

Das sind die Zwettler Lebensmittel-Retter

Rund 100 Tonnen werden eingekocht und 30 Tonnen sozial verteilt **Seite 2/3**

Eintopf und Suppe

Eine Million Tonnen Lebensmittel landen in Österreich jährlich im Müll. Initiativen zeigen, wie es anders geht.

VON BERNHARD SCHABAUER

BEZIRK ZWETTL. 100 Tonnen Obst und Gemüse werden jährlich vom Team der Flotten Lotte Zwettl verarbeitet und somit vor dem Verfaulen gerettet. „Wir machen Eintöpfe, Suppen oder Sugos daraus“, erklärt Daniel Ruttiger. Zudem soll es demnächst eine Art Do-it-yourself-Catering in veganer Ausführung geben.

30 Tonnen Lebensmittel

Aber auch im Sozialmarkt (soma) Zwettl kommt im Laufe eines Jahres eine große Menge an Lebensmittel-



Elisabeth Angerer, Manfred Pollak, Brigitte Mayerhofer, Margit Artner, Hermine Wiltschko und Eva Kurz (v.l.) helfen mit.

Foto: Bernhard Schabauer

Spenden zusammen, wie Caritas-Werkstätten-Betreuerin Manuela Prinz bei einem Lokalaugenschein erklärt.

Während des Betriebes vergangenen Donnerstag zeigt sich ein Zusammenspiel aus Caritas-Bewohnern und freiwilligen Helfern wie Brigitte Mayerhofer und Hermine Wiltschko. „Sie bereiten die

Ware auf, reinigen den Markt und helfen beim Verkauf und Abrechnen mit“, erläutert Prinz. Ein Großteil der Spenden kommt von Lebensmittelgroßhändler Kastner. „Aber auch viele andere lokale Supermärkte und auch Bäcker stellen uns Ware zur Verfügung“, freut sich Prinz. Die Lage spitze sich dennoch

statt Tonne

immer mehr zu, denn die Ware werde weniger und der Andrang größer. Dennoch bleiben alle augenscheinlich mit Freude an der guten Sache dran. Denn immerhin ein



„Wir verarbeiten jedes Jahr rund 100 Tonnen Obst und Gemüse.“

Foto: Bernhard Schabauer

DANIEL RUTTINGER

kleiner Teil von rund einer Million Tonnen Lebensmitteln, die in Österreich jährlich im Müll landen, werden somit gerettet.

RESTL-REZEPT

Gemüsepfanne mit Reis

Zutaten: Verschiedenes Gemüse nach Belieben, zwei Tassen gekochter Reis, Olivenöl, Gewürze.

Optional: Sojasauce, Chili, frische Kräuter.

Zubereitung:

Bereiten Sie das Gemüse vor, Olivenöl erhitzen, zuerst die härteren Gemüsesorten, nach und nach die restlichen Gemüsesorten anbraten. Würzen, mit dem gekochten Reis mischen und gemeinsam anbraten.

INFOS ZUM SOMA-MARKT ZWETTL

 **Informationen zum Sozialmarkt in Zwettl (Öffnungszeiten, wer darf einkaufen, wie kommt man zum soma-Einkaufspass) auf meinbezirk.at/zwettl und via QR-Code rechts.**

