



## Wiener Tafel präsentiert „Rezepte mit Sinn“ auf der cook&look Prominente kochen live gegen Armut und Hunger

Wien, Freitag, 11. Jänner 2013, 14:00 bis 15:00 Uhr - ORF Wetterexpertin und leidenschaftliche Hobbyköchin **Christa Kummer**, Haubenkoch **Christian Domschitz** vom Restaurant Vestibül im Burgtheater, Kochbuchautorin und Gründerin des Babettes **Nathalie Pernstich** und die stellvertretende Obfrau der Wiener Tafel **Nadine Zielonke** kochen live auf der Eventbühne der cook&look „Rezepte mit Sinn“ aus der Sammeledition. Die Kochbüchlein schaffen Bewusstsein für einen reflektierten Umgang mit Lebensmitteln und bringen Spendeneinnahmen für Österreichs älteste Tafelorganisation. Die Wiener Tafel ist vom Donnerstag, 10. Jänner bis Sonntag, 13. Jänner 2013 mit einem Messestand auf der Genussmesse cook&look, Wiener Messegelände, Halle B neben der Event-Bühne vertreten.

### „Rezepte mit Sinn“ auf der cook&look

Auf einem eigenen Messestand, den die Veranstalter der Genussmesse cook&look, der Wiener Tafel Kosten frei zur Verfügung stellen, bekommt Österreichs älteste Tafelorganisation die Möglichkeit eines ihrer jüngsten Projekte der Öffentlichkeit zu präsentieren: Mit den „Rezepten mit Sinn“ wird der Wert von Lebensmitteln lustvoll vermittelt und Bewusstsein dafür geschaffen, dass die wertvollen Ressourcen zu schade sind, um für den Müll produziert zu werden. Geplant sind zehn Rezeptsammlungen pro Jahr zu speziellen kulinarischen Themen. Verlegt und herausgegeben werden die „Rezepte mit Sinn“ von Nathalie Pernstich, Kochbuchautorin und Betreiberin des Babettes in der Schleifmühlgasse und am Hof. Von jedem verkauften Rezeptbüchlein geht ein Euro Spende an die Wiener Tafel. Mit einem Euro kann die Wiener Tafel bis zu zehn Armutsbetroffene mit Lebensmitteln versorgen. Lebensmittel, die andernfalls vernichtet würden.

### Suppe, Erdäpfel & Festliches

Heiße Suppe gegen soziale Kälte - diesem Thema hat Nathalie Pernstich in Anlehnung an die Winterhilfsaktion der Wiener Tafel „Suppe mit Sinn“ das erste Büchlein der Sammeledition „Rezepte mit Sinn“ gewidmet. Haubenköche und Küchenchefs von „Suppe mit Sinn“-Lokalen haben ihre Suppenrezepte zur Verfügung gestellt. In der zweiten Ausgabe hat sich Nathalie Pernstich ganz dem Erdäpfel in seiner Fülle an kulinarischen Möglichkeiten verschrieben. Und das dritte Büchlein der „Rezepte mit Sinn“ ist dem Festmenü gewidmet! *„Dass sinnvoll Kochen auch Genuss bereitet, beweisen wir mit einfach nachzukochenden und trotzdem sehr feinen Rezepten“*, betont Kochbuchexpertin Nathalie Pernstich, *„Genau das möchte ich für die wichtige soziale Transferarbeit der Wiener Tafel im Sinne einer langfristigen Unterstützung auch nutzen“*. Erhältlich sind die „Rezepte mit Sinn“ direkt bei der cook&look am Messestand der Wiener Tafel und laufend im „Babettes“ in der Schleifmühlgasse, im Babettes am Hof und bei der Wiener Tafel um € 7,80 pro Büchlein inkl. € 1,00 Spende an die Wiener Tafel!

### Rezepte gegen Armut, Hunger und Lebensmittelverschwendung

*„Täglich landen mehrere Tonnen genussstaugliche Lebensmittel im Müll, während immer mehr Menschen von manifester Armut betroffen sind. Viele von ihnen können sich keine warme Mahlzeit pro Tag mehr leisten, schildert Nadine Zielonke, stellvertretende Obfrau der Wiener Tafel, „umso mehr freuen wir uns über diese sinnvolle und tolle Initiative von Nathalie Pernstich vom Babettes. Denn nur mit Spendeneinnahmen können wir die Kluft zwischen Überflussesgesellschaft und Bedarfsgesellschaft überwinden“*, betont Zielonke. Die 300 ehrenamtlichen MitarbeiterInnen der Wiener Tafel retten täglich bis zu drei Tonnen Lebensmittel vor dem Müll. Und die Wiener Tafel schafft Bewusstsein dafür, dass Lebensmittel als wertvolle natürliche Ressource zu schade sind um weggeworfen zu werden!

### Rückfragehinweis:

Markus Hübl, MAS

M: +43 650 901 00 03

T: +43 1 236 56 87-003

E: [markus.huebl@wienertafel.at](mailto:markus.huebl@wienertafel.at)

W: [www.wienertafel.at](http://www.wienertafel.at)