



Servierten: Schülerinnen der Projektgruppe der Landesberufsschule Zell am See und freiwillige Helferinnen. Sie hatten auch schon bei der Dekoration entscheidend mitgewirkt.



Festkomitee (v. l.): Bahri Trojer, Michael Walter, Stanzi Hellmann, Harry Wuthe, Sebastian Siess, Tina Widmann, Karl Horvath, Roland Feuerhuber und Thomas Römiger.

Bilder: SW/FIGARO.AT/ MARKUS CASNA

Festschmaus für Bedürftige

Rollende Herzen. Die Initiative lud Menschen, die sich ein Festessen sonst nicht leisten können, in das Zeller Flughafenrestaurant ein.

ZELL AM SEE. „Drei Hauben der besonderen Art“ verteilte die Initiatorin des Festes und Obfrau der Rollenden Herzen, Tina Widmann, am vorigen Donnerstagabend.

„Die erste Haube erhält Harry Wuthe für sein soziales Engagement, er hat sich sofort bei mir gemeldet und sein Restaurant, seine Zeit, seine Kochkunst und sein Team kostenlos zur Verfügung gestellt“, so Widmann. „Die zweite Haube steht für die Kreativität, ein Menü aus den gespendeten Waren zu zaubern. Die Mitarbeiter unserer Lieferanten Merkur, Billa und Spar haben uns über eine Woche lang geholfen, Waren, die weggeworfen würden, zu sammeln. Fisch, Schlagobers, Joghurt, Milch, Topfen, Brot, Gemüse, Obst, Kuchen, Weihnachtsmänner... Mehl und Knödelbrot lieferten die Bäckerei Färbinger und die Firma Landleben. Michael Walter von der Juma-Group spendete uns feinstes Wildfleisch. So ent-



Gastronom Harry Wuthe wurde von freiwilligen Helfern unterstützt.

standen ein Vorspeisenteller, eine Gemüsekartoffelsuppe, Wildragout mit Knödel und Orangen-Preiselbeeren sowie Dessertvariationen. Für die Mousse au Chocolat wurden zum Beispiel über 70 Weihnachtsmänner entkleidet und für ihre neue Bestimmung eingeschmolzen.“ Und die dritte Haube vergab Widmann für die Güte der Speisen, verliehen wurde sie nach dem Essen unter viel Beifall der Gäste. Für den reibungslosen Ablauf garantierten u. a. vier „Taxifahrer“ und Mädchen der Projektgruppe der Landesberufsschule Zell am See, welche die Dekoration gestalteten und die Speisen servierten.

Die Rollenden Herzen ermöglichten damit Menschen ein vorzügliches Essen, die sich das Essengehen nicht so einfach leisten können. Gekocht wurde dieses aus Lebensmitteln, die kostenlos von den Märkten abgeholt werden durften – sonst wären sie weggeworfen worden.

Widmann will dieses Essen etablieren: „Es wird den zweiten Rollenden-Herzen-Festschmaus geben, einige Gäste wollten sich gleich schon dazu anmelden. Ich stehe für Nachhaltigkeit und wer mich kennt, weiß, dass ich nichts von Glühwürmchentaktik halte, ein Mal aufglühen und das war's.“ Michael Walter, Geschäftsführer

der Juma-Group, tatkräftiger Unterstützer und „Wildfleisch-lieferant“, gab noch eins drauf: „Wir werden alles daransetzen, die Rollenden Herzen auch im Pongau, Lungau und Tennengau ins Leben zu rufen.“ Daran soll auch der frühere ORF-Moderator Herbert Gschwendtner mitwirken.

Gastronomen gesucht

Hinter der Aktion „Rollende Herzen – verteilen statt wegwerfen“, steht auch Gastronom Harry Wuthe. „Die Essenseinladung wurde super angenommen, das zeigen die mehr als 70 Gäste aus dem gesamten Pinzgau. Meine Vision wäre, dass der eine oder die andere meiner Kollegen und Kolleginnen im Pinzgau diese Aktion nachahmenswert findet und sich für die Durchführung des zweiten Festschmauses meldet. Dann wäre der Pinzgau in kürzester Zeit der Bezirk mit den meisten Drei-Hauben-Lokalen in Österreich“, schmunzelt Wuthe.

Die Initiative „Rollende Herzen“ verteilt mittlerweile über eine Tonne Lebensmittel im Monat in allen 28 Pinzgauer Gemeinden an über 300 sozial schwache Menschen gratis – direkt beim Rollenden-Herzen-Bus, in Hauszustellungen sowie an soziale Institutionen.