

# Kreativ gegen Lebensmittelverschwendung – machen Sie mit!

# **Der Grüne Tipp**

Wer kennt das nicht: Der Kühlschrank ist gut gefüllt, und manche Zutaten müssen dringend verarbeitet werden. Aber was tun mit den Resten? Hier sind Ihre Erfahrung und Kreativität gefragt!

Das Referat für Schöpfungsverantwortung lädt Sie herzlich ein, an der Initiative "Mein bestes Rezept aus Lebensmittelresten" teilzunehmen. Teilen Sie Ihre bewährten oder neu entwickelten Rezeptideen mit uns und helfen Sie dabei, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Gemeinsam möchten wir zeigen, wie man aus übrig gebliebenen Zutaten schmackhafte Gerichte zaubern kann – ein Wissen, das viele bestens beherrschen!

### So können Sie mitmachen:

- Schicken Sie uns bis zum 31. Jänner 2025 Ihr bestes Rezept aus der Restl-Küche.
- Fügen Sie ein Foto des fertigen Gerichts sowie Ihre Kontaktdaten bei.
- Senden Sie Ihre Einsendung per E-Mail, Post oder WhatsApp an das Referat für Schöpfungsverantwortung.

## Was passiert mit den Rezepten?

Alle eingereichten Rezepte werden von einem erfahrenen Team probekocht und bewertet. Die drei besten Rezeptideen werden prämiert! Die Gewinnerinnen und Gewinner laden wir nach Klagenfurt ins Diözesanhaus ein, um ihre Rezepte persönlich vorzustellen und verschiedene Rezeptideen zu kosten.

#### Warum machen wir das?

Gemeinsam möchten wir ein Bewusstsein dafür schaffen, wie wertvoll Lebensmittel sind, und zeigen, wie einfach es ist, Essensreste sinnvoll zu verwerten. Ihre kreativen Ideen können anderen als Inspiration dienen, Abfälle zu reduzieren und nachhaltig zu kochen. Machen Sie mit und lassen Sie uns von Ihrem Wissen profitieren!

#### Kontakt:

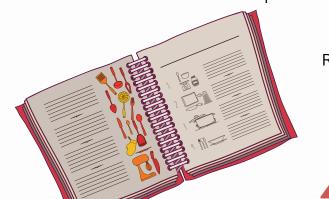
Referat für Schöpfungsverantwortung

E-Mail: schoepfungsverantwortung@kath-kirche-kaernten.at

Post: Referat für Schöpfungsverantwortung, Tarviser Straße 30, 9020 Klagenfurt

Whatsapp: 0676/8772-2181

Wir freuen uns auf Ihre Rezepte und wünschen Ihnen viel Freude beim Mitmachen.



Harald Jost und Ulrike Wöhlert Referat für Schöpfungsverantwortung der Diözese Gurk

