

Prominente Jury kürt Gewinner beim ‚Suppe mit Sinn‘ Rezeptwettbewerb für die Winterspendenaktion

Die Winterspendenaktion "Suppe mit Sinn" wurde mit einem Rezeptwettbewerb eingeleitet, bei dem Gastronom:innen Rezepte aus der orientalischen Küche einreichen konnten. Die Finalisten präsentierten ihre Suppen vor einer prominenten Jury, darunter Haya Molcho, Konstanze Breitebner und Steffen Hofmann. Die Gewinnerin Aisha Hamo mit ihrer Gemüse-Linsensuppe wird eine Bauernhofreise erhalten. Die Spendenaktion, die 1 Euro pro verkaufter Portion für Die Tafel Österreich einspielt, setzt sich gegen Armut in Österreich ein.



v.l.: Steffen Hofmann, Gesine Görlich-Fletzberger, Christina Seitz, Mario Pulker, Aisha Hamo, Haya Molcho, Michaela Russmann, Peter Dobcak, Konstanze Breitebner, Alexandra Gruber. (©Die Tafel Österreich/Thomas Topf)

Finale des „Suppe mit Sinn“-Rezeptwettbewerbs im NENI am Prater: Eine prominent besetzte Jury kürte gestern die Suppe des Jahres und läutete zugleich die 16. Winterspendenaktion ein, bei der sich die Gastronomie und Die Tafel Österreich gemeinsam gegen Armut in Österreich engagieren.

Winterspendenaktion "Suppe mit Sinn" startet mit kulinarischem Wettbewerb

Heiße Suppe gegen soziale Kälte heißt es auch heuer wieder bei der Winterspendenaktion „Suppe mit Sinn“. Jährlich widmen heimische Gastronom:innen eine Suppe auf ihrer Karte der guten Sache und spenden 1 Euro pro verkaufter Portion an **Die Tafel Österreich**, die sich seit 1999 gegen Lebensmittelverschwendung und Armut einsetzt.

"Suppe mit Sinn" Rezeptwettbewerb: Gewinnerin Aisha Hamo erhält Bauernhofreise

Gemeinsam mit Star-Gastronomin Haya Molcho (Gründerin NENI) wurde im Vorfeld ein Rezeptwettbewerb ausgerufen: Unter dem Motto „Blick über den Tellerrand“ waren Rezepte aus der orientalischen bzw. levantinisch-mediterranen Küche gefragt. Aus allen Einsendungen schafften es schließlich drei ins große Finale am 15. November: Im NENI am Prater liefen Gesine Görlich-Fletzberger, Aisha Hamound Christina Seitz mit der Unterstützung von Gastgeberin Haya Molcho im Live-Cooking zur Höchstform auf und präsentierten ihre Kreationen den Gaumen einer prominent besetzten Jury.

„Was gibt es Schöneres, als Menschen zu helfen? Da fragt man nicht, ob man es macht oder nicht – man tut es einfach,“ stellte Gastgeberin Haya Molcho klar, als sie die Gäste beim Auftaktevent begrüßte.

Prominente Jury, darunter Haya Molcho und Steffen Hofmann, bewerten orientalische Suppen

Neben Haya Molcho selbst griffen Schauspielerin Konstanze Breitebner, Peter Dobcak (Spartenobmann Gastronomie, WK Wien), Rapid-Ikone Steffen Hofmann, Mario Pulker (Spartenobmann Tourismus und Gastronomie, WKÖ) und Kochbuchautorin Michaela Russmann („Rohgenuss“) zu Löffel und Bewertungsbogen.

Keine einfache Entscheidung, waren sich alle einig. Letztlich konnte sich aber Aisha Hamo mit ihrer Gemüse-Linsensuppe – einem alten Familienrezept – durchsetzen und erhielt als Preis für den ersten Platz einen Urlaub am Bauernhof. Die zweitplatzierte Gesine Görlich-Fletzberger (Rezept: Linsensuppe mit Nudeln) durfte sich über ein handsigniertes NENI-Kochbuch freuen und Christina Seitz bekam für die bronzeprämierte Pastinakensuppe mit knusprig-pikanten Kichererbsen ein Genusspaket „mit Sinn“ **von der Tafel Österreich**. „Die drei Suppen sind sehr unterschiedlich. Mein Herz haben alle“, so Haya Molcho begeistert.

