

LEUTKIRCH

Klimateller spart 50 Prozent Kohlendioxid

LESEDAUER: 3 MIN



Timo Eckhardt (rechts) und Carola Schraff sind sich einig: Klimaschutz ist auch beim Essen machbar und „schmeckt lecker“. (Foto: Karl-Heinz Schweigert)

16. November 2018



KARL-HEINZ SCHWEIGERT

Drucken

Ein nachhaltiges Angebot von Lebensmitteln auf Veranstaltungen und in Großküchen ist machbar: So die Überzeugung von Timo Eckhardt, der am Mittwochabend vor einer überschaubaren Zahl von Zuhörern im Sitzungssaal des historischen Rathauses den Praxisleitfaden hierzu vorstellte.

Der Referent vom Projekt Nahhaft (unterstützt vom Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit) nannte als Beispiel die dänische

Hauptstadt Kopenhagen: In 90 Prozent der öffentlichen Einrichtungen, wie Schulen und Behörden, werden nur Essen aus Bio-Lebensmittel angeboten. Für Eckhardt ist klar, dass ein nachhaltiger, kohlendioxidsparender „Klimateller“ auch in kleinen Schritten erreicht werden kann. Wichtige Faktoren sind für ihn neben Bio statt konventionell, regional statt international, Freiland statt Treibhaus, weniger Fleisch- und Milchprodukte und frisches statt tiefgekühltes.

Dies konnten Monika Heinz und Hilde Gröber vom Tautenhofener Kultur- und Gemeindetreff nur bestätigen: So hat dieser allein zehn Jahre auf dem Kinderfest mit regionaler und saisonaler Küche sowie viel ehrenamtlichen Einsatz erfolgreich das Catering übernommen und ist bis heute bei großen Veranstaltungen sehr gefragt. Grenzen was gerade die verfügbare Menge in der Region angeht sehen die Vertreterinnen allerdings bei Bio-Lebensmittel, auch bei den Kosten, auf welche die Kunden nach wie vor ein großes Augenmerk legen. In der Runde wurde zudem deutlich, dass wesentliche Fortschritte beim Klimateller mehr politische Unterstützung vom Bund, Land und Kommunen benötigen: Zum Beispiel Zuschüsse im Sinn von Anschubfinanzierungen von Projekten, die später dann auf eigene Füße stehen können.



0 Kommentare