und Layout: Johannes Kadla

Fotorechte: (sofern nicht anders genannt) GVV Melk

Druck: Ing. H. Gradwohl G.m.b.H.,
3390 Melk, Spielberger Str. 28

Eventuelle geschlechtsspezifische Ausdrücke in diesem Magazin, umfassen Frauen und Männer gleichermaßen



Im Dienst der Umwelt

Kerschner
Umweltservice und Logistik GmbH

Ihr Entsorgungs-
profi

Hörsdorf 30 · A-3240 Mank
02755/2430 · www.kerschner.at

SPARKASSE
NIEDERÖSTERREICH
MITTE WEST AKTIENGESELLSCHAFT



Unser Fettnäpfchen! So kriegt jeder sein Fett weg

„Das wird teuer!“, meint der Installateur! Dass er weiß wovon er spricht, können wir bestätigen - Altspisefett und -öl im Kanalnetz verursacht enorme Kosten, die man mit einem Handgriff leicht verhindern könnte...

Jedes in den Abfluss geleerte Speiseöl lagert sich in den Rohren ab, wo es mit der Zeit zu massiven Verstopfungen führt. Die betroffenen Leitungen müssen aufwändig gereinigt, oder sogar getauscht werden. Damit sind selbstverständlich hohe Kosten verbunden. Je nach Ort der Verstopfung (ob im Haus, oder im öffentlichen Kanalnetz bzw. bei der Kläranlage) ist die Gemeinde oder der jeweilige Liegenschaftseigentümer für die Beseitigung des Schadens verantwortlich.

Jeder Liter Speiseöl in Ausguss oder WC geleert, verursacht im Schnitt etwa Folgekosten von 70 Cent. Das würde bei der gesamten Menge allein im Jahr 2016 Folgekosten von etwa € 700.000,- verursachen!



Von der Pfanne in den Nöli - aber bitte vorher ausreichend abkühlen lassen!

Die einfache Lösung

In allen Altstoffsammelzentren (ASZ) kann man kostenlos einen Nöli abholen. Dieser ist in 2 Größen für Privathaushalte (3 l) und Gastronomiebetriebe (26 l) erhältlich und für die Sammlung von Altspisefett und -fett gedacht. Gesammelt werden sollen ausschließlich pflanzliche und tierische Fette - Erdölprodukte und synthetische Öle sind nicht erwünscht und müssen getrennt gesammelt werden!

Auch andere Störstoffe wie Rückstände vom Braten und Frittieren, sollen nach Möglichkeit nicht in den Nöli gegeben werden, da diese die Verwertung erschweren. Aus dem gesammelten Speiseöl und -fett wird in Österreich Biodiesel hergestellt. Damit wird ein

Dir. Alois Hubmann
Geschäftsführer



weiterer wichtiger Schritt in Richtung Energieunabhängigkeit von erdölexportierenden Staaten gesetzt und gleichzeitig das Klima geschont. Biodiesel gilt als CO²-neutraler Treibstoff, da die Pflanzen beim Wachsen das bei der Verbrennung entstehende Kohlendioxid wieder aus der Luft holen.

Sammelleistung steigt weiterhin

Das „Konzept Nöli“ ist seit Anfang an auf Erfolgskurs. Auch in der Bevölkerung ist angekommen, dass Fett und Öl im Kanalnetz nichts zu suchen haben. Der bequeme und kostenlose Austausch der Sammelbehälter trägt ebenfalls dazu bei, dass die verwertbaren Mengen immer weiter steigen!

Im Vorjahr wurden alleine im Bezirk Melk 81.000 kg Speiseöl und -fett gesammelt. Eine enorme Menge - vor allem wenn man bedenkt, welchen Schaden es im Kanalnetz hinterlassen hätte.

In diesem Sinne bedanke ich mich für die gute Sammelmoral im Bezirk. Ein Konzept ist nur so gut, wie es auch umgesetzt wird und dazu tragen Sie alle bei! Bitte achten Sie auch weiterhin auf unsere Umwelt - und auch auf unsere Kanalnetze und Kläranlagen!



Leere Nölis bekommt man im ASZ, volle kann man dort wieder abgeben!

Erleben Sie unvergessliche Momente...

