



Große Küche auf kleiner Flamme

GROßKÜCHEN LEISTEN IHREN
BEITRAG ZUM **KLIMASCHUTZ**

**HANDLUNGS-
EMPFEHLUNG**

für den Einstieg in
klimafreundliche
Großküchenpraxis

REGIONALE
VIELFALT

GESCHMACK

FRISCHE


...denn Klimaschutz beginnt im Topf!



MAHLZEIT!

Sehr geehrte Damen und Herren,

auch Großküchen können einiges zum Klimaschutz beitragen. Bisher stehen vor allem die technische Optimierung der Gargeräte und Energieeinsparung im Vordergrund. Doch auch bei der Wahl der Lebensmittel gibt es viele klimafreundliche Aspekte, die zur Minderung von Treibhausgasen beitragen. Denn allein 20% unserer Treibhausgasemissionen entstehen durch Erzeugung, Bereitstellung und Verbrauch von Nahrungsmitteln.



Viele Küchenleiterinnen und Küchenleiter haben bereits Maßnahmen für einen klimafreundlichen Einkauf oder Speiseplan integriert. Deren Aktivitäten und Erfahrungen anderen zugänglich zu machen und somit weitere Verpflegungsverantwortliche zu motivieren selbst aktiv zu werden, ist Ziel von GROßE KÜCHE AUF KLEINER FLAMME.

Im Fokus stehen Maßnahmen, die in den wirtschaftlichen Rahmen passen und den gewohnten Speiseplan nicht wesentlich verändern. Etliche Großküchen sind bereits Teil der Kampagne und tragen aktiv zur CO₂-Minderung bei. Die Bündelung möglicher Maßnahmen haben wir in dieser Broschüre zu Handlungsempfehlungen zusammengefasst.

Aus Erfahrung wissen wir, dass die Suche nach Ursachen für einen hohen CO₂-Ausstoß bei den Küchenteams sehr ehrgeizig angegangen wird. Wir wollen Sie bei dem Prozess, ein individuelles Minderungskonzept zu entwickeln, unterstützen. Vielleicht steht am Ende eine stärkere Fokussierung auf Saisonalität einzelner Gemüsesorten, vielleicht haben Sie ein oder zwei Bioprodukte im Angebot, oder die einheimischen Kartoffeln stehen wieder häufiger auf dem Speiseplan als Reis und Quinoa. Damit haben Sie die Erderwärmung noch nicht gestoppt – aber Sie haben zumindest den CO₂-Ausstoß Ihrer Menüs verringert,

....denn Klimaschutz beginnt im Topf!

Viel Erfolg wünscht das Projektteam





INHALT




KLIMASCHUTZ GEHT DURCH DEN MAGEN	4
MACHEN SIE MIT	6
MEHR BIO-PRODUKTE	7
KLIMAFREUNDLICHE BEILAGEN	8
SAISONAL UND REGIONAL	9
MEHR VEGETARISCHE ALTERNATIVEN	10
FRISCHE PRODUKTE STATT CONVENIENCE	11
ÖKOSTROM UND ENERGIESPAREN	12
DIE KAMPAGNE	14
TUE GUTES UND REDE DARÜBER	16
SO FUNKTIONIERT'S	17
WEITERE INFOS	18



KLIMASCHUTZ GEHT DURCH DEN MAGEN


Globaler Klimawandel und begrenzte Ressourcen verdeutlichen uns Tag für Tag die Notwendigkeit nachhaltigen Handelns. Doch welche Rolle spielt der Konsum von Lebensmitteln in diesem Kontext und wie können Großküchen darauf reagieren?

Eine Kampagne für Klimaschutz in Großküchen



Gemeinsam mit Ihnen bringt die Kampagne GROßE KÜCHE AUF KLEINER FLAMME Klimaschutz als kulinarisches Thema auf den Tisch. Alle Cateringbetriebe und Großküchen, die ihre Verpflegung klimafreundlicher gestalten möchten, sind eingeladen teilzunehmen und von den praxisnahen Ideen und Tipps zur erfolgreichen Umsetzung ausgewählter Maßnahmen zu profitieren.

Genussvoll speisen und vielfältig genießen kann so einfach und dabei klimafreundlich sein. Und das kommt garantiert auch bei den Gästen gut an, denn die Ansprüche in Bezug auf Herkunft und Verarbeitung von Lebensmitteln steigen – Konsumenten und Konsumentinnen möchten immer genauer wissen, was eigentlich auf ihrem Teller landet.




KLEINE UMSTELLUNG – GROSSE WIRKUNG

Selbst wenn Sie den Anteil an **saisonalen, regionalen oder ökologisch produzierten Lebensmitteln** nur in geringem Maße erhöhen, leisten Sie in der Summe einen handfesten Beitrag zum Klimaschutz!

Gerade in Großküchen mit mehreren 100 Tischgästen pro Tag rechnen sich kleine Maßnahmen besonders schnell und erreichen viele Personen.

Große Küchen mit großem Potential

Allein in Deutschland wird etwa ein Drittel des gesamten Lebensmittelumsatzes im Außer-Haus-Markt getätigt. Im Jahr 2014 waren dies rund 71 Milliarden Euro – Tendenz steigend. Geschätzte 15 Millionen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer besuchen täglich ein Betriebsrestaurant. Folglich ist der CO₂-Ausstoß in diesem Sektor entsprechend hoch – ein Einsparpotential, das nicht ungenutzt bleiben sollte!



Vielfalt stärken

Vor allem regionale Lebensmittel werden stark nachgefragt und können Ihr Profil als Großküche stärken.

Gute, nachhaltige Ernährung muss auch nicht teurer sein: Von einer vielseitigen vegetarischen Küche profitieren sowohl die Gesundheit als auch der Geldbeutel, denn Gemüse ist günstiger als Fleisch und bietet eine hohe geschmackliche Vielfalt.

Kommunizieren

Nach dem Motto „Tue Gutes und rede darüber“ sollten Sie Ihr Engagement nicht für sich behalten. Gehen Sie als gutes Vorbild voran, damit auch Ihre Gäste über ihre Ernährungsgewohnheiten nachdenken und es Ihnen gleichtun. So erhöhen Sie nicht nur die Wirkung der Kampagne, sondern stärken auch das Vertrauen Ihrer Kunden und Kundinnen.

Seien Sie dabei und machen auch Sie Ihren Tischgästen Klimaschutz auf einfache Weise schmackhaft!

Reduzieren Sie mit kleinen, effektiven Umstellungen Ihre CO₂-Emissionen: Wählen Sie einen oder mehrere von unseren sechs Maßnahmenbereichen aus und entscheiden Sie in welchem Umfang Sie die Umstellung durchführen wollen.



Genießen außer Haus - täglich frisch und klimafreundlich.

MACHEN SIE MIT



Ob Sie **saisonalen** und **regionalen** Produkten den Vorzug geben wollen oder lieber auf den Ausbau Ihres **Bio-Angebots** setzen, ob Sie den Fokus auf **frische, unverarbeitete Ware** legen, bei der **Beilagenauswahl** mehr auf die CO₂-Bilanz achten oder den **Genuss von Fleisch bewusster gestalten**, liegt ganz bei Ihnen.

Wichtig ist, dass Sie sich bewusst machen:

Jede Kaufentscheidung bietet die Chance zu klimafreundlichem Handeln.

Die im Folgenden aufgeführten Ansätze das Speisenangebot klimafreundlicher zu gestalten, zeigen Ihnen wie's geht.

„Die Kampagne GROSSE KÜCHE AUF KLEINER FLAMME unterstützen wir gerne, da Klimaschutz uns alle angeht. Gerade weil wir uns im Rahmen der Schulverpflegung um Kinder und Jugendliche kümmern, ist uns deren Zukunft und somit auch das Klima besonders wichtig.

