



Mit der neuen KlimaTeller App lässt sich der CO₂-Wert eines Tellergerichts grammgenau ermitteln und die Speisekarte klimafreundlich gestalten. Initiiert wurde das Projekt von Greentable und NAHhaft in Kooperation mit Eaternity.

Nachhaltige Gastronomen setzen auf KlimaTeller

Berlin, 12. Februar 2019 – Etwa 15 bis 20 Prozent aller Treibhausgasemissionen in Deutschland entstehen bei der Produktion, beim Transport und bei der Verarbeitung von Lebensmitteln. Es braucht kluge und praktische Lösungen wie die neue KlimaTeller App, um diese Werte langfristig zu reduzieren. Mit Hilfe der App, die ab sofort freigeschaltet ist, ermitteln Gastronomen den CO₂-Wert ihrer Gerichte grammgenau und können ihre Speisekarte klimafreundlich gestalten. „Der Durchschnittsteller bringt es auf satte 1,6 Kilogramm CO₂-Emission“, weiß Matthias Tritsch von Greentable, einer Initiative für nachhaltig engagierte Gastronomen. „Für einen ‚KlimaTeller‘ liegt die Obergrenze bei 800 Gramm CO₂, das von der Produktion über die Verarbeitung bis zum fertigen Gericht auf dem Teller freigesetzt wird.“

Schon mit geringen Anpassungen beim Einkauf oder der Zusammenstellung der Zutaten können Gastronomen ihr Angebot deutlich klimaschonender gestalten. „Wer regionale Saisonwaren einkauft und dabei eher auf Gemüse, Getreide oder Obst setzt, den Anteil tierischer Lebensmittel gering hält und die Portionsgröße so kalkuliert, dass nichts unnötig in der Tonne landet, macht alles richtig, um sich als klimafreundlicher Küchenchef auszuzeichnen“, sagt Doreen Havenstein von NAHhaft. Emissionsarme Gerichte können sie als KlimaTeller bewerben und ihren Gästen damit zeigen, dass sie bei ihnen nachhaltig gut speisen.

In der KlimaTeller App sind mehr als 500 Lebensmittel gelistet. Der Bestand soll mit der Zeit noch weiter ausgebaut werden. Zur Berechnung des CO₂-Wertes eines Gerichtes werden die Zutaten sowie Mengen angegeben. Die App berechnet daraus, wie viel Emission auf dem Weg bis zur Küche freigesetzt wurde. Angaben zur Herkunft, Herstellungsweise, zum Transport und Verarbeitungsgrad spezifizieren das Ergebnis.

Nachhaltiges Engagement ist unverzichtbar

„Schon heute ist es unverzichtbar, sich als nachhaltig engagierter Betrieb zu präsentieren. Das wird in Zukunft noch an Relevanz gewinnen“, betont Matthias Tritsch. Doreen Havenstein ergänzt: „Mit dem KlimaTeller Projekt schaffen wir einen hohen Grad an Glaubwürdigkeit durch absolute Transparenz, denn die App ist auch im Privathaushalt einsetzbar. So kann jeder zu Hause nachrechnen, wie die eigene CO₂-Bilanz der Ernährung ausfällt.“

NAHhaft und Greentable haben das Projekt der KlimaTeller App ins Leben gerufen. Den Wert der praktischen sowie nützlichen Lösung für die Gastronomie hat auch das Bundesumweltministerium erkannt und fördert das Projekt über die Nationale Klimaschutzinitiative (NKI).

Kulinarischer Klimaschutz mit Hilfe der KlimaTeller App

Zum Start der KlimaTeller App wurde ins Berliner Lokal HERMANN'S geladen und anschaulich gezeigt, weshalb die App ab sofort in jedem Restaurant zum Einsatz kommen sollte. „Die KlimaTeller App hilft Gastronominnen und Gastronomen nachhaltige Menüs zu kochen und dies für ihre Gäste sichtbar zu machen“, sagt die Parlamentarische Staatssekretärin im Bundesumweltministerium Rita Schwarzelühr-Sutter, die zur Auftaktveranstaltung ebenfalls vor Ort war.

