

Pressemeldung

Projekt:
BildungKlima-plus | 16 Bildungszentren
Klimaschutz
Projektleitung:
Förderverein NaturGut Ophoven
Talstr. 4
51379 Leverkusen
www.naturgut-ophoven.de

Ansprechpartnerin:
Andrea Wegner
andrea.wegner@naturgut-ophoven.de
Tel. 02171 /73499-46



Projektleitung



Gefördert durch:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz
und nukleare Sicherheit

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Prora, 09.07.2019

Pressemeldung

Kreatives Ideenfeuerwerk zum Thema „Klimafreundliche Gastronomie“ Naturerbe Zentrum Rügen macht mit

Gemeinsam mit neuen und alten Partnereinrichtungen des Projekts „BildungKlima-plus“ startete das NaturGut Ophoven einen neuen inhaltlichen Schwerpunkt. Im Fokus steht hierbei die klimafreundliche Gastronomie in Bildungsorten und die entsprechende Werbung dafür. Im Rahmen eines partizipativen Kreativtreffens wurden dafür am 22. und 23. Mai 2019 erste Marketingideen entwickelt, um Gäste in Bistros und Restaurants von Bildungseinrichtungen anzuregen, ein klimafreundliches Gericht zu bestellen.

Doch warum überhaupt klimafreundlich Essen? Der Nahrungsmittelsektor ist mit 21% der gesamten Treibhausgasemissionen in Deutschland einer der großen Mitverursacher des Klimawandels. Was wir essen, wo wir einkaufen und wie wir unsere Speisen zubereiten, beeinflusst somit maßgeblich unser Klima. Auf dem Acker, bei jeder Verarbeitung und beim Transport bis in die Küche entsteht CO₂. Durch die Verschwendung und das Wegwerfen von Lebensmitteln werden zudem weitere Ressourcen unnötig verschwendet. Ein sich wandelndes Klima wiederum beeinflusst auch unser Essen und unsere Lebensmittelversorgung. Ernteauffälle, zeitliche Verschiebung der Ernte und Verschlechterung der Qualität haben wirtschaftliche und gesundheitliche Folgen für uns und unsere Gesellschaft.

Dabei ist klimafreundliche Ernährung bereits heute für alle auf verschiedene Weise möglich. Durch den Vorzug von Bio-Essen, den reduzierten Konsum von Fleisch und dem Vorzug von saisonalen und regionalen Produkten können bis zu 40 Prozent der individuellen Treibhausgasemissionen im Bereich Ernährung reduziert werden – und dies meist ohne eine Verringerung der Freude am Essen.

Mit dem Kreativtreffen auf dem NaturGut Ophoven wurde nun ein erster Grundstein gelegt, um als Netzwerk neue Methoden zu entwickeln, Kindern und Erwachsenen klimafreundlicheres Essen schmackhafter zu machen. Fünf Einrichtungen, darunter das Naturerbe Zentrum Rügen (Mecklenburg-Vorpommern), das NABU-Erlebniszentrum Blumberger Mühle (Brandenburg), das Erlebniszentrum Naturgewalten Sylt (Schleswig-Holstein) und die Jugendherberge Lindlar (NRW) entwickelten zahlreiche Ideen, die nun im Laufe des Projektes ausgearbeitet und getestet werden.

Professionellen Input lieferten die Marketingexperten Nikita Karagozov und Ersin Demir von der Werbeagentur „Design zum Genuss“ sowie die Beraterin für nachhaltige Ernährung Doreen Havenstein von der Organisation NAHhaft und dem KlimaTeller.

Das Projekt wird im Rahmen der nationalen Klimaschutzinitiative (NKI) durch das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit gefördert.

Weitere Infos erhalten Sie beim

Naturerbe Zentrum Rügen

Forsthaus Prora 1
18609 Ostseebad Binz
Tel. 038393/662200
E-Mail: info@nezr.de