

## REGIONAL. SAISONAL. ORIGINELL

Diese Sommerausgabe des „Rezept des Moments“ unternimmt den Versuch, den Lebensrealitäten innerhalb junger Esskulturen nachzuspüren: Wie essen Jugendliche? Was mögen sie, was ist peinlich, was ist cool? Was bewegt und was bewegen junge Menschen rund um Essen und Lebensmittel?

Antworten auf diese Fragen finden sich nicht nur in den Texten, sondern auch in den Sommerrezepten, die diesmal von vielen verschiedenen jungen und kochbegeisterten TirolerInnen kreiert wurden. Sie zeigen uns was ihnen schmeckt und wie sie kochen und essen wollen.

**Bon Appétit!**

MPREIS

# Rezept des moments

*Kochen und Leben mit den Jahreszeiten*

JUNGE  
ESSKULTUR

+ 18 REZEPTE FÜR  
DEN SOMMER

16. Ausgabe, Sommer 2015



€ 1.-

# JUNGES GEMÜSE

INITIATIVEN JUNGER MENSCHEN RUND UM LEBENSMITTEL

Stefan Österreicher

Das Unbehagen und der Zweifel an unserem auf ständiges Wachstum, globale Märkte und fossile Energie ausgerichteten Wirtschaftssystem beschäftigt immer mehr auch junge Menschen. Vielen passiert auf politischer Ebene zu wenig, sie wollen die Dinge lieber selbst in die Hand nehmen und in ihrer Stadt oder Gemeinde etwas verändern. In der kleinen Stadt Totnes in Süd-England brachte eine solche Initiative einen großen Stein ins Rollen. Die Stadt erklärte sich zur **TRANSITION TOWN**, um sich von der globalen Wirtschaft und von fossilen Brennstoffen unabhängiger zu machen. Durch die Vernetzung über die neuen Medien schlug diese Initiative bald weite Wellen. Jetzt, beinahe 10 Jahre später, sind diese auch in Tirol angekommen.

Weltweit gibt es bereits einige tausend Transition Towns. Im Mai des vergangenen Jahres wurde die Initiative **TRANSITION TIROL** ins Leben gerufen, um einen gesellschaftlichen Wandel voranzutreiben, der zu besserer Lebensqualität, mehr Selbstbestimmung und sozialer Gerechtigkeit führt. Ein Kernpunkt dabei ist die regionale Versorgung mit Lebensmitteln. Zu diesem Zweck entstand im studentischen Umfeld eine Lebensmittelkooperative. Diese „Food Coop“ kauft biologisch produzierte Lebensmittel aus der Region direkt von den ErzeugerInnen. Die Vereinsmitglieder beteiligen sich an den organisatorischen Arbeiten rund um Einkauf, Lagerung und Verteilung der Produkte und finanzieren die Kosten der Infrastruktur über einen Mitgliedsbeitrag. Das Interesse ist derzeit größer als die Kapazitäten des Vereins, die Gründung einer weiteren Coop ist zu erwarten.

Auch der **VEREIN FELD ZUR NUTZUNG VON UNGENUTZTEM** widmet sich in einer ersten Phase den Lebensmitteln. Die beiden jungen Gründerinnen wollen ungenutzte Ressourcen wie etwa Obst von unbeernteten Streuobstwiesen, auf den Äckern liegen gebliebene Kartoffeln oder auch Früchte aus öffentli-

chen Parks einer sinnvollen Verwertung zuführen. Bei gemeinsamen Ernte- und Einkochaktionen werden die Früchte gesammelt, auf originelle Weise verarbeitet und dann ohne kommerzielles Interesse gegen Spenden weitergegeben oder sogar verschenkt. „Uns geht es vor allem auch darum, diesen Überfluss zu thematisieren und die Menschen zum Nachdenken zu bringen, was für einen Wert so ein Lebensmittel hat“, erklären die Initiatorinnen Claudia Sacher und Luzia Dieringer.

Auch beim **DACHGARTELN**, einem Projekt der **BÄCKEREI KULTURBACKSTUBE**, stehen solche Überlegungen im Vordergrund. Hier bekommen Interessierte die Möglichkeit, auf dem Dach des Gebäudes in mit Folie ausgelegten Körben ihr eigenes Gemüse anzubauen. Christoph Grud sieht das Ganze vor allem als soziales Experiment, das die Wahrnehmung verändert und zeigt, das jedeR Einzelne etwas verändern kann. „In unserem System ist Geld von einem Mittel zum Zweck zum Selbstzweck geworden. Inzwischen zahlen wir einen hohen Preis für wenig mehr Gewinn und machen uns von diesem System abhängig.“ Auf dem Dach hat auch ein gemieteter Bienenstock von **RENT A BEE** sein sommerliches Zuhause gefunden. Ab 180 Euro im Jahr kann man so einen Stock mieten und auch ohne Fachwissen seinen eigenen Honig produzieren.

Einen ähnlichen Ansatz verfolgt auch Berthold Schwan mit seinem **TIROLER GEMEINSCHAFTSGARTEN**. Für diese Saison pachtete er ein Feld in Neu-Rum, das von einem Bauern mit mindestens 20 verschiedenen Gemüsesorten fachmännisch bepflanzt und anschließend in Parzellen zu 50 m<sup>2</sup> vergeben wird. Ab Mai sind dann alle Arbeiten bis zur Ernte von den HobbygärtnerInnen selbst zu erledigen.



Aber auch in der alternativen Gastronomieszene tut sich einiges. Neben einigen von JungunternehmerInnen gegründeten Kleinstlokalen, die meist vegetarisch, vegan oder auf andere Weise verantwortungsvoll kochen, ist vor allem das **KOCH-LOKAL** im Rahmen des Vereins **SPIELRAUM FÜR ALLE** mit Spannung zu erwarten. Hier entsteht neben einem FabLab mit 3D-Drucker ein Lokal mit interaktiver Küche als Ort zum Mitmachen und Lernen. Gekocht und getert soll mit Rohstoffen von lokalen KleinproduzentInnen oder aus fairem Handel werden, KöchInnen und Küche für eigene Veranstaltungen mietbar sein. Wer selbst Fertigkeiten zu vermitteln hat, ist eingeladen, dies zu tun. So soll auch altes Wissen, etwa um die natürliche Haltbarmachung von Lebensmitteln, bewahrt und verbreitet werden.

Es geht also ans Eingemachte bei der Vorbereitung auf eine Zukunft, in der möglicherweise alles anders wird. Und alle sind eingeladen, mitzumachen.

transitionnetwork.org  
foodcoops.at  
facebook.com/feldverein  
diebaeckerei.at/dachgarteln  
rentabee.eu  
gemeinschaftsgarten.eu  
spielraumfueralle.at

## IMPRESSUM

### Medieninhaberin

© MPREIS Warenvertriebs GmbH  
Landesstraße 16  
6176 Völs  
Telefon +43 (0) 50 321-0  
Fax +43 (0) 512 3131-4000  
rdm@mpreis.at  
mpreis.at

**Redaktion** Gudrun Pechtl (Chefredakteurin), Simone Höllbacher, Stefan Österreicher  
**AutorInnen** Maria Lerchbaumer, Martina Naschberger, Stefan Österreicher, Gudrun Pechtl  
**Rezepte** siehe Seite 19  
**Setting** Simone Höllbacher, Stephanie Schumacher-Scharfetter  
**Gestaltungskonzept** Simone Höllbacher  
**Illustration** Simone Höllbacher, Christina Mölk  
**Fotografie Rezepte, Cover** WEST. FOTOSTUDIO Mathilde Egitz, David Steinbacher  
**Fotografie Making Of** Klaus Schennach  
**Lektorat** Stefan Österreicher  
**Druck** Sterndruck Tirol  
**Auflage** 100.000

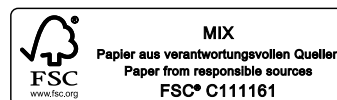
### Quellen

"Jugendesskultur: Bedeutung des Essens für Jugendliche im Kontext Familie und Peergroup",  
BZgA, Köln 2008  
Themenheft "Zahlen, Daten, Fakten - was hat Gewicht", Ernährung Heute, Ausgabe 1\_2014

**WACHTER'S**

WOHNEN &amp; SCHENKEN

Danke an Barbara Wachter für ´s Leihen des schönen Schmucks!  
„Wachter ´s - Wohnen & Schenken“ Innsbruck, Wiltener Platzl



Das „Rezept des Moments“ wird klimaneutral gedruckt. Durch unsere CO<sub>2</sub>-Kompensationszahlung wird ein Klimaschutzprojekt der BOKU Wien in Äthiopien unterstützt.

