



© privat

WIRTSCHAFT FÜR MORGEN

Das Beste aus den Resten

Elke Oberhauser, BEST OF THE REST

Elke Oberhauser verkocht Lebensmittel, die nicht verkauft werden konnten, zu köstlichen Speisen. Im März 2019 eröffnete ich das österreichweit einzigartige Speiselokal in Klagenfurt: Täglich bekommen wir von Supermärkten, Gärtnereien und Bauern Lebensmittel, die nicht verkauft werden konnten. Wöchentlich verarbeiten wir 900 kg Obst und Gemüse zu köstliche Speisen für unseren Mittagstisch, für Catering und produzieren pikante und süße Einmachgläser.

"Es geht um weit mehr als die Frage, was wir einkaufen und am Ende wegschmeißen - es geht um wirkliche Verhaltensänderung. Und das ist letztlich eine Frage der Bewusstseinsbildung."

Mit der Verarbeitung von bewahrten Lebensmitteln zeige ich, wie nachhaltiges Konsumieren im Alltag umgesetzt werden kann. Wertschätzen statt wegwerfen, denn Lebensmittel sind kostbar. Es geht mir um klare Botschaften, wie wir alle umweltfreundlich, ressourcenschonend, abfallvermeidend und gesund leben können. Zusätzlich leite ich die Akademie für Nachhaltigkeit: In meinen interaktiven Koch-Workshops unterrichte seit vier Jahren

SchülerInnen, Lehrlinge und Erwachsene zum Thema "Nachhaltige Ernährung". Innerhalb der letzten vier Jahren gab ich über 170 Workshops direkt in Kärntner Schulen. Abgestimmt auf die jeweilige Altersgruppe vermittele ich den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln und die Grundsätze einer wertvollen Ernährung. Konsumieren beeinflusst Gesellschaft und Umwelt. Und natürlich auch unseren eigenen Geldbeutel und Zeitaufwand. Es ist nicht egal, was wir einkaufen und am Ende wegschmeißen. Es geht um weit mehr. Aus innerster Herzensüberzeugung übernehme ich mit meinen Initiativen gesellschaftliche Verantwortung, denn es geht um die praktische Umsetzung im Alltag, es geht um wirkliche Verhaltensänderung. Und das ist letztlich eine Frage der Bewusstseinsbildung. bestoftherest.at
Online seit 04.12.2019 (Aktualisiert: 21.10.2021)