



Heißes Finale beim Restkochen trotz eisiger Kälte

ID: LCG12038 | 03.02.2012 | Kunde: HiT FM | Ressort: Chronik
Österreich | Medieninformation

Presseinformation

LCG12038 (MI) (CI) Freitag, 3. Februar 2012

Medien/ Radio/ Leute/ Niederösterreich/ Essen/ Kulinarik

Heißes Finale beim Restkochen trotz eisiger Kälte â€" BILD

Bild zur Meldung unter

http://presse.leisuregroup.at/hitfm/restlessen2012_gewinner/

Utl.: Am Donnerstag fand das große Finale der Restl-Challenge des Niederösterreichischen Privatsenders HiT FM statt. Starkoch Bernie Rieder kürzte die besten Rezepte aus knapp 200 Einsendungen =

St. Pölten (LCG) â€" â€žEs war eine tolle Aktion. Wir haben es mit der Restl-Challenge geschafft unser Publikum nicht nur zu unterhalten, sondern auch zum nach-und umdenken zu bewegenâ€œ, freut sich Hit FM Morningshow-Moderator Flo Haidvogl über die große Resonanz auf die Aktion.

Der niederösterreichische Privatsender hatte in den letzten Wochen seine Hörer eingeladen, die besten Restl-Rezepte einzusenden, die von Starkoch Bernie Rieder, der kürzlich sein â€žOma Kochbuchâ€œ publizierte, auf Herz und Nieren geprüft wurden. Aus knapp 200 Einsendungen konnten sich beim Halbfinale im Dezember 2011 im Echtenbacher Gasthof Klang drei Restl-Küche qualifizieren, die gestern mit Kochtopf und Schöpfkelle um 2.500

Euro Preisgeld kÃ¤mpften. Die Jury, bestehend aus Starkoch Bernie Rieder, Alfred Weidlich (PrÃ¤sident NÃ-Abfallwirtschaftsverband), Manfred Kowatschek (Leiter Arbeitsgruppe "Keine Lebensmittel im Abfall"), Thomas Widhalm (Verkaufsleiter Hit FM), Armin Kogler (BezirksblÃ¤tter) und Adelheid Scharnagl (HLW St. PÃ¶lten), kostete sich durch die Speisen die die drei Finalisten in eineinhalb vergnÃ¼gten und hochkonzentrierten Stunden aus Restln zauberten und kÃ¼rte schlieÃlich Elfi GrÃ¼nstÃ¼dl aus Arbesbach zur Siegerin der Restl-Challenge. Sie Ã¼berzeugte dadurch, dass sie aus den bei der Challenge zur VerfÃ¼gung stehenden Restln aus dem Stehgreif eine Waldviertler Hausmannskost kreierte, die sogar Spitzenkoch Bernie Rieder staunen lies. Neben dem Preisgeld durften sich GrÃ¼nstÃ¼dl sowie die zweitplazierte Brigitte Schmudermaier aus Horn und Birgit Habenicht aus GroÃ Burgstall, welche den dritten Platz belegte, auch Ã¼ber ein nachhaltiges "keine Lebensmittel im Abfall" Package freuen.

Ins Leben gerufen wurde die Aktion aufgrund einer MÃllanalyse des NiederÃ¶sterreichischen Abfallwirtschaftsvereins, laut der jÃhrlich 28.000 Tonnen noch einwandfrei genieÃbarer Lebensmittel in blau-gelben MÃlltonnen landen.

â€Wir wollten zeigen, wie gut man damit seine Lieben und nicht die MÃlltonne fÃ¼ttern kann. Die drei Gerichte, die von den Finalisten in der Bundeslehranstalt fÃ¼r hÃ¶here wirtschaftliche Berufe St. PÃ¶lten gekocht und dann von der Jury und dem Publikum verkostet wurden, haben das eindrucksvoll bewiesenâ€œ, erzÃhlt Rieder im Anschluss an das groÃe Finale.

Bei bewussterer Planung des Lebensmitteleinkaufs wÃ¼rden den Haushalten jÃhrlich rund 200 Euro mehr in der Geldtasche bleiben, fÃ¼hrt auch Alfred Weidlich, PrÃ¤sident des NiederÃ¶sterreichischen Abfallwirtschaftsvereins, aus. Gerade in Krisenzeiten zahlt es sich aus, zu sparen und verantwortungsvoll mit den Ressourcen umzugehen. Somit war die Hit FM Restl-Challenge nicht nur ein Gewinn fÃ¼r die Teilnehmer,

sondern auch für die Umwelt!

~

Das Bildmaterial steht zum honorarfreien Abdruck bei redaktioneller Verwendung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich unserer Website unter <http://www.leisuregroup.at>. (Schluss)

Rückfragehinweis:

leisure communications

Barbara Millonig

Tel.: +43 664 8563004

<mailto:bmillonig@leisuregroup.at>