KLIMAESSEN

KLIMAESSEN IN DER REGION KLIMABERG KATSCHBERG

Die Region Klimaberg Katschberg hat das Ziel, bis 2030 CO_2-neutral zu werden. Einer der zahlreichen Bausteine zur Erreichung dieses Ziels ist die **Nachhaltige Kulinarik**: Steigerung rein pflanzlicher Zutaten + tierliche Produkte aus möglichst nachhaltiger Produktion. **Rein pflanzliche Speisen** spart enorm viel CO_2, Wasser und Fläche und ist dennoch ein kulinarischer Genuss. Deshalb nennen wir diese Speisen **Klimaessen**.

Viele wissen nicht, dass man **effektiven Klima- und Umweltschutz auf dem eigenen Teller** allein durch die tägliche Auswahl der Speisen betreiben kann. Diese Wissenslücke möchte die Region Klimaberg Katschberg mithilfe kulinarischer Köstlichkeiten in allen Partnerbetrieben mit gastronomischem Angebot schließen.

Um für die Gäste einen Wiedererkennungswert zu schaffen, ist es vorgesehen, ein einheitliches Branding für das Klimaessen zu gestalten und mit Daten & Fakten zum Thema zu untermalen. Diese Informationen können z. B. an den Tischen, Buffets und Wänden der gastronomischen Betriebe positioniert werden.

Slogan: Liebe geht durch den Magen. Und weil wir unsere Umwelt lieben, greifen wir so häufig wie möglich zum Klimaessen.

Region KLIMABERG Katschberg

1 I FAKTEN

- Die weltweite Landwirtschaft verursacht mit einem Anteil von 18 % mehr CO_2 als der weltweite Transport mit 14 %.*
- 80 % des durch die Landwirtschaft ausgestoßenen CO_2 werden durch die Produktion tierlicher Lebensmittel verursacht. ***
- Rein pflanzliche Speisen…
    - …verursachen im Schnitt 71 % weniger $CO_{2\text{-}Aq}$. **
    - …verbrauchen im Schnitt 41 % weniger Wasser. ***
    - …benötigen im Schnitt 69 % weniger Landflächen. **
- Eine effektiv umgesetzte Landwirtschaft ist nicht Risiko sondern Chance gegen den Klimawandel und für den Umweltschutz.
- Weitere Informationen zum Einfluss unterschiedlicher Ernährungsweisen auf Klimawandel und Flächeninanspruchnahme in Österreich und Übersee hier und hier.

* Tierproduktion und Klimawandel, Schlatzer, 2011

**Vergleich rein pflanzliher Kost gegenüber Mischkost (Schlatzer und Lindenthal, 2020)

*** Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt

2 I FÜNF GUTE GRÜNDE FÜRS KLIMAESSEN

- Gast kann direkt aktiven Klima- und Umweltschutz am Teller betreiben
- Kreatives kulinarisches Angebot als Alleinstellungsmerkmal
- Gut zubereitet stehen rein pflanzliche Gerichte mischköstlichen Gerichten in Nichts nach und überraschen dabei
- Spielerische Bewusstseinsbildung für Gäste
- Bei guter Planung kostengünstigerer Wareneinsatz

3 I BEGLEITUNG

Die Region Klimaberg Katschberg unterstützt bei Bedarf seine Partnerbetriebe bei der Umsetzung des Klimaessens:

- Entwicklung von passenden Speisen
- Unterstützung bei Prozessoptimierung in der Küche
- Unterstützung beim Einkauf und Verhandlungen mit Produzenten und Lieferanten
- Gestaltung und Implementierung der neuen Sparte in der eigenen Speisekarte und/oder der Klimaessen Menükarte
- Umsetzung weiterer Kommunikationsmaßnahmen (auf der Website, im Betrieb usw.)
- Unterstützung bei Entwicklung von Zusatzangeboten (wie z. B. Workshops, Koch- und Backkursen)

Betriebe ohne gastronomisches Angebot werden gebeten, das Klimaessen bei ihren Gästen/Kunden zu thematisieren, ggf. Drucksachen auszulegen und kulinarische Empfehlungen der anderen Partnerbetriebe mit gastronomischen Angebot abzugeben.

Bei Fragen oder Anregungen zum Klimaessen wendet euch gerne an Natalija (kommunikation@der-klimaberg.at).