

Presseinformation
Wien, 1.4.2021

Klimaküche: großer Geschmack – kleiner Fußabdruck

Tipps, Tricks und Rezepte von GOURMET Kids und dem WWF Österreich laden Kinder ein, zu KlimaheldInnen zu werden.

Mehr Bewusstsein für eine klimafreundliche Ernährung schaffen und den persönlichen Alltag von Kindern nachhaltiger gestalten – das hat sich GOURMET Kids mit der neuen Kampagne unter dem Motto: „Koch das Klima froh!“ zum Ziel gesetzt. Dabei geht es nicht nur um die Wahl der richtigen Zutaten, die Herkunft und die Qualität, sondern auch um den sorgsam Umgang mit Lebensmitteln, den Energieverbrauch und um das Thema Abfallvermeidung. „Jede und jeder von uns kann schon mit kleinen Verhaltensänderungen viel für unser Klima bewirken. Wir möchten alle Kinder und Eltern einladen, sich aktiv am Klimaschutz zu beteiligen“, so Mag.^a Claudia Ertl-Huemer, Verantwortliche für Kindergarten- und Schulesen bei GOURMET. Eine Möglichkeit, um aktiv mitzuhelfen, sind klimafreundliche Rezepte zum Nachkochen in Form einer neuen Broschüre, die in Zusammenarbeit mit dem WWF Österreich entstanden ist. Neu ist auch die „GOURMET Kids Klima-Challenge“, bei der Kinder im Alltag Punkte sammeln und so zu KlimaheldInnen werden. