



Presseinformation

LCG12038 (MI) (CI)

Freitag, 3. Februar 2012

Medien/Radio/Leute/Niederösterreich/Essen/Kulinarik

Heißes Finale beim Restlkochen trotz eisiger Kälte - 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 kürte die besten Rezepte aus knapp 200 Einsendungen =

St. Pölten (LCG) – „Es 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 bewegen“, 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 „Oma Kochbuch“ publizierte, auf Herz und Nieren geprüft wurden. Aus knapp 200 Einsendungen konnten sich beim Halbfinale im Dezember 2011 im Echsenschacher Gasthof Klang drei Restl-Köche qualifizieren, die gestern mit Kochtopf und Schöpfkelle um 2.500 Euro Preisgeld kämpften. Die Jury, bestehend aus Starkoch Bernie Rieder, **Alfred Weidlich** (Präsident NÖ Abfallwirtschaftsverband), **Manfred Kowatschek** (Leiter Arbeitsgruppe "Keine Lebensmittel im Abfall"), **Thomas Widhalm** (Verkaufsleiter Hit FM), **Armin Kogler** (Bezirksblätter) und **Adelheid Scharnagl** (HLW St. Pölten), kostete sich durch die Speisen die die drei Finalisten in eineinhalb vergnügten und hochkonzentrierten Stunden aus Restln zauberten und kürte schließlich **Elfi Grünstäudl** aus Arbesbach zur Siegerin der Restl-Challenge. Sie überzeugte dadurch, dass sie aus den bei der Challenge zur Verfügung stehenden Restln aus dem Stehgreif eine Waldviertler Hausmannskost kreierte, die sogar Spitzenkoch Bernie



Rieder staunen lies. Neben dem Preisgeld durften sich Grünstäudl sowie die zweitplazierte **Brigitte Schmudermaier** aus Horn und **Birgit Habenicht** aus Groß Burgstall, welche den dritten Platz belegte, auch über ein nachhaltiges "keine Lebensmittel im Abfall" Package freuen.

Ins Leben gerufen wurde die Aktion aufgrund einer Müllanalyse des Niederösterreichischen Abfallwirtschaftsvereins, laut der jährlich 28.000 Tonnen noch einwandfrei genießbarer Lebensmittel in blau-gelben Mülltonnen landen. „Wir wollten zeigen, wie gut man damit seine Lieben und nicht die Mülltonne füttern kann. Die drei Gerichte, die von den Finalisten in der Bundeslehranstalt für höhere wirtschaftliche Berufe St. Pölten gekocht und dann von der Jury und dem Publikum verkostet wurden, haben das eindrucksvoll bewiesen“, erzählt Rieder im Anschluss an das große Finale.

Bei bewussterer Planung des Lebensmitteleinkaufs würden den Haushalten jährlich rund 200 Euro mehr in der Geldtasche bleiben, führt auch Alfred Weidlich, Präsident des Niederösterreichischen 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 für 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>