Auf der Website www.klimateller.de finden interessierte Gastronomen jede Menge nützlicher Informationen zum kulinarischen Klimaschutz. Wer mit seinem Betrieb am KlimaTeller Programm teilnehmen möchte, kann sich über die Seite anmelden oder direkt Kontakt zu Doreen Havenstein von NAHhaft und Matthias Tritsch von Greentable aufnehmen.

Pressekontakt:

*Matthias Tritsch, Greentable e.V., Tel. +49 (0)4131 99 81 95,
Doreen Havenstein, NAHhaft e.V., Tel. +49 (0)561 51 04 52 98,*

E-Mail: hallo@klimateller.de

Bilder:



© Jan-Peter Wulf

KlimaTeller Launch in Berlin mit Greentable Gründer Matthias Tritsch, App-Entwickler Manuel Klarman von eaternity, der Parlamentarischen Staatssekretärin beim Bundesumweltministerium Rita Schwarzelühr-Sutter und Doreen Havenstein von NAHhaft e.V. (v.l.)

Weitere Bilder unter: <https://www.klimateller.de/ueber-uns/pressebereich/>

Informationen zu den Initiatoren des KlimaTeller-Projekts

NAHhaft e.V.:

NAHhaft unterstützt Unternehmen, Schulen und Caterer bei der Umsetzung einer nachhaltigen und gesunden Gemeinschaftsversorgung mit Hilfe konkreter (digitaler) Werkzeuge und begleitender Beratung. Damit trägt der Verein zu seiner Vision bei, nachhaltige Ernährungssysteme zu gestalten – vom Acker bis zum Teller – und dass alle Menschen einfachen Zugang zu nachhaltigen und gesunden Lebensmitteln erhalten. Dafür wurde NAHhaft vom Deutschen Nachhaltigkeitsrat ausgezeichnet.

Greentable e.V.:

Greentable ist die erste deutsche Non-Profit-Initiative für Nachhaltigkeit in der Gastronomie und bündelt Gastronomiebetriebe, Erzeuger und Lieferanten, die ökologisch und sozial verantwortlich handeln. Die Initiative wurde 2015 von den Mitinitiatoren der vielbeachteten Restlos genießen-Aktion ins Leben gerufen und mehrfach vom Deutschen Nachhaltigkeitsrat ausgezeichnet.

Eaternity:

Eaternity hat die Vision klimafreundliche Ernährung in der Gesellschaft zu etablieren. Als Bindeglied zwischen Wissenschaft und Praxis bereitet Eaternity relevante Informationen bezüglich der Umwelteinflüsse von Lebensmitteln verständlich und für alle zugänglich auf. Eaternity entwickelt Software, mit der Restaurants den CO₂-Fußabdruck ihrer Menus und aller ihrer Wareneinkäufe automatisch täglich messen und verfolgen können.

Nationale Klimaschutzinitiative:

Die Förderungen der NKI sind somit ein Hebel für den Klimaschutz. Die eingesetzten Fördermittel ziehen ein Vielfaches an Investitionen für den Klimaschutz nach sich. Sie sind ein Anreiz und geben Anstoß mitzumachen. Die Förderprogramme der NKI unterstützen Kommunen, Unternehmen und Verbraucher dabei, einen konkreten Beitrag zum Klimaschutz zu leisten.

Seit der Initiierung der Nationalen Klimaschutzinitiative (NKI) des Bundesumweltministeriums im Jahr 2008 wurden bis Ende 2017 mehr als 25.000 Projekte mit einem Fördervolumen von rund 790 Millionen Euro durchgeführt. Durch diese Projekte wurden Gesamtinvestitionen von über 2,5 Milliarden Euro ausgelöst. Mit einem Euro Förderung wurde somit mehr als das Dreifache an Mitteln für den Klimaschutz mobilisiert. Dabei wurde mit der Förderung von investiven Vorhaben eine Minderung der Treibhausgasemissionen um zusätzlich rund 600.000 Tonnen CO₂-Äquivalente pro Jahr realisiert (Nettowirkung).