In unserer Küche nutzen wir z.B. Ökostrom, setzen auf Regionales, lassen unsere Speisereste zu Biogas umwandeln usw., denn auch kleine Schritte helfen beim großen Ganzen.“

Alexandra Rico, Heinzelmännchen GmbH
Teilnehmer GROSSE KÜCHE AUF KLEINER FLAMME

MEHR BIO-PRODUKTE

Ökologischer Landbau ist meist klimaschonender als konventionelle Landwirtschaft.

Vor allem weil er auf synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel verzichtet, die in der Herstellung einen hohen Ressourcen- und Energieverbrauch verursachen.

Darüber hinaus speichert humusreicher Boden, wie er durch ökologischen Anbau entsteht, aber auch mehr CO₂ in Form von Kohlenstoff als durchschnittlicher Ackerboden und entlastet so die Atmosphäre.

Auch bei Futtermitteln macht Ökolandbau einen großen Unterschied: Der geringere Anteil an Soja aus Rodungsflächen in Südamerika wirkt sich positiv auf das Klima aus.

BIO MUSS NICHT TEURER SEIN

Vergleichen lohnt sich. **Gerade im Trockenwarenssegment aber auch bei Frischware unterscheiden sich die Produkte preislich oft kaum.**

Ein gutes Einsteigerprodukt sind Kartoffeln, da sie gut als vorverarbeitete Ware auch in Großküchengebunden verfügbar sind und preislich nur geringfügig höher liegen.

Finden Sie ein oder zwei Produkte, mit denen Sie Ihr Bio-Angebot beginnen.



Das klimafreundlichste Futtermittel kommt direkt aus der Natur. Tierische Produkte aus Weidehaltung sind immer eine gute Wahl.

KLIMAFREUNDLICHE BEILAGEN



Schon bei der Auswahl von Beilagen können Großküchen viel für das Klima tun. Wenn Sie in Ihrer Großküche Nudeln und Kartoffeln bevorzugen und weniger Reis anbieten, sparen Sie eine gehörige Portion Treibhausgas.

Das Tolle an der Knolle

Die Kartoffel gilt als Star der klimabewussten Küche. Darüber hinaus ist sie kalorienarm und in der Regel kostengünstig. Ihr Anbau ist nicht sehr CO₂-intensiv und kann in der Region erfolgen.

MEHR KARTOFFELN – WENIGER REIS

Wenn Sie einen Jahresverbrauch von 1000 kg Reis zu einem Viertel durch Kartoffeln ersetzen, **sparen Sie jährlich etwa 1,5 Tonnen CO₂-Equivalent**. Das entspricht mehr als 10.000 km Fahrt mit dem Auto.

Warum weniger Reis?

Durch die Nassanbauweise werden hohe Treibhausgasemissionen freigesetzt: Reisfelder stehen während der gesamten Wachstumsphase unter Wasser, organisches Material kann nicht aerob abgebaut werden, es entsteht Methan. Dieses Klimagas ist etwa 21 mal klimaschädlicher als Kohlendioxid.

Für ein Kilogramm Reis werden bis zu 10.000 Liter Wasser gebraucht. Darunter leidet auch die Umwelt in den Anbaugebieten Südostasiens.

Für effektiven Klimaschutz lohnt sich eine sorgfältige Beilagenwahl. Wenn Sie Reis anbieten, können Sie Produkte aus Trockenanbau verwenden. Hierbei entsteht weniger Methan.

SAISONAL UND REGIONAL



Alles zu seiner Zeit

Bei Obst und Gemüse spielt der Zeitpunkt des Verbrauchs eine wichtige Rolle. Die CO₂-Emissionen für frische Waren außerhalb der Saison können sich durch lange Transportwege, Erzeugung in beheizten Treibhäusern oder Lagerung in Kühllhäusern vervielfachen.

Richten Sie also den Speiseplan wo möglich an den Jahreszeiten aus. Dabei kann ein einfacher Saisonkalender hilfreich sein.

Das Gute liegt so nah

Wenn Sie zudem auf die Herkunft achten und zum Beispiel einzelne Produkte nicht im Großhandel sondern vom Direktvermarkter beziehen, können Sie das Klima zusätzlich entlasten.

„Wir strukturieren unseren Einkauf dahingehend, dass wir die regionalen Produkte, die saisonal erhältlich sind, wieder mehr in den Fokus rücken. [...] Klimaschutz geht alle an. Jeder sollte dazu sein bestmögliches beitragen. Auch wenn es nur kleine Schritte sind, sind es Schritte in die richtige Richtung.“

Sylvio Weißmann, Regionalleitung der Primus Service GmbH
Teilnehmer GROSSE KÜCHE AUF KLEINER FLAMME

MEHR VEGETARISCHE ALTERNATIVEN

WENIGER IST MEHR

Wenn Sie Ihr Angebot an frischem Rindfleisch um nur 10 Prozent reduzieren, und dies durch entsprechende Mengen an vegetarischen Alternativen ausgleichen, können Sie etwa 8 Prozent CO₂ pro Mahlzeit einsparen.

Tierische Produkte verursachen ungefähr 70 Prozent der Treibhausgasemissionen, die durch unsere Ernährung entstehen, pflanzliche Produkte entsprechend nur knapp ein Drittel.

Insbesondere Milch- und Rindfleischherzeugnisse verursachen hohe Treibhausgasemissionen. Rinder produzieren bei der Verdauung große Mengen von Methan, das eine deutlich höhere Klimawirkung hat als CO₂.

Auch die Gesundheit Ihrer Gäste profitiert von einem maßvollen Fleischgenuss: Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt maximal 300 - 600 g Fleisch und Wurst pro Woche, im Schnitt verbrauchen wir derzeit 160g Fleisch pro Tag.



So lecker kann's gehen – auch ohne Fleisch.

FRISCHE PRODUKTE STATT CONVENIENCE



Convenience-Produkte gehören in die Großküche, keine Frage. Aber vielleicht findet sich ein Produkt, das wieder frisch angeboten werden kann. Denn im allgemeinen gilt: frische und gering verarbeitete Lebensmittel belasten das Klima weniger als stärker verarbeitete Produkte.

Das gilt insbesondere für Tiefkühlware, die nicht nur in der Verarbeitung, sondern auch in der Lagerung einen hohen Energieverbrauch verursacht.

FRISCH AUF DEN TISCH

Bei Kartoffelpüree können Sie die Treibhausgasemissionen um über 80 Prozent reduzieren, wenn Sie es aus frischen Kartoffeln zubereiten und auf das Convenience-Produkt verzichten. Eine Maßnahme, die sicher gut bei Ihren Gästen ankommt.

Tauschen Sie stark verarbeitete Lebensmittel gegen frische Varianten und reduzieren Sie so Emissionen. Ersetzen Sie zum Beispiel Pommes frites und Kroketteen durch Kartoffeln. Da bei Convenience-Produkten zudem der Verpackungsaufwand meist höher ist als bei Frischprodukten, senken Sie damit zusätzlich das Abfallaufkommen.

ÖKOSTROM UND ENERGIESPAREN

Neben den Klimaschutzmaßnahmen, die bei der Auswahl der Lebensmittel in Betracht kommen, führen natürlich auch energie-sparende Verhaltensweisen in der Großküche – insbesondere in den energieintensiven Bereichen, wie Heizung, Spülen und Kühlung – zur Reduzierung von Treibhausgasen. Auch die Art der Energieversorgung spielt eine Rolle.

Wechseln lohnt sich

Auf Ökostrom umstellen mag nicht für jeden Betrieb einfach sein, der Effekt der CO₂-Einsparung ist hier allerdings enorm. Der Wechsel vom deutschen Strommix auf Ökostrom-mix erreicht CO₂-Einsparungen von rund 80 Prozent. Wird der Strom aus reiner Wasserkraft bezogen, liegt das Einsparpotential sogar bei bis zu 95 Prozent.

Informieren Sie sich bei Ihrem Energieversorger über den Wechsel zu Ökostrom.



Energiespar-Tipps

Weitere Beiträge zum Klimaschutz in Großküchen können sein:

- ✓ Heizkörper mit Thermostatventilen. Beachten Sie: schon 1°C geringere Raumtemperatur spart etwa sechs Prozent der Heizenergie.
- ✓ Sparprogramme in Spülgeräten: Ihre Nutzung kann bis zu 30 Prozent Energie einsparen.
- ✓ Lüftungsöffnungen bei Kühlgeräten: Achten Sie darauf, dass diese nicht zugestellt werden, da sonst ein Mehrverbrauch von bis zu zehn Prozent entsteht.
- ✓ Nutzung passender Deckel für Töpfe, Kessel und Pfannen: Das spart bis zu 30 Prozent an Energie!
- ✓ Energieeffiziente Großküchentechnik: Gefriertruhen sparen im Vergleich zu Gefrierschränken etwa 20 Prozent Strom, Kühlgeräte mit der Effizienzklasse A++ im Vergleich zu A-Geräten etwa 45 Prozent.
- ✓ Gargeräte: Erst dann einschalten, wenn sie auch gebraucht werden. Dadurch können ein genereller Standby-Betrieb und damit auch die Emission von Treibhausgasen vermieden werden.
- ✓ Multifunktionale Geräte können Backen, Braten, Rösten, Grillen oder Dämpfen. Bei einem gut durchdachten Speiseplan können verschiedene Garprozesse gemeinsam durchgeführt werden. Voll bestückt, entsteht eine optimale Auslastung.

DIE KAMPAGNE

Sie möchten eine der vorgestellten Maßnahmen in Ihrem Betrieb durchführen, oder Sie sind schon dabei?

Wählen Sie für den Anfang gerne ein einzelnes Produkt und machen Sie zunächst eine kleinere Umstellung. Zum Beispiel innerhalb einer Aktionswoche oder eines Aktionstages.

GROSSE KÜCHE AUF KLEINER FLAMME unterstützt Sie mit Infomaterialien für Ihre Gäste und dem CO₂-Rechner für Großküchen.

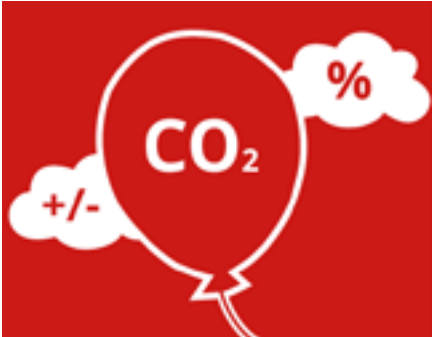
(co2rechner.grossekueche-kleineflamme.de/)

VORTEILE DER KAMPAGNE

- **Einfache Maßnahmen** zur Auswahl
- Effektiver Einstieg in den Klimaschutz – **Jetzt testen mit dem CO₂-Rechner**
- Eine **eigene Internetseite** für Ihr Engagement auf www.grossekueche-kleineflamme.de
- **Info-Material** für Ihre Gäste

Werden Sie aktiv in Sachen Klimaschutz und machen dies auch Ihren Gästen schmackhaft!





Ihre Maßnahmen rechnen sich!

Mit dem CO₂-Rechner für Großküchen können Sie schnell und einfach ermitteln, wie eine Umstellung Ihrer Speisekarte zur Reduzierung von Treibhausgasemissionen beiträgt.

Schon einfache Maßnahmen, wie ein erhöhter Anteil von Frischprodukten, die Reduktion einzelner Fleischsorten oder das teilweise Ersetzen von konventioneller durch Bioware, helfen, das Klima zu schützen.

Der CO₂-Rechner lädt ein, mit Warenmengen zu experimentieren und so ein Gespür dafür zu bekommen, welche Maßnahme wieviel Einsparung bringt.

Ein kleines Beispiel:

Eine Umstellung auf 100 Prozent Bio-Kartoffeln kann den CO₂-Ausstoß um 31 Prozent pro kg reduzieren. Wenn Sie zusätzlich dafür sorgen, dass die angebotenen Kartoffelgerichte seltener hochverarbeitet und nicht aus Tiefkühlware sind, sparen Sie noch mehr CO₂ pro Gericht ein und das bei fast gleichbleibenden oder sogar geringeren Kosten.

Haben Sie Lust bekommen, sich auszuprobieren und eigene Ideen umzusetzen?

Dann beginnen Sie genau jetzt!

„Da der ökologische Fußabdruck den wir hinterlassen möchten, möglichst klein ausfallen soll, sind wir immer auf der Suche nach Einsparmöglichkeiten und Verbesserungen.“

Markus Kunz, Restaurantleiter AWO Restaurant s...cultur
Teilnehmer GROSSE KÜCHE AUF KLEINER FLAMME





TUE GUTES UND REDE DARÜBER

Gehen Sie in Sachen Klimaschutz als gutes Vorbild voran und kommunizieren Sie Ihr Engagement, damit Ihre Gäste es Ihnen gleichtun können. Teilnehmende Betriebe erhalten ein kostenloses Basispaket mit Kampagnenmaterialien (solange der Vorrat reicht) und einen eigenen Auftritt im Internet.

grossekueche-kleineflamme.de

Werbung im Betrieb

Mit Postern, Flyern, Tischaufstellern und Ballons erreichen Sie Ihre Gäste und Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen.

Sie erhalten auf Wunsch die offenen Graphikdateien für den eigenständigen Druck. So können Sie die Materialien individuell anpassen und zum Beispiel mit Ihrem Logo versehen.

Präsenz zeigen

Teilnehmende Küchen erhalten eine eigene Seite auf der Kampagnen-Webseite!

Geben Sie uns die wichtigsten Infos zu Ihren Aktivitäten (einen entsprechenden Fragebogen erhalten Sie bei der Anmeldung), damit Ihr Engagement online gehen kann!

GEMEINSAM IM TEAM

Die Einbindung des gesamten Küchenteams wird den Erfolg der Kampagne und ihren Beitrag zum Klimaschutz erhöhen. Informieren Sie Ihre MitarbeiterInnen und KollegInnen entsprechend und gehen Sie auf Fragen aus dem Team ein. Ziel ist es, das ganze Team zu beteiligen und die Vorschläge aller zu berücksichtigen. Eine begleitende Mitarbeiterschulung zu Klimaschutz und Ernährung könnte eine sinnvoll Ergänzungsmaßnahme sein.

SO FUNKTIONIERT'S

1. Registrierung

Sie registrieren sich online für den CO₂-Recher.

Hier können Sie ausprobieren, welche Maßnahmen sich wie auswirken. Danach entscheiden Sie, in welchem Umfang Sie diese umsetzen möchten.

2. Unterstützung holen

→ Gewinnen Sie die Führungs- und Entscheidungsebene bzw. die Küchenleitung für die Kampagne.



3. Teamarbeit

Binden Sie das Team ein, sammeln Sie weitere Ideen und bieten Sie Schulungen zu Klimaschutz und Ernährung in Großküchen an.



4. Zusagen

Entscheiden Sie sich für konkrete Maßnahmen, klicken Sie im CO₂-Rechner auf „Teilnehmen“ und übermitteln Sie uns ein paar Informationen damit wir Ihr Engagement online stellen können.



5. Tue Gutes und rede darüber

Kommunizieren Sie Ihr Engagement gegenüber Ihren Gästen mit dem Materialpaket (Flyer, Plakate, Tischaufsteller).



6. Presse informieren

Informieren Sie die Presse über die Umsetzung der Klimaschutzmaßnahmen Ihrer Küche.



WEITERE INFOS

Bundesumweltministerium

Insgesamt trägt die Ernährung jährlich mit rund 2,1 Tonnen an klimarelevanten Emissionen pro Person zu den Treibhausgasemissionen durch privaten Konsum bei und liegt damit ungefähr in derselben Größenordnung wie bei den Emissionen durch Mobilität in Deutschland.

www.bmub.bund.de/P437

WWF Deutschland

Nahezu 70 Prozent der direkten Treibhausgasemissionen unserer Ernährung sind auf tierische Produkte zurückzuführen. Eine nachhaltige Ernährung im ganzheitlichen Verständnis umfasst die Art und Weise, wie Lebensmittel angebaut, gezüchtet, gefischt, transportiert, gelagert und verarbeitet werden. Sie reicht bis hin zu unseren täglichen Essgewohnheiten. Über allem steht die Wertschätzung die wir Lebensmitteln entgegenbringen. Eine WWF Studie „Klimawandel auf den Teller“ und ein Positionspapier „Nachhaltige Ernährung“ finden sie in der Rubrik „Publikationen“ auf

www.wwf.de

Nationale Klimaschutzinitiative

Innovative Klimaschutzkonzepte werden gemeinsam von Bundesumweltministerium, Bürgerinnen und Bürgern sowie Akteuren aus Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft entwickelt.

www.klimaschutz.de

WER LIEFERT BIO-PRODUKTE?

- Landwirte
- Erzeugergemeinschaften
- Verarbeiter wie Kartoffelschälbetriebe, Bäcker, Metzger
- Frischdienste
- Naturkostgroßhändler
- AHV-spezialisierte Bio-Großhändler
- Konventionelle Lebensmittelhändler

Wir leben 2000 Watt

2000 Watt pro Person! Damit könnte auch unser Planet gut leben. Mit der gemeinsamen Kampagne „Wir leben 2000 Watt“ zeigen neun Städte der Bodensee-Region energiesparende Alternativen rund um Ernährung, Konsum, Wohnen und Mobilität auf.

www.wirleben2000watt.com

Öko-Institut e.V.

In dem politischen Kochbuch „Nachhaltig Kochen“ geht das Öko-Institut der Frage nach, was gutes Essen ausmacht und welche Kosten sich hinter Ernährung in Deutschland verbergen.

www.oeko.de

Ökolandbau.de

Ökolandbau.de ist ein Informationsportal rund um ökologischen Landbau, betrieben von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), das Informationen für Erzeuger, Verarbeiter, Händler, Groß- und Endverbraucher bereitstellt. Ein Online-Saisonkalender von oekolandbau.de zeigt mit wenigen Klicks, welches Obst und Gemüse gerade Saison hat. Die Rezept-Datenbank „Menüs der Saison“ bietet Rezepte mit anpassbaren Mengenangaben.

www.oekolandbau.de

IMPRESSUM

© 2016

Alle Rechte vorbehalten

Herausgeber:

Klima-Bündnis
Europäische Geschäftsstelle | Hauptsitz
Galvanistraße 28
60486 Frankfurt am Main
Tel.: 069 69 717139-0
europe@klimabuendnis.org
klimabuendnis.org

Texte:

Klima-Bündnis und FiBL

Grafik-Elemente:

Florian Steinl
ixiivii.de

Klima-Bündnis der europäischen Städte mit indigenen Völkern der Regenwälder | Alianza del Clima e.V.
Amtsgericht Frankfurt am Main | VR 10149 | Ust.IdNr. DE244331692 | Vorstandsvorsitzender: Holger Matthäus

Kontakt

info@grossekueche-kleineflamme.de

Für Großküchen:

FiBL Deutschland e.V.
Kasseler Straße 1a
60486 Frankfurt am Main
Tel.: 069 7137 699-0
anja.erhart@fibl.org

Für Kommunen:

Klima-Bündnis
Europäische Geschäftsstelle | Hauptsitz
Galvanistraße 28
60486 Frankfurt am Main
Tel.: 069 7171 39-0
europe@klimabuendnis.org

Finden Sie mehr heraus auf:

grossekueche-kleineflamme.de
klimabuendnis.org
fibl.org

Eine Kampagne von Klima-Bündnis
und Forschungsinstitut für biologischen Landbau



Gefördert durch:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz,
Bau und Reaktorsicherheit

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

