

Pressemitteilung

Freiburg/Berlin, 18. Januar 2017

Grüne Woche: Mehr Nachhaltigkeit in Kantinen & Co.

Immer mehr Menschen essen in Kantinen. So werden etwa in den Betriebskantinen täglich 4,3 Millionen und in den Mensen der Studentenwerke jährlich über 80 Millionen Essen ausgegeben. Aber auch in Schulen, Seniorenheimen und Krankenhäusern gibt es die sogenannte Gemeinschaftsverpflegung. Wie die Menüs in Kantinen nachhaltiger gestaltet werden können, untersucht das Öko-Institut im Rahmen mehrerer Projekte. Ein Fokus liegt darauf, die Fleischanteile in der Gemeinschaftsverpflegung zu reduzieren, die Verwendung von Fleisch aus nachhaltiger Erzeugung zu steigern sowie Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Als Zielhorizont für den Fleischkonsum nimmt das Öko-Institut dabei den von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung empfohlenen durchschnittlichen Wert von 300 bis 600 Gramm Fleisch pro Person an.

1. Weniger Fleisch – mehr vegetarische Vollwertküche

Dass eine deutliche Reduktion des Fleischkonsums in den Industrienationen aus Umwelt- und Klimaschutzsicht zwingend erforderlich ist, ist hinreichend bekannt. Dabei sollte der Fleischkonsum halbiert werden – sowohl aus gesundheitlichen Gründen als auch für den Klimaschutz. Doch wie kann man einen gesellschaftlichen Wandel in die gewünschte Richtung unterstützen und beschleunigen? Im Rahmen des Projektes Trafo 3.0, das vom Bundesforschungsministerium gefördert wird, haben sich die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler des Öko-Institutes mit Praxispartnern aus dem Bereich der Gemeinschaftsverpflegung zusammengesetzt. Die wichtigste Herausforderung: schmackhafte und vollwertige vegetarische Mahlzeiten anzubieten. Dabei darf das Fleisch nicht einfach nur weggelassen werden, vielmehr müssten neue Gerichte her, die von den Gästen akzeptiert werden.

„Nur wenige Köche und Köchinnen lernen jedoch in ihrer Ausbildung, wie eine abwechslungsreiche, vollwertige vegetarische oder fleischärmere Küche aussieht“, formuliert Dr. Jenny Teufel, Expertin für nachhaltige Ernährung am Öko-Institut die Herausforderung. „Unsere Interviews zeigen, dass das Thema fleischarm und fleischlos kochen stärker in die Ausbildung in den Berufsschulen integriert werden sollte. Darüber hinaus wäre eine Rezeptdatenbank für den Austausch über beliebte und in der Großküche praktikable Rezepte eine gute Ergänzung für den Arbeitsalltag.“

2. Bio-Fleisch – weniger ist mehr Genuss

Zusätzlich empfehlen die Expertinnen und Experten, den Anteil von nachhaltig erzeugtem Fleisch in Bio-Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung zu steigern. Statt Fleisch aus nicht-nachhaltiger, meist Massentierproduktion sollte hochwertiges Fleisch verwendet werden. Um den höheren Kosten zu begegnen, können Portionsgrößen angepasst oder Fleisch eher als Beigabe statt Hauptbestandteil der Gerichte eingesetzt werden.

Pressekontakt

Telefon: +49 761 45295-222

E-Mail: presse@oeko.de

Geschäftsstelle Freiburg

Postfach 17 71

D-79017 Freiburg

Öffentlichkeit & Kommunikation

Mandy Schoßig

Schicklerstraße 5-7

D-10179 Berlin

Telefon: +49 30 405085-334

E-Mail: m.schoessig@oeko.de

„Auch hierfür braucht das Küchenpersonal Ideen, um schmackhafte, fleischarme Gerichte auf die Kantinentische zu bringen – warum nicht zum Beispiel ein Risotto mit Gemüse und (wenig) Fleisch anbieten“, so Teufel weiter. „Ein „Runder Tisch“ zwischen Küchenpersonal und -leitung kann helfen, Erfahrungen auszutauschen und attraktive Gerichte zu entwickeln. Darüber hinaus können Weiterbildungen zum kreativen, fleischarmen Kochen inspirieren.“

3. Abfälle vermeiden – genau planen

Auch Lebensmittelabfälle sind ein wichtiges Thema, an dem Vorreiter in der Gemeinschaftsverpflegung arbeiten. Um die Mengen, die im Schnitt verzehrt werden, besser zu planen, braucht es nach Erfahrungsberichten von Vorreitern wie etwa den Studentenwerken keine großen Investitionen. Abläufe in Küche und bei der Ausgabe können leicht umorganisiert und nach Bedarf gekocht werden. Außerdem müssen nicht alle Menüs bis zur Schließung der Kantine vorgehalten werden.