MITTERBAUER
SOLUTIONS FOR MOTION

Mitterbauer Reisen & Logistik GmbH

Busterminalstraße 1 | 3370 Ybbs/Donau
T: +43 (0) 7412/523 62-0 | F: +43 (0) 7412/52362-16
office@mitterbauer.co.at | www.mitterbauer.co.at



**Raiffeisenbank
Mittleres Mostviertel**
www.rbmm.at



(Abfall)jäger & Sammler

Der Schnee geht, Abfall bleibt...

Unter dem Motto „Stopp Littering - Wir halten NÖ sauber“ sammeln die fleißigen Niederösterreicher bereits seit 2006 jeden Frühling achtlos weggeworfene Abfälle. Im Vorjahr konnte sich der Bezirk Melk erstmals die „grüne Weste“ umhängen.

Leider gibt es sie immer noch, die Leute die achtlos Getränkedosen, Lebensmittelverpackungen aber auch gefährliche Abfälle wie Batterien oder Ölkanister in freier Natur entsorgen.

Aber auch Sperrmüllablagerungen oder Kühlgeräte findet man immer wieder. Schwer verständlich, da beides kostenlos im ASZ entsorgt werden könnte. Doch vor allem die kleinen Papierfetzen, Aludosen und Plastikflaschen stören das Bild der sauberen Gemeinde viel zu oft. Gerade in der Nähe von Siedlungen und Ortschaften stört dies natürlich umso mehr.



eine Sammlung
mehrere Sammlungen

Alle Sammlungen im Bezirk Melk 2016

Einzige Voraussetzung ist die ebenfalls kostenlose Anmeldung unter www.stopplittering.at. Gerne können dort nach der Sammlung auch Fotos und Berichte hochgeladen werden.



QR-Code auf stopplittering.at

Wir teilen derartige Berichte auch gerne auf unserer Facebook-Seite! Im Vorjahr gelang es zum ersten Mal in allen 40 Gemeinden im Bezirk zumindest eine Sammelaktion zu starten. Manche Gemeinden konnten sogar mit mehreren Sammlungen punkten! Wir hoffen auch heuer wieder auf eine rege Beteiligung der Bevölkerung, da die Sammlungen einen wichtigen Teil der Bewusstseinsbildung ausmachen!



Die Teilnehmer des CITO-Events zeigten, dass Müll sammeln auch Spaß macht

Sauberhaft Feiern

Boxen

Ein Geschirrmobil mit Ausstattung, 2 Gastro-Spüler, Geschirr und Besteck sowie eine fachgerechte Müllentsorgung stehen für sauberhafte Feste und Veranstaltungen bereit!

Unappetitlichen Paptellern und instabilen Plastikbechern sagt der GVV Melk nachhaltig den Kampf an!

Mehr als 1600 Mehrwegteller, 800 Besteckgarnituren und 4 Spüler stehen für Veranstaltungen aller Art im Bezirk bereit. Neben dem ökologischen Vorteil können so für den Verein auch die Entsorgungskosten reduziert und die Veranstaltung aufgewertet werden. Als zusätzlichen Anreiz können sich Veranstalter auf www.sauberhaftefeste.at registrieren und bei Erfüllung aller Auflagen (ausschließlich Mehrweggeschirr, funktionierende Mülltrennung) Ausstattung von Schürzen über Servietten bis hin zu Taschenbechern und den neuen Kuchen-Boxen zum mit nach Hause nehmen von Mehlspeisen!



Sauberhaft in die neue Feste-Saison mit dem Geschirrmobil des GVV Melk



UMWELTSERVICE GMBH

Wörth 7, A - 3380 Pöchlarn

☎ 02757 / 2540

Fax: DW 15 oder 34

✉ office@top-umweltservice.at

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 7:00 - 16:00

Raus aus dem Öl - Rein in die Zukunft!

Umstieg von fossilen auf erneuerbare Energieträger



In den letzten Jahren haben sich die Anteile der Energieträger verändert. Die wichtigsten alternativen Wärmesponder sind Holz bzw. Biomasse.



20% weniger Ölheizungen wurden in den letzten 10 Jahren installiert, das ist auf ein starkes Plus bei der Nahwärme und den vermehrten Einsatz von Wärmepumpen zurückzuführen. Die Preisentwicklung ist hier bei Heizöl und Gas ebenfalls ein Aspekt. Die Preise steigen stetig und Öl und Gas sind somit die teuersten Energieformen, außerdem ist die Preisentwicklung sehr stark schwankend. So war der Preis für Öl 2012 fast doppelt so hoch wie heute. Pellets, Hackgut und Scheitholz sind auf der anderen Seite am günstigsten und vor allem am konstantesten.

