**MEINUNG**
Stephan Schulmeister über die Steuerreform S. 6

**POLITIK**
Ökonom James K. Galbraith: „Yanis Varoufakis ist mein Freund" S. 16

**MEDIEN**
Zehn Jahre ohne Netz – US-Autor Daniel Genis S. 21

**FEUILLETON**
Hitlers Wien-Wahn

# FALTER




€ 3,20
Nr. 13/15 25.3.15
Programmzeitraum:
27.3. bis 2.4.15

**STADTLEBEN**
Wien wächst gewaltig. Die Übersicht

**STEIERMARK**
Wahlen: Blaue Flecken für die Großen S. 44

**ALLE TERMINE 27.3.–2.4.**
Falter:Woche – 48 Seiten Wien und Steiermark, Tagesprogramm, Kritik

## GRAUZONE
# PFLEGE
## 60.000 Pflegerinnen, die niemand kontrolliert

ILLUSTRATION: P. M. HOFFMANN

ANZEIGE




**ALLE WIENER LOKALE**

Florian Holzer (Hg.)
**Wien, wie es isst /15**
832 Seiten, € 16,50

FALTER VERLAG

9 004654 046613 13

Falter mit Falter:Woche
1011 Wien, Marc-Aurel-Straße 9
P.b.b. 022033405 W; Retouren an
Postfach 555, 1008 Wien
laufende Nummer 2492/2015
€ 3,20



Andrea Lunzer bietet in ihrer Greißlerei Nahrungsmittel in verbrauchergerechten Einheiten

FOTOS: KATHARINA GOSSOW

# Genuss nach Maß

## So gut schmeckt Abfallvermeidung – „iss mich!“ in Lunzers Maß-Greißlerei

GERICHTSBERICHT: NINA KALTENBRUNNER

Es gibt Projekte, die ergänzen einander perfekt. So wie Andrea Lunzers Maß-Greißlerei- und Tobias Judmaiers Catering-Unternehmen „iss mich!“. Beiden geht es um Abfallvermeidung; bei Andrea Lunzer um unnötige Verpackungen, bei Judmaier um das Wegwerfen von Lebensmitteln. Nun machen die zwei gemeinsame Sache. Dem *Falter* haben sie eine Kostprobe davon gegeben, wie gut Nachhaltigkeit schmecken kann.

**Einwegverpackungen waren** Andrea Lunzer schon immer ein Dorn im Auge. Die charmante junge Frau, die der Hollywoodschauspielerin Anne Hathaway zum Verwechseln ähnlich sieht, ist auf dem Biobauernhof ihrer Eltern im Burgenland aufgewachsen und hat sich danach beim Studium im niederösterreichischen Wieselburg für den Nachhaltigkeitsbereich schulen lassen.

Schon während dieser Zeit war sie für die Biomarke „Zurück zum Ursprung“ im Bereich Marketing und Verpackung tätig. Dass beste Bioprodukte in Plastikfolie verpackt wurden, hat sie nicht verstanden. „Es wird so viel Energie in die Landwirtschaft gesteckt, Fruchtfolge et cetera, und diese Problematik wird dabei völlig ignoriert“, beklagt sie, „überall steht ‚bio‘ drauf, und durch diese unnötigen Verpackungen werden Unmengen an Müll erzeugt.“ Also beschloss sie, die Sache selbst in die Hand zu nehmen. Mit Verpackungsberatung für Unternehmen wollte Lunzer ihre Vision von weniger Verpackungsmüll umsetzen, was aber, nach ihren eigenen Angaben, „extrem frustrierend“ ausfiel.

Dann wurde das Geschäftslokal im Erdgeschoß ihres Wohnhauses frei, und sie griff kurzerhand zu. Das Konzept für Lunzers Maß-Greißlerei stand schnell fest: keine Einwegverpackungen, alle Waren werden nach Maß angeboten. Für alle Haushaltsgrößen und Kochexperimente. Von einem Esslöffel Kreuzkümmel bis hin zur Großfamilienration Waschpulver kann man hier alles nach Bedarf einkaufen – das passende Behältnis bringt man am besten gleich selbst mit. Die Resonanz war von Anfang an groß und ausschließlich positiv.

**„Ich habe mit den Basics** begonnen“, erzählt Lunzer: Pasta, Reis, Hülsenfrüchte, Mehl und Flocken, Gewürze und Tees, Essig, Öl, Marmeladen, Eingelegtes, Senf und Saucen, Milchprodukte, Säfte, Bier, Wein. Alles biologisch und – bis auf die Gewürze – aus Österreich, vieles davon auch aus dem Burgenland, vom Hof der Eltern, von Verwandten oder von befreundeten Produzenten. Das meiste offen beziehungsweise in Mehrweggebinden.