Hauptgewinner ist aber natürlich der gute Zweck im Sinne der Armutsbekämpfung. Konstanze Breitebner, die sich bereits seit Jahren für die „Suppe mit Sinn“ einsetzt, wünscht sich noch mehr Beteiligung an der Aktion – denn: „Eine heiße Suppe an einem nasskalten Wintertag macht fröhlich, umso mehr, als man damit auch andere durch die Spende von ‚Suppe mit Sinn‘ ein bisschen trösten kann. Danke an alle, die mitmachen, Sinn geben, versorgen, Anteil nehmen. Ich bin stolz, auch dieses Jahr wieder Botschafterin von ‚Suppe mit Sinn‘ zu sein.“

Dass Suppe mit Sinn an mehreren Schrauben dreht, ist auch für Michaela Russmann (Kochschulinhaberin, Kochbuchautorin, Nachhaltigkeitsberaterin BIO im Fokus) Anreiz, die Aktion zu unterstützen: „Suppe mit Sinn, definitiv eine der besten

Aktionen in Wien und ganz Österreich. Das Bewusstsein der Verbraucher:innen für den Wert von Lebensmitteln zu schärfen und gleichzeitig eine Maßnahme gegen Armut zu setzen, macht Suppe mit Sinn so kostbar.“

Gastronom:innen setzen sich mit orientalischen Rezepten gegen Armut in Österreich ein

Gerade jetzt, in der kalten Jahreszeit und in Zeiten der Teuerung, braucht es Zusammenhalt, um armutsbetroffenen Menschen zu helfen, so Steffen Hofmann, Geschäftsführer SK Rapid:

„Im Sport und insbesondere beim Fußball steht der Teamgedanke an erster Stelle. Nur gemeinsam lassen sich gesteckte Ziele erreichen, das trifft auch auf die Armutsbekämpfung zu. Gemeinsam können wir hier etwas bewegen, weshalb ich mich an dieser Stelle für die großartige Initiative aller Gastronominnen und Gastronomen sowie aller beteiligten Personen bedanken möchte.“

Und auch Peter Dobcak betonte die Wichtigkeit der Aktion: „Besonders wichtig finde ich, dass auch bei der Rezepterstellung an den Sinn der ‚Suppe mit Sinn‘ gedacht wurde: Sie soll ausgeben und satt machen. Und das tut sie.“

Satt werden sollen auch die Gäste, die in den teilnehmenden Lokalen eine Suppe mit Sinn essen – und das mit sozialem Mehrwert. „Als Fachverband Gastronomie unterstützen wir sehr gerne das Projekt ‚Suppe mit Sinn‘. Jene verkauften Suppen bedeuten nicht nur Genuss für unsere Gäste, sondern auch Unterstützung für Die Tafel Österreich. Wir laden herzlich dazu ein, die Wärme und Solidarität dieser Aktion zu spüren und in einem der teilnehmenden Gastronomiebetriebe eine köstliche Suppe zu genießen“, so Mario Pulker.

Ein „Wir-Gefühl“ gab es auch im Anschluss noch, denn alle Gäste des Auftaktevents – ein bunter Mix von Vertreter:innen aus Gastronomie, Sport, Kunst, sozialen Einrichtungen, Wirtschaft, Kommunikation und Ehrenamtlichen der Tafel Österreich – ließen sich die Suppen der Finalistinnen noch gemeinsam schmecken.

Jetzt mitmachen: Suppe mit Sinn gibt es in **vielen Lokalen in ganz Österreich.**

Über die Suppe mit Sinn

Die Suppe mit Sinn ist die Winterspendenaktion von Die Tafel Österreich.

Gerade in der kalten Jahreszeit ist es herrlich, eine heiße Suppe genießen zu können. Für viele armutsbetroffene Menschen ist das aber keine Selbstverständlichkeit. Deshalb hat die Wiener Tafel vor über 15 Jahren das Projekt „Suppe mit Sinn“ ins Leben gerufen.

Das Konzept ist einfach und wirkungsvoll: Engagierte Gastronomiebetriebe in allen Bundesländern widmen jedes Jahr vom 1. November bis 31. Dezember (optional mit Verlängerung bis Ende Februar) eine Suppe auf ihrer Speisekarte der Aktion. Pro verkauftem Gericht wird 1 Euro an Die Tafel Österreich gespendet. So können Gäste nicht nur selbst eine köstliche, wärmende Mahlzeit genießen, sondern auch 10 Menschen in Not satt machen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at