



☉ Stefan Aulitzky von der Wiltener Kerzenmanufaktur stellt Frischhaltefolien aus Stofftüchern und Bienenwachs her.

Gemüsesuppe, Brownies und Ketchup: Karin Kaufmann zaubert aus Abfallprodukten köstliche Delikatessen. ☉



Foto: Christof Birbaumer

„Weniger ist mehr wert!“

Die Markthalle Innsbruck widmet sich derzeit ganz dem Thema Müllvermeidung. Ein buntes Programm liefert viele Tipps für nachhaltiges Einkaufen und weniger Abfall beim Kochen.

Zwischen buntem Obst und Gemüse, umgeben von einer orientalischen Duftnote zahlreicher Gewürze, können sich die Besucher der Markthalle Innsbruck ganz nebenbei über Umweltschutz und Upcycling informieren. In Zeiten des Klimawandels brisanter denn je, findet auch Ute Ammering, Organisatorin der Aktionstage und Projektlei-

terin von „Feed'INN“: „Wir haben gemeinsam mit der Markthalle unterschiedliche Initiativen vereint, die ihre nachhaltigen Konzepte präsentieren. Es geht darum, ein Bewusstsein zu schaffen, worauf man beim Einkaufen achten kann.“ Wer ein sauberes Glas oder Behältnis mitbringt, kann aus diesem Grund in der Markthalle Aufstriche oder Antipasti

gänzlich ohne Verpackungsmüll mit nach Hause nehmen. Auch Lebensmittel statt in Plastik in einer Stofftasche zu transportieren, spart bereits Müll.

Jährlich werfen wir 200 Kilo Verpackungsmüll weg

Zahlreiche Kooperationspartner unterstützen die Aktionstage unter dem Motto „Weniger ist mehr wert“. Von der Herstellung von Bienenwachstüchern über die richtige Lagerung von Lebensmitteln bis hin zu alten Eierkartons, die sich bestens als Vorpflanzgärten eignen: Die Markthalle bietet aktuell unzählige Ratschlä-

ge für mehr Nachhaltigkeit beim alltäglichen Einkauf sowie auch in der Verarbeitung von Nahrungsmitteln.

Auch Marktleiterin Edith Ettlmayr zeigt sich sehr zufrieden über das Angebot: „Wir müssen besonders die jungen Menschen dazu bringen, bewusster einzukaufen. Wir wollen zeigen, dass jeder kleine Schritt einen positiven Effekt auf den Klimawandel haben kann.“

Noch bis heute um 13.00 Uhr dauern die Aktionstage rundum die Markthalle. Vor Ort lohnt es sich, neben regionalen Produkten auch neues Wissen mitzunehmen.

Julia Narr



Aus Alt mach Neu: Das Stadtmagistrat mit Eierbecher und einer Vase aus Müll.



Moni Greier von „Schmatzi“ erklärt, wie man erkennt, ob ein Ei noch gut ist.



Ein Gewächshaus aus Klopapierrollen: Lydia Bongartz zeigt stolz ihre Pflanzen.