Nach einjährigem Bestehen ist das Sortiment auf 600 Produkte angewachsen. „Ich habe alle Nachfragen von Kunden notiert und entsprechend erweitert“, erzählt sie, „je mehr ich anbiete, desto weniger muss in Supermärkten ‚zugekauft‘ werden“, war ihre Überlegung, weshalb auch Zitrusfrüchte, Avocados, zurzeit Biogemüse aus Italien, Kaffee usw. aufgenommen wurden. Die Trockenprodukte werden aus Rieslern und Schauflern entnommen, vieles wird gezapft, mit Winzern wird an Fässern zum Abfüllen gearbeitet, der Kaffee (von Alt Wien) kommt aus einer alten Kaffeeschütte. Wer kein eigenes Behältnis mitbringt, kann langlebige Mehrweggläser, Papier- oder eigens angefertigte Stoffsäcke zur Befüllung erwerben. Schön. Weiters gibt es Brot und Gebäck von Mauracher und Joseph, Käse, Wurst, Marmeladen von der Mutter sowie selbstgebackene Kuchen von den burgenländischen Tanten und Omas.

**An den paar Tischen** in dem hübschen Geschäft und bald auch im sonnigen Schanigarten kann man auch gleich vor Ort genießen: Kaffee und Kuchen, frisch gepresste Smoothies, am Samstag feine Frühstückskombos, Bier oder ein Gläschen Wein. Jeden Tag gibt es zudem ein warmes Gericht und eine Suppe von „iss mich“! Zubereitet aus schiefen Gurken und krummen Karotten, Biogemüse, das direkt auf dem Feld aussortiert wurde, weil es den ästhetischen Ansprüchen beziehungsweise den handelsüblichen Normen nicht entspricht. Auf Bestellung werden die „Eintöpfe“ aus geretteten Feldfrüchten in wiederbefüllbaren Gläsern per Fahrrad ausgetragen.

Andrea Lunzer bekommt das täglich wechselnde Gericht in größeren Gebinden geliefert und reichert es um eine Beilage und auf Wunsch ein Dessert an. Portionsweise warten die köstlichen „iss michs“ aber auch in ihrem Kühlregal auf hungrige Menschen, die sie mit nach Hause oder ins Büro nehmen. Gurken-Erdäpfel-Gemüse, Mehrkorn-Gemüse-Eintopf oder Kohlrabi-Anis-Suppe beispielsweise. Bei uns gibt es heute Mexikanischen Bohneneintopf. Mahlzeit!

**Mexikanischer Bohneneintopf**
Für 4 Personen

1 Tasse Riesenbohnen
1 Tasse kleine weiße Bohnen
1 Tasse Kidneybohnen
2 Erdäpfel
1 Zwiebel
1 Tasse Mais
2 Karotten
1 Dose Tomaten
1 Tasse Gemüsebrühe
Muskatnuss, Cayennepfeffer, Majoran, Öl, Salz & Pfeffer

Die Bohnen über Nacht in Wasser quellen lassen, tags darauf abseihen und in Salzwasser garkochen. Die Zwiebel schälen, fein schneiden und mit etwas Öl scharf anbraten. Erdäpfel schälen und würfeln, die Karotten in Scheiben schneiden und beides zu den Zwiebeln geben und mitbraten. Nach etwa 5 Minuten kann man Mais, Tomaten und Bohnen dazugeben, mit Suppe aufgießen und mit Muskat, Cayenne und Majoran würzen. Den Eintopf etwa 30 Minuten köcheln lassen und zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken

**Lunzers Maß-Greißlerei**
2., Heinestraße 35
Mo–Fr 9–19, Sa 9–17 Uhr
Tel.: 01/212 13 87
www.mass-greisslerei.at

**iss mich!**
2., Erlafstraße 7
Bestellhotline:
0699/13 70 00 90
www.issmich.at



Zum Mexikanischen Bohneneintopf macht sich hervorragend eine Schüssel Wildreis

***Ebenda*** Über diese Seite

Hier behandelt unser Autorentrio abwechselnd jede Woche das Thema Kochen: Nina Kaltenbrunner stellt junge Wiener Küche vor, Werner Meisinger edle, und Irena Rosc zeigt, wo die Lebensmittel herkommen