

Gourmet & WWF: Gemeinsam für eine gesunde, klimafreundliche Ernährung

Es ist eine Premiere für Österreich – eine profilierte Umweltschutzorganisation und der Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung schwingen gemeinsam den Kochlöffel. Das ist gut für die Gesundheit und das Klima. Die innovative Kooperation des WWF Österreich mit GOURMET bringt Klimaschutz ins Bewusstsein und auf den Mittagstisch in der Schule und am Arbeitsplatz.

Rund ein Viertel unseres ökologischen Fußabdruckes ist auf unsere Ernährung zurückzuführen. Vor allem der hohe Fleischkonsum in Österreich ist „schwere Kost“ für das Klima – das zeigt die Studie „Achtung: Heiß und fettig – Klima & Ernährung in Österreich“ des WWF Österreich und des Instituts für Umweltökonomie der WU Wien.



©Gourmet

Viele kleine Dinge ergeben etwas Großes

Jeder von uns verursacht durch die Ernährung jährlich einen Treibhausgas-Ausstoß, der einer Autofahrt von Wien nach Peking und wieder retour entspricht. Würden sich die ÖsterreicherInnen an den Empfehlungen für gesunde Ernährung orientieren, könnten sie ein Fünftel der ernährungsbedingten Treibhausgase einsparen. Schon ein vegetarischer Tag pro Woche entlastet das Klima.

„Weil wir täglich für tausende Kindergärten, Schulen und Unternehmen kochen, können wir gemeinsam mit

unseren Gästen viel für den Klimaschutz bewirken und Bewusstsein für das wichtige Thema schaffen. Denn viele kleine Dinge ergeben etwas Großes“, beschreibt Herbert Fuchs, Geschäftsführer von GOURMET die Beweggründe für das gemeinsame Engagement mit der Naturschutzorganisation.

Nachhaltigkeit und schonender Einsatz aller natürlichen Ressourcen ist bei GOURMET aber bereits seit langem Teil der Unternehmenspolitik – ebenso wie eine große vegetarische Speisen-Auswahl, gesunde Speisepläne, der hoher BIO-Anteil und heimische Zutaten.

Entwicklung von neuen, klimafreundlichen Business-Menüs

Im Herbst 2016 hat GOURMET MitarbeiterInnen in 2.000 österreichischen Unternehmen eingeladen, zu Mittag am Arbeitsplatz klimafreundlich zu genießen. Die Kriterien und Rezepturen für die neuen Gerichte wurden erstmals von den Ernährungs- und KochexpertInnen von GOURMET gemeinsam mit den Naturschutzprofis des WWF entwickelt. Das Ergebnis: Ausgewogene, schmackhafte Speisen, die deutlich weniger Treibhausgase als üblich verursachen. Dabei ist es gelungen, auch weniger trendige Zutaten wie den BIO-Karpfen aus Österreich oder das traditionelle Kraut von einem niederösterreichischem BIO-Bauern zum Geschmackserlebnis zu machen.



Verkostung mit dem WWF in der Entwicklungsküche, © Gourmet

Prädikat „klimafreundlich“

Die Kriterien für die Speisen mit dem Prädikat „klimafreundlich“: Hochwertige, heimische Zutaten, viele

davon aus biologischer Landwirtschaft. Ausschließlich regionaler und saisonaler Einkauf, ohne Flugware. Gesunde vegetarische und vegane Gerichte, oder Speisen mit einer kleineren Portion Fleisch als üblich. „Die Speisen schmecken besonders gut. Außerdem haben wir in den Kantinen, per Mail und auf unserem Blog intensiv über klimafreundliche Ernährung informiert. So ließen sich auch Fleischtiger von den Speisen mit deutlich höherem Gemüseanteil überzeugen“, freut sich Ernährungswissenschaftlerin Mag.^a Claudia Horacek. Sie ist für das Business Catering Menüservice bei GOURMET verantwortlich. Dass GOURMET 20 Cent pro Speise an den WWF zur Rettung der österreichischen Flüsse gespendet hat, war für viele Gäste ein zusätzlicher Anreiz, klimafreundlich Mittag zu essen.

Kids für klimafreundliches Essen begeistern

Der WWF und GOURMET bringen das Thema Klimaschutz aber auch in die Schulen - durch die Auslobung von klimafreundlichen Menüplänen in den städtischen Wiener Schulen und der Klimakochwerkstatt für Kids.

Die Klimakochwerkstatt

Rund 50 Mal im Jahr laden die ErnährungsexpertInnen und KöchInnen bereits zur GOURMET-Kinderkochwerkstatt für VolksschülerInnen ein. Im Zuge des Engagements für klimafreundliche Ernährung wurde nun fachübergreifend mit dem WWF ein neues Nachhaltigkeits-Programm für ältere SchülerInnen im Alter von 10-12 Jahren entwickelt. Die s.g. Klimakochwerkstatt soll spielerisch Umweltthemen vermitteln und früh für klimafreundliches Essen begeistern. „Information, Quiz, Schatzsuche und gemeinsames Kochen mit saisonalen Lebensmitteln macht schon die Jüngsten zu begeisterten Klima-RetterIn“, betont Ernährungswissenschaftlerin Mag.^a Claudia Ertl-Huemer, verantwortlich für Kindergärten und Schulen bei GOURMET und engagiertes Mitglied im Umweltteam des Unternehmens.

Nachhaltige und gesunde Menüpläne für Kinder

Ab dem Sommersemester wird das Engagement von GOURMET für eine klimafreundliche Ernährung auch auf den Menüplänen für die städtischen Wiener Schulen sichtbar gemacht – begleitet von Bewusstseinsbildung bei Kindern und Eltern. Die von GOURMET-ErnährungsexpertInnen sorgfältig zusammengestellten Menüpläne auf Basis der österreichischen Ernährungspyramide und der Vorgaben der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) sind gesund und zeichnen sich durch folgende Kriterien aus: Mehr als die Hälfte der Hauptspeisen sind bereits vegetarisch, der BIO-Anteil beträgt mindestens 40 %, der gesamte Fisch ist MSC zertifiziert und zwei Drittel aller Zutaten stammen aus Österreich. „Durch unsere nachhaltige Sortimentspolitik möchten wir klimafreundliche Ernährung in die Schule bringen“, so Ertl-Huemer.

Wöchentliche Tipps

Auch das nächste Projekt ist bereits in Planung: Mit praktischen Tipps auf den Speiseplänen sollen die Kinder angeregt werden, im Alltag in der Schule und zu Hause zu begeisterten Klimaschützern zu werden.