



hausbacken statt altbacken!

WienerTafelFreuden: Mein täglich Brot selber machen

Was: Brotbackworkshops für bewussteren und lustvollen Umgang mit Lebensmitteln
Wann: **Donnerstag, 5. Juni 2014 > Allerlei Gebäck für das Sonntagsfrühstück<** und **Dienstag, 24. Juni 2014 > Brotvarianten für das Grillfest<**, jeweils 17:00 bis 20:00 Uhr
Wo: Tourismusschulen MODUL der Wirtschaftskammer Wien, Peter-Jordan-Straße 78, 1190
Wie: Anmeldung unter events@wienertafel.at, Betreff: „hausbacken“
Wie viel: maximal 20 Plätze; € 50.-/Person (€ 25.- für Mitglieder & ehrenamtliche MitarbeiterInnen der Wiener Tafel)

Wien, 5. Juni und 24. Juni 2014 - Die Wiener Tafel veranstaltet in Kooperation mit den Tourismusschulen MODUL der Wirtschaftskammer Wien im Rahmen ihres Langzeitprojektes WienerTafelFreuden wieder zwei Brotbackworkshops unter dem Motto: „Brot gehört in den Magen, nicht in den Müll!“. Die beiden Kunstvermittlerinnen Adelheid Sonderegger und Maria Theresia Moritz vermitteln praxisnah und mit Freude an der Kreativität Möglichkeiten zum selber Brot Backen. Mit den Themen >Allerlei Gebäck für das Sonntagsfrühstück< und >Brotvarianten für das Grillfest< zeigen die Workshop-Leiterinnen Möglichkeiten zum Variieren und Ausprobieren auf. Bewusstseinsbildung gehört neben dem sozialen Transfer zu den Kernaufgaben Österreichs ältester Tafelorganisation. Durch aktiven, reflektierten Umgang mit Lebensmitteln wird ein neues Selbstverständnis für deren Wert geschaffen!

Jedes vierte Brot für den Müll?

Täglich werden in Wien so viele Backwaren weggeworfen, wie in Graz pro Tag verzehrt werden. Trotz der hohen Wertigkeit von Brot, wird ein Viertel aller Backwaren für den Müll produziert. Jedes vierte Brot landet in der Tonne, statt im Magen. Die Wiener Tafel rettet durchschnittlich rund 7.500 Kilogramm Brot und Backwaren monatlich vor dem Müll und versorgt damit 16.000 Armutsbetroffene in 95 Sozialeinrichtungen. Die Gründe für die horrenden Ressourcen-Verschwendung sind vielgestaltig. Eine Ursache für die tonnenweise Vernichtung ist unser Konsumverhalten. Selbst kurz vor Ladenschluss soll unser Lieblingsbrot backofenfrisch im Regal liegen. Aber: Was fünf Minuten vor Kassaschluss qualitativ hochwertige Ware ist, wird fünf Minuten nach Kassa-Schluss zu Müll. Haben wir die emotionale Beziehung zu unseren Nahrungsmitteln verloren? Was ist drin, im Brot? Woher kommen die Ingredienzien? Was macht Geruch, Geschmack, Aromen und Konsistenz aus?

Brot selber backen - den wahren Wert des Lebensmittels wieder spüren

Frisches Brot, ganz nach dem eigenen Geschmack aus gutem Getreide, mit Gewürzen der eigenen Wahl in bedarfsgerechter Menge und zur richtigen Zeit selber zubereiten: Die beiden Kunstvermittlerinnen Adelheid Sonderegger und Maria-Theresia Moritz warten nicht nur mit Leidenschaft für sinnliche Genüsse und ihrem praktischen Erfahrungsschatz als Erwachsenenbildnerinnen auf, sondern vermitteln auch Freude am Selbermachen. Sie führen ein in die Welt des Brotbackens und vermitteln Praxis bezogen, wie wir unseren persönlichen Bedarf individuell und mit Lust am Experimentieren selber decken können! Und wenn doch ein Stück übrig bleibt? Mit Tipps, Tricks und köstlichen Rezepten für die Verarbeitung von „Altbackenem“ zeigen die Workshop-Leiterinnen, dass unser „täglich Brot“ am besten ist, wenn es aus dem eigenen Ofen kommt und gut bleibt – auch wenn es nicht mehr ganz knusprig und saftig ist ...

Rückfragehinweis:

Markus Hübl, MAS

Pressesprecher

PR & Marketing

M: 0650 901 00 03

T: 01 236 56 87-003

E: markus.huebl@wienertafel.at