

## Naturfreunde-Hütten kochen auf



Cover der Broschüre (honorarfrei in Verbindung mit dieser  
Presseaussendung verwendbar)

Credit: Naturfreunde Österreich  
Fotograf: Naturfreunde Österreich

Utl.: Tipps & Rezepte gegen Lebensmittelverschwendung =

Wien (TP/OTS) - Unfassbar: Von den weltweit produzierten  
Lebensmitteln werden bis zu 50 Prozent vernichtet. Das ist eine  
unglaubliche Verschwendung von Ressourcen, die enorme soziale und  
umweltschädigende Auswirkungen hat. Umweltschutzorganisationen auf  
der ganzen Welt kämpfen für einen Stopp dieses Wahnsinns, auch die  
Naturfreunde Österreich. Mit unserer neuen Broschüre  
„Naturfreunde-Hütten kochen auf!“, welche in Zusammenarbeit mit 16  
Hütten erarbeitet wurde, engagieren wir uns gegen die enorme  
Lebensmittelverschwendung.

Aufgrund ihrer Lage sind viele Hütten nicht immer leicht mit  
Lebensmitteln zu versorgen. Die Hüttenwirtinnen und -wirte müssen  
ganz besonders darauf achten, die richtige Menge an Lebensmitteln zu  
kaufen, da deren Transport aufwendiger ist als im Tal. Sie überlegen  
sich auch immer ganz genau, welche schmackhaften Gerichte man mit  
übrig gebliebenen Zutaten, Beilagen und Speiseresten zaubern kann.

Für diese Broschüre wurden viele Informationen über den richtigen  
Umgang mit Lebensmitteln gesammelt: vom Einkauf über die Lagerung bis  
hin zur Resteverwertung. Im Rezept-Teil stellen 16  
Naturfreunde-Hütten köstliche Gerichte vor, für deren Zubereitung man  
auch die eine oder andere Zutat aus Restbeständen verwenden kann. Bei  
den Rezepten stehen wertvolle Tipps für ein noch besseres Haushalten  
in der Küche.

Lebensmittel sind kostbar

Wir sollten mit ihnen sorgfältig und verantwortlich umgehen. Von den weltweit jedes Jahr produzierten Lebensmitteln werden laut Welternährungsorganisation FAO über 1,3 Milliarden Tonnen verschwendet. Das entspricht etwa einem Drittel der gesamten Lebensmittelproduktion. Aufgrund des mangelhaften Datenmaterials gehen manche ExpertInnen davon aus, dass global sogar die Hälfte der für den menschlichen Verzehr geernteten und hergestellten Lebensmittel weggeworfen wird.

~

\* In Österreich gibt es entlang der Wertschöpfungskette - exklusive Landwirtschaft, Produktion und Großhandel! - rund 760.000 Tonnen Lebensmittelabfälle und -verluste. Die Hälfte davon gilt laut Fachleuten als vermeidbar. Allein in den Restmüll österreichischer Haushalte wandern jährlich 157.000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelreste.

\* Unmengen von Obst und Gemüse werden entsorgt, weil sie nicht den Ansprüchen des Marktes entsprechen. Unmengen von genießbarem Essen werden - sowohl im Handel als auch in privaten Haushalten - bereits am Mindesthaltbarkeitsdatum weggeworfen. Wir sind es gewohnt, in den Supermärkten zu jeder Tages- und Jahreszeit alles zu bekommen: frisches Brot und Gebäck, Erdbeeren und Tomaten im Winter etc. Was nicht verkauft wird, kommt in die Mülltonne. Was das alles kostet, wird auf die Preise aufgeschlagen.

~

Unser Umgang mit Lebensmitteln hängt auch eng mit weltweiten Umweltproblemen zusammen, etwa mit dem Klimawandel. Die Produktion und der Transport von Lebensmitteln verschlingen wertvolle menschliche sowie natürliche Ressourcen wie Wasser, Boden und fossile Energieträger. In der Landwirtschaft, vor allem bei der Tierhaltung, und beim Transport von Lebensmitteln entstehen große Mengen von klimaschädlichen Gasen. Eine Reduktion der Lebensmittelverschwendung würde daher einen deutlichen Rückgang schädlicher Treibhausgase bewirken.

#### Die neue Naturfreunde-Broschüre

Die 56-seitige Broschüre „Naturfreunde-Hütten kochen auf!“ bietet wichtige Informationen über den verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln, viele praktische Tipps für die Lagerung von Nahrungsmitteln und eine Reihe von Rezepten, mit denen tolle Gerichte gelingen, für die man auch übriggebliebenes verwenden kann.

Für Naturfreunde-Mitglieder ist sie gratis zu bestellen, für Nichtmitglieder werden 7 € verrechnet. Die Broschüre steht als Download gratis zur Verfügung!

Bestellungen & Download:  
[[www.umwelt.naturfreunde.at](http://www.umwelt.naturfreunde.at)] (<http://www.umwelt.naturfreunde.at>) >  
Service > Infofolder & Broschüren

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Doris Wenischnigger  
Werbung & Öffentlichkeitsarbeit, Fotoredaktion  
Chefredakteurin „Naturfreund“, Magazin für Freizeit & Umwelt

Naturfreunde Österreich  
Viktoriagasse 6, 1150 Wien

Tel: 01/892 35 34-31  
Mobil: 0664 / 852 17 20  
Fax: 01/892 35 34-48

[doris.wenischnigger@naturfreunde.at](mailto:doris.wenischnigger@naturfreunde.at)  
[www.naturfreunde.at](http://www.naturfreunde.at)

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/3026/aom>

\*\*\* TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - [WWW.TOURISMUSPRESSE.AT](http://WWW.TOURISMUSPRESSE.AT) \*\*\*

TPT0005 2016-10-05/10:20

051020 Okt 16

Link zur Aussendung:

[http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20161005\\_TPT0005](http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20161005_TPT0005)