Ähnlich wie im privaten Haushalt können zudem nicht ausgegebene Essensanteile am nächsten Tag weiterverwendet werden – jedoch nur unter Einhaltung aller hygienischen Anforderungen. Eine hohe Bedeutung hat nach Auskunft der Küchenleiter und -leiterinnen auch das Feedback der Gäste: Regelmäßige Befragungen helfen, das Angebot in seiner Qualität zu verbessern und bedarfsgerechte Mengen auszugeben.

Hintergrund: Umweltauswirkungen des Fleischkonsums

Die Studie „Ist gutes Essen wirklich teuer“ des Öko-Instituts hat aufgezeigt, dass ein Ernährungsstil, der sich durch einen geringen Fleischkonsum auszeichnet, zum Klimaschutz beiträgt. Gegenüber der durchschnittlichen, fleischbetonten Ernährung erzeugt die Ernährung nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) 12 Prozent weniger Treibhausgase, eine vegetarische Ernährung 26 und eine vegane Ernährung sogar 37 Prozent weniger klimaschädliche Emissionen.

Zusätzlich hat die nicht-nachhaltige Tierhaltung weitere negative Folgen für die Umwelt: eine hohe Grundwasserbelastung durch den Eintrag von Stickstoff und Phosphat aus der Viehhaltung sowie Umwandlung von naturbelasstem Grünland in Ackerflächen für die Tierfutterproduktion. Für letztere werden zudem synthetisch hergestellte Mineraldünger, Pestizide und andere Stoffe eingesetzt, die Böden und Grundwasser zusätzlich belasten.

Weitere Informationen und Infografiken:

[Hintergrundbericht zum Spendenprojekt „Ist gutes Essen wirklich teuer? ‚Versteckte Kosten‘ unserer Ernährung in Deutschland“ des Öko-Instituts](#)

[Leitfäden „Vermeidung von Lebensmittelabfällen beim Catering“ des Umweltbundesamtes, erstellt in Zusammenarbeit mit dem Öko-Institut](#)

[Weitere Informationen zum Forschungsprojekt „Trafo 3.0 zur Entwicklung eines Gestaltungsmodells sozialökologischer Transformationsprozesse in der Praxis“ des Öko-Instituts](#)

[Infografik „Treibhausgasemissionen ökologisch und konventionell erzeugter Produkte im Vergleich“ des Öko-Instituts](#)

Pressekontakt

Telefon: +49 761 45295-222

E-Mail: presse@oeko.de

Geschäftsstelle Freiburg

Postfach 17 71

D-79017 Freiburg

Öffentlichkeit & Kommunikation

Mandy Schoßig

Schicklerstraße 5-7

D-10179 Berlin

Telefon: +49 30 405085-334

E-Mail: m.schoessig@oeko.de

[Infografik „Treibhausgasemissionen verschiedener Lebensmittel im Vergleich“ des Öko-Instituts](#)

Ansprechpartnerin am Öko-Institut:

Dr. Jenny Teufel
Senior Researcher im Institutsbereich Produkte & Stoffströme
Öko-Institut e.V., Geschäftsstelle Freiburg
Telefon: +49 +49 761 45295-252
E-Mail: j.teufel@oeko.de

Das Öko-Institut ist eines der europaweit führenden, unabhängigen Forschungs- und Beratungsinstitute für eine nachhaltige Zukunft. Seit der Gründung im Jahr 1977 erarbeitet das Institut Grundlagen und Strategien, wie die Vision einer nachhaltigen Entwicklung global, national und lokal umgesetzt werden kann. Das Institut ist an den Standorten Freiburg, Darmstadt und Berlin vertreten.

Neues vom Öko-Institut auf Twitter: twitter.com/oekoinstitut

Interesse an eco@work, dem kostenlosen E-Paper des Öko-Instituts?
Abo unter www.oeko.de/newsletter_ein.php

Pressekontakt

Telefon: +49 761 45295-222
E-Mail: presse@oeko.de

Geschäftsstelle Freiburg
Postfach 17 71
D-79017 Freiburg

Öffentlichkeit & Kommunikation

Mandy Schoßig
Schicklerstraße 5-7
D-10179 Berlin

Telefon: +49 30 405085-334
E-Mail: m.schossig@oeko.de
