

1.Platz für TEAM HLF KREMS bei internationalem Nachhaltigkeitswettbewerb

FOOD ISSUES – Saving the Planet one meal at a time – dies war der Titel des Nachhaltigkeitswettbewerbes 2022 des Instituto di Struzione Superiore „Bartolomeo Scappi“ in Castel san Pietro Terme – Bologna.

Das **Team KREMS** – unter der Projektleitung von FOL Gerhard Pachschröll-Kral, beinhaltete die **2.Klasse AHLT der HLF Krems, die Kochgruppe der VS LERCHENFELD unter der Leitung VD Michaela Kamnik**. Weitere Partner des Projektes waren, **Josef Edlinger- und der BAUERNLADEN GFÖHL, Daniel Ruttinger- und das Team der „FLOTTEN LOTTE ZWETTL“ sowie die Crew von DENKMAL Filmproduktionen Krems unter der Leitung von Poldi Denk**.

Die Idee, gemeinsam mit nachhaltigen Partnern, sowie einer Volksschule in Krems die Verantwortung für Nachhaltigkeit über Generationen zu vermitteln, brachte dem Team Krems den 1.Platz!

Lebensmittel vor der Tonne zu retten, sich von Profis inspirieren zu lassen, und dies über drei Generationen zu vermitteln – dieses Ziel konnten wir in vollem Umfang umsetzen! Unsere Aufgabe – der Jugend nachhaltige Lebensmittelverwendung zu lehren, konnte von den Schülerinnen/Schüler der HLF gekonnt an die nächste Generation der VS Lerchenfeld vermittelt werden! Die gesamte Geschichte ist in einem perfekt umgesetzten Film für Nachhaltigkeit vom Team Denkmal umgesetzt worden. Der Film wird online national und international abrufbar sein, und somit Vorbildwirkung für nachhaltige Lebensmittelverwendung haben.

Der Film ist online unter abrufbar!

Krems – und damit Niederösterreich und Österreich, konnte sich hier mit Finalisten aus Slowenien, Holland, Spanien und Italien messen!

https://youtu.be/U_JmLIItP10

Kulinarische Grüße aus Krems

Gerhard Pachschröll Kral



Von rechts nach links: Direktorin HLF HR Mag. Birgit Wagner, LAg Josef Edlinger, Chiara Wallner, Angelo Muzsikas, Eduard Onofrei, Kristina Ostermann, Samuel Muzsikas, VD Michaela Kamnik, Daniel Ruttinger, Projektleiter FOL Gerhard Pachschröll-Kral.