UN-Klimakonferenz in Marrakesch als wichtiger Schritt für Umsetzung der Klimaziele

Bundesminister Rupprechter stellte in Marrakesch klar, dass neue Ölheizungen nicht mehr sinnvoll sind. „Es braucht eine tiefgreifende Energiewende – dabei spielt der Gebäudesektor eine wesentliche Rolle. Wir sollten ein Ende der Ölheizungen diskutieren – im Neubau ebenso wie beim Kesseltausch.“, so Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft Andrä Rupprechter. Rechtlich ist ein Ausstieg aus Ölheizung möglich. Ein Gutachten kommt zum Ergebnis,

dass ein Verbot von Ölheizungen in Österreich rechtlich möglich ist, sowohl im Neubau als auch bei anstehendem Kesseltausch. „Die Länder haben es in der Hand, möglichst rasch aus dem Öl auszusteigen. Ich werde sie bei diesem dringend notwendigen Schritt bestmöglich unterstützen,“ betont Rupprechter.

Raus aus dem Öl als große Chance

Der Umstieg von fossilen auf erneuerbare Energieträger und vor allem der Wechsel von Öl-Heizungen hin zu Biomasse oder Wärmepumpen, ist eine große Chance für die Niederösterreichische Wirtschaft. Ab 2019 sollen keine Öl-Kessel mehr in Neubauten zugelassen werden! Öl wird von vielen Experten als wirtschaftliche Sackgasse bezeichnet. Der jährliche Devisenabfluß von Öl/Gas beträgt mehr als 12 Mrd. Euro. Diese Gelder fließen sehr oft zu dubiosen Drittstaaten. Das Pariser Klimaschutzabkommen bietet somit auch für österreichische Umwelttechnologieunternehmen enorme Chancen. „Allein 2016 wurden in Niederösterreich durch Umwelttechnologie 2.250 Bauprojekte auf den Weg gebracht, mehr als 1 Mrd. Euro investiert und damit nahezu 13.000 Arbeitsplätze gesichert bzw. geschaffen. Auf den Umweltsektor, der stärker als die Gesamtwirtschaft wächst, entfallen mittlerweile 11 Prozent des niederösterreichischen Bruttoregionalprodukts, aktuell gibt es im Land 37.000 Green Jobs“, freut sich Umwelt-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf.

Das Land NÖ geht mit Beispiel voraus:

Ab 2020 kein Landes-Gebäude mehr mit Öl-Heizung
Förderung für Privatheizungen bis zu € 3.000
Dämmung der Obersten Geschoßdecke bis zu € 1.000
Nähere Infos auf www.energieberatung-noe.at

Strauchschnitt

Schriftliche Anmeldung

Wie jedes Jahr können sich Liegenschaftsbesitzer zur Strauchschnittabholung per Kranwagen anmelden. Wir teilen den Entsorgungstermin schriftlich am Postweg mit.

Pro begonnener Viertelstunde Ladezeit werden € 45 (inkl. 10 % USt.) in Rechnung gestellt. Die An- und Abfahrt, sowie die Entsorgung des Strauchschnittes werden nicht extra verrechnet. Das Online-Formular zur Anmeldung finden Sie auf www.gvumelk.at

