

Presseausendung, 29. Dezember 2020: „Altes Brot mit neuem Sinn“ – Neues Rezeptheft und Kochvideos von **Wiener Tafel** und **Stadt Wien - Umweltschutz**: So zaubern Sie zu Weihnachten aus altem Brot köstliche neue Gerichte

Chronik/Wirtschaft/Kommunikation/Wien/Gesellschaft/Armut/Soziales

„Altes Brot mit neuem Sinn“ – Neues Rezeptheft und Kochvideos: So zaubern Sie zu Weihnachten aus altem Brot köstliche neue Gerichte

Wien: Brot ist viel zu schade, um einfach zu Abfall zu werden. Die Broschüre „Altes Brot mit neuem Sinn“ der Wiener Tafel und der Stadt Wien - Umweltschutz zeigt Ihnen, wie Sie aus altem Brot köstliche Cookies, Brot-Chips, Rumkugeln und vieles mehr machen können. Dazu gibt es drei Kochvideos unserer Profi-Köchin zum Nachmachen!

Wer gerät beim betörenden Duft von frisch gebackenem Brot und Gebäck nicht in Versuchung, mehr zu kaufen als eigentlich geplant war. Gerade zur Weihnachtszeit bleibt oft viel davon übrig. „*Wir helfen Ihnen, zur Weihnachtszeit Lebensmittelretter*in zu werden und zeigen Ihnen, wie Sie aus altem Brot und Gebäck sehr einfach neue Köstlichkeiten zaubern können*“, freut sich die Geschäftsführerin der **Wiener Tafel**, Dr. Alexandra Gruber. „*So verwöhnen Sie Ihre Lieben mit neuen Rezepten und retten gleichzeitig wertvolle Lebensmittel vor dem Müll.*“ Die Broschüre „Altes Brot mit neuem Sinn“ hilft mit schmackhaften Rezepten und sinnvollen Tipps zur Altbrotverwertung im eigenen Haushalt.

„*Wer weniger oder am besten keine Lebensmittel wegwirft, spart Geld und kann sich im Gegenzug beispielsweise mehr Bioqualität leisten*“, betont Karin Büchl-Krammerstätter, Leiterin von **Stadt Wien – Umweltschutz**. „*Lebensmittel wegzuwerfen ist nicht nur ethisch inakzeptabel, sondern bedeutet auch, Geld zu verschwenden. Gerade in Zeiten des Klimawandels sollte überdies mit Nahrungsmitteln und den dafür eingesetzten Ressourcen besonders achtsam umgegangen werden! Mit den guten Tipps und Rezepten kann jeder für sich etwas verbessern oder etwas Neues ausprobieren.*“

Die Profiköchin der **Wiener Tafel**, Petra Gruber, hat sich mit dem Thema altes Brot im Haushalt intensiv auseinandergesetzt und eigens für diese Broschüre neue Rezepte kreiert und alte gesammelt: „Brot-Chips“, „Gefüllte Champignons“ oder „Cookies mit Sinn“ machen aus Ihren Resten ein neues Gericht. Warum nicht einmal einen „Italienischen Tomaten-Brotsalat“ ausprobieren oder auch den Klassiker „Scheiterhaufen“ aus Kindheitstagen wieder zum Leben erwecken. Im neuen Rezeptheft der **Wiener Tafel** und **Stadt Wien - Umweltschutz** finden Sie sowohl Pikantes als auch Süßes für die Weihnachtsfeiertage. Für alle Fans von Kochvideos haben wir mit Unterstützung der **Stadt Wien - Umweltschutz** drei Kochvideos mit ausgewählten Rezepten gedreht, sodass auch Sie ganz einfach aus Altem Neues zaubern können. Außerdem finden Sie in der Broschüre Tipps und Tricks zur Altbrotvermeidung im eigenen Haushalt. Das Rezeptheft „Altes Brot mit neuem Sinn“ gibt es übrigens auch in einer Leicht Lesen-Version! Infos und kostenlose Bestellung: www.wienertafel.at

Die **Wiener Tafel** freut sich sehr, dass die Realisierung des Projekts „Altes Brot mit neuem Sinn“ durch die Unterstützung der **Stadt Wien – Umweltschutz** gelungen ist und wünscht Ihnen sowohl beim Lesen als auch beim Ausprobieren der Rezepte gutes Gelingen und einen guten Appetit!

Rückfragehinweis:

Nina Starzer, MSc
0650 901 00 34
nina.starzer@wienertafel.at