„Spaghetti mit Tomatensauce klimafreundlicher als Hamburger mit Pommes“ Klimaschutzagentur Weserbergland gibt Küchen-Tipps am Tag der Umwelt

Freitag 5. Juni 2015 - **Hameln (wbn). Heute ist der ‚Internationale Tag der Umwelt‘. Für die Klimaschutzagentur Weserbergland ein Grund, Umwelttipps rund um die Küche herauszugeben.**

Geschäftsführer Tobias Timm macht Appetit aufs „grüne“ Genießen. Die klimafreundliche Küche propagiere „Gemüse in Massen und Fleisch in Maßen“, meint der Diplom-Ingenieur. Naturnahe Köche setzten auf pflanzliche Kulinarik, denn die Produktion von Fleisch- und Milchprodukten sei für mehr als 40 Prozent der durch die Nahrungsmittelherstellung verursachten Treibhausgase verantwortlich. „Spaghetti mit Tomatensauce ist einfach klimafreundlicher als der Hamburger mit Pommes“, so Timm.

Fortsetzung von Seite 1

Er empfiehlt außerdem, beim Einkauf auf Bio-Produkte aus ökologischer Landwirtschaft zu achten. „Die Landwirte aus diesem Bereich verzichten auf künstliche Düngemittel, und damit werden weniger Treibhausgase freigesetzt.“ Die Verbraucher sollten ganz genau auf die Kennzeichnung achten – denn: „Nur, wo ein Bio-Siegel drauf ist, ist auch Bio drin.“ Bei Fisch sollte das MSC-Logo auf der Verpackung stehen.

„Zurück zu Großmutters Küchentipps“ – für Timm ein gelungenes Motto, um auf die Bedeutung der saisonalen Lebensmittel hinzuweisen. Jahreszeitgerechte Produkte würden Klimagase vermeiden, „da diese nicht extra aus dem Ausland importiert werden müssen und ohne künstliche Wärmezufuhr im Freiland gedeihen“. Obst oder Gemüse, das außerhalb seiner Saison wachsen soll, müsse in beheizten Treibhäusern angebaut werden – „und das verursacht natürlich entsprechend hohe CO2-Emissionen“.

Heimische Anbieter unterstützen

Und: Obst oder Gemüse, das eingeflogen werden müsse, habe durchschnittlich 48mal mehr Treibstoff zu verantworten als Waren aus der Region. „Mit heimischen Produkten werden Transportwege eingespart, das bedeutet eine Reduzierung der Treibhausgase – und man unterstützt mit dem Kauf von regionalem Gemüse und Obst vom Bauern in der Nähe oder vom Wochenmarkt die heimische Wirtschaft“, beschreibt Timm die zahlreiche Vorteile rund um die Wahl von saisonalen und regionalen Produkten.

„Clever einkaufen“ heißt eine weitere Devise des Klimaschutzagentur-Chefs. In Deutschland würden pro Person und Jahr etwa 80 Kilogramm Nahrungsmittel in den Müll wandern. „Wer seinen Einkauf gut plant, kauft nicht mehr als er braucht und verwendet Reste.“ Damit würde nicht nur die Umwelt entlastet, „sondern auch der Geldbeutel jedes einzelnen Verbrauchers“.

Klima-Küchen-Show am 17. September

Dass in Hameln auch in Zukunft grün gekocht wird, stellt einmal mehr die "Klima-Küchen-Show" am 17. September unter Beweis. Im Rahmen der Umwelttage Weserbergland 2015 heißt es um 19 Uhr im LaLu im HefeHof: „Herdplatten an“ für Fernsehkoch Christian Henze und seine Assistentin Marie-Luise-Marjan, Vorzeige-TV-Hausfrau aus der „Lindenstraße“, Mutter Beimer. „Vegetarisch gute“ Schmankerl werden als Probehäppchen im Publikum verteilt.

Weitere Informationen rund um die grüne Küche und nähere Auskünfte zur Klima-Küchen-Show gibt es bei der Klimaschutzagentur Weserbergland, HefeHof 8, 31785 Hameln, Telefon (0 51 51) 95 788-17 oder per E-Mail: buntrock@klimaschutzagentur.org .