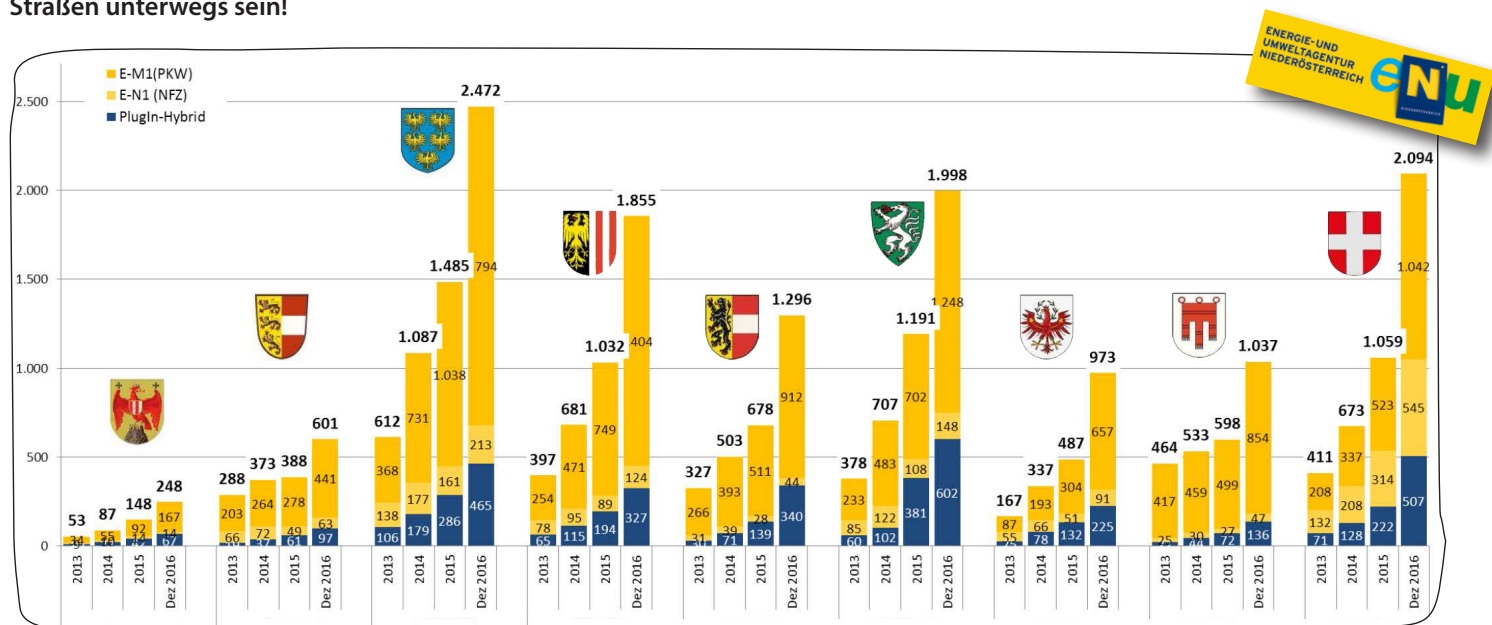


Foto: © eNu, Umwelt-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf

Unter Strom gesetzt!

Mit voller Energie in die Zukunft!

Elektromobilität begeistert derzeit die Menschen. Das Interesse an dieser neuen Technologie ist riesig und passt auch genau zur e-Mobilitätsstrategie des Landes NÖ. Bis 2020 sollen laut Landesstrategie in Niederösterreich 50.000 e-Autos auf den Straßen unterwegs sein!



50.000 Autos - das entspricht 5 % des gesamten PKW-Bestandes. Dies scheint nicht unrealistisch zu sein, denn obwohl es derzeit nur rund 2.500 e-Fahrzeuge in unserem Bundesland gibt, werden die Verkaufszahlen in den nächsten Jahren rapide steigen. Die Entwicklung der e-Autos schreitet auch zügig voran und die neuesten e-Mobil-Modelle können bei der Reichweite mit „konventionellen“ PKWs nahezu mithalten und sind ihnen beim Fahrvergnügen sogar weit überlegen.



Foto: © eNu, Umwelt-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf

Elektroautos muss man persönlich erfahren.

Um dies möglich zu machen, bietet die Energie- und Umweltagentur Niederösterreich verschiedenste Möglichkeiten. Neben dem größten e-Mobilitätstag Europas am 20. Mai 2017 am Wachauring in Melk, gibt es ab 1. März 2017 auch die 6/60 Testtage bei denen jeder ein e-Mobil bei sich Zuhause im Alltag testen kann. Bei freiem Eintritt stehen auch heuer am Wachauring wieder mehr als 50 e-Autos sowie hunderte e-Bikes, Segways, Fahrräder, Scooter und vieles mehr kostenlos zum Probefahren bereit. Ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm macht den e-Mobilitätstag in Melk zu einem Erlebnis für die ganze Familie. Neben dem Fahrgefühl sind es aber auch oft die Kosten, vor denen man zurückschreckt. Vergleicht man die Kosten eines e-Autos mit dem eines konventionellen Autos ist der Preisunterschied kaum noch spürbar. Der Entfall der KFZ-Steuer, die niedrigen Service- und Wartungskosten, die niedrigen Ladekosten sowie gute Fördermöglichkeiten gleichen die hohen Anschaffungskosten relativ rasch aus.

Bis zu 5.000 Euro Pionierförderung holen

E-Autos sind ab 20.000 Euro erhältlich und dank attraktiver Förderungen in Niederösterreich genauso teuer, wie viele Autos mit einer vergleichbaren Ausstattung mit Verbrennungsmotoren. Das Land Niederösterreich fördert die Anschaffung eines privaten PKWs mit bis zu 1.000 Euro. Mit der aktuellen Förderung des Bundes kommen Privatpersonen auf bis zu 5.000 Euro Förderung. Auch der laufende Ausbau der Ladeinfrastruktur trägt dazu bei, Bedenken abzubauen und den Umstieg auf ein elektrisch betriebenes Fahrzeug attraktiver zu machen. Damit werden e-Fahrzeuge schon bald zum gewohnten Straßenbild in Niederösterreich gehören. „E-Mobilität ist

ein wichtiges Thema, das wir in Niederösterreich weiter vorantreiben und forcieren wollen. Niederösterreich ist bei der E-Mobilität Vorreiter in ganz Österreich und das unterstreichen wir mit unserer Pionierprämie von 5.000 Euro, die ab 1. März 2017 bei jedem Kauf eines e-Autos beantragt werden kann“, so Umwelt-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf.

6/60 Testtage – 6 Tage um nur € 60

6 Tage e-fahren um nur 60 Euro. Die Testwochen ermöglichen ein e-Auto im Alltag günstig zu testen. Ganz egal ob am Weg zur Arbeit, beim Wochenendausflug oder bei der nächsten Einkaufsfahrt. Mehr als 30 Autohäuser in ganz Niederösterreich beteiligen sich an der Aktion. Das ganze Jahr über kann man somit e-Autos kostengünstig jederzeit 6 Tage lang testen. „Mit dieser Aktion wollen wir den Niederösterreicherinnen und Niederösterreichern die letzten Bedenken nehmen und sie zum Kauf eines e-Autos animieren. Die 6/60 Testtage bieten genau die Möglichkeit. Nach 6 Tagen bringt man das Auto wieder zum Autohändler zurück und wahrscheinlich wird einem der Abschied vom e-Auto nicht leicht fallen!“, ist sich Umwelt-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf sicher.

Mehr Infos unter:

www.e-mobil-noe.at/testwoche

http://www.energieberatung-noe.at/elektromobilitaet_themen



Unsere ZOE - das Elektroauto des GVV Melk macht sich startklar

Doppelt hält besser!
Die Verschreibung kommt jetzt auch per E-Mail



Ab sofort ist es möglich die Zusendung der Verschreibungen kostenlos auf die elektronische Übermittlung umzustellen!

Durch die Umstellung unserer EDV ist es ab sofort möglich, die Verschreibungen auch auf dem elektronischen Weg zu erhalten. Sollte die Nachricht trotzdem einmal im Spamfilter hängen bleiben und/oder 14 Tage nicht gelesen werden, wird die Verschreibung am Postweg zugestellt. Damit ist sichergestellt, dass keine Aussendung verloren geht und unnötige Mahnspesen entstehen können.

Die Online-Zustellung erfolgt per E-Mail. Die Nachricht enthält einen Link, über den Sie Ihre persönliche Verschreibung sicher als PDF über den Service von Briefbutler.at herunter laden können. Nach der einmaligen Registrierung (siehe unten), wird Ihnen die Verschreibung bis auf Widerruf elektronisch zugestellt. Die PDFs lassen sich am Computer platzsparend speichern und sind damit auch nach längerer Zeit wieder einfach auffindbar!

Für eine Anmeldung schicken Sie bitte Ihre Liegenschaftsadresse, die Steuerkonto-Nummer, sowie Ihre E-Mail-Adresse mit dem Betreff „Duale Zustellung“ an josef.mitmasser@gvumelk.at oder am Postweg an den GVV Melk, Wieselburger Str. 2, 3240 Mank



Keine Lebensmittel im Abfall

Interview mit Michael Nährer



Wie gehen Niederösterreichs Spitzenköche mit dem Thema „Lebensmittel im Abfall“ um? Die NÖ Umweltverbände befragten Gastwirt und Spitzenkoch Michael Nährer.

Das Gasthaus Nährer wurde 1949 von den Großeltern, Familie Zuser, gekauft und war damals ein Viehhandel und Wirtshaus. 1980 übernahm Maria Nährer das Gasthaus, das sie im September 2010 an ihren Sohn Michael in der 3. Familiengeneration übergab.

Der Niederösterreicher ist ein leidenschaftlicher Koch, dem eine unheimliche Begabung im Abschmecken nachgesagt wird. Im „Taubenkobel“ von Walter Eselböck hatte er seinen ersten Kontakt mit der Haute cuisine, danach lotete er bei Kochlegende Marc Verrat in Frankreich die Grenzen seines Geschmacks aus. Im Mai 2007 gab er dem Ruf der Heimat nach und kehrte hinter den Herd des elterlichen Gasthauses in Rassing bei Kapelln zurück - welches er 2010 übernahm.

Was fällt Ihnen als Erstes ein, wenn Sie die Stichworte „Lebensmittel im Abfall“ hören?

Am schlimmsten finde ich, wenn noch voll gebrauchsfähige Produkte weggeschmissen werden, nur weil das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist.

Beschreiben Sie den Inhalt Ihres Kühlschranks?

Butter, Marmelade, Käse und Mineralwasser sind immer vorhanden. Spezialöle, von denen man nur geringe Mengen benötigt, wie z.B. Mandelöl, werden bei mir ebenfalls im Kühlschrank gelagert. Aber auch einige scharfe Sachen, wie Chilipasten, findet man dort. Das älteste Produkt in meinem Kühlschrank ist ein 12 Jahre alter Balsamico.

Was ist Ihr liebstes Restlessen?

„Ein Restlpfandl“ - einfach alles klein schneiden, egal ob Gemüse, Wurst, Bratenreste, Nudeln, Kartoffeln, Knödel - in einer Pfanne anbraten, mit Kräutern würzen und eventuell ein Ei dazu.

Welches Gericht essen Sie überhaupt nicht?

Ich esse eigentlich alles, das gut zubereitet und gewürzt ist, nur Hirn mit Ei muss ich nicht unbedingt haben.

Welche Zutat wird überschätzt?

Die meisten Modeprodukte, wie die sogenannten Superfoods. Da werden kleine Einheiten von Beeren oder Samen zu einem sehr hohen Preis verkauft, die in fernen Ländern billigst hergestellt werden. Diese Lebensmittel sind oft mit Pilzen und Dioxinen belastet und das streut man sich dann übers gesunde Frühstück. Mit heimischen Beeren und Petersilie ist man besser dran.

Wo kaufen Sie Ihre Lebensmittel ein?

Vieles kaufe ich bei regionalen Produzenten, wie Erdäpfel, Gemüse, Eier, aber auch Fleisch beim Bauern oder Fisch in der Fischzucht. Auf Grund der Dimensionen, die für das Gastgewerbe benötigt werden, ist es trotzdem oft notwendig beim Großhandel zu kaufen. Selbstverständlich kaufen wir auch dort österreichische Produkte und achten auf Frische und Qualität. Unser Lokal ist ein zertifizierter AMA Gastrosiegelbetrieb.

Wo fallen in einem Restaurant die meisten Lebensmittelabfälle an?

Bei uns fallen kaum Lebensmittelabfälle an. Wir verwenden Gemüseabschnitte und Fleischreste vom Zuputzen für Suppen, Fonds oder Saucen. Dadurch, dass wir genau kalkulieren und vieles à la Minute kochen, wird nichts verschwendet. Sollte doch mal etwas zu viel gekocht werden, wird was geht vakuumiert und tiefgekühlt oder das Personal verköstigt.

Was sind Ihre persönlichen Tipps gegen die Lebensmittelverschwendung?

Vor dem Einkaufen in den Kühlschrank schauen, was eventuell aufgebraucht gehört, dann überlegen was man kochen will, und unbedingt eine Einkaufsliste schreiben. Ganz wichtig ist auch die richtige Lagerung der Lebensmittel. Viele Gerichte kann man am nächsten Tag nochmals aufwärmen oder abändern. Einfach mal ausprobieren und kreativ sein.

Restrezept:

Wurstfleckerl für 4 Personen:

250 g Fleckerl
200 g Wurst- u. Schinkenabschnitte
(in Würfel geschnitten)
1/2 Zwiebel gelb, geschnitten
40 g Butter
200 g Rahm
1/2 Knoblauch gepresst
je 2 EL Schnittlauch & Petersilie geschnitten
Majoran getrocknet
Salz, Pfeffer schwarz aus der Mühle

Fleckerl in Salzwasser kochen - abseihen - Zwiebel mit Wurst und Schinken in Butter anschwitzen - mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen - Fleckerl dazugeben - mit Rahm abrühren - abschmecken - mit Schnittlauch und Petersilie bestreuen... Mahlzeit!



Wir machen's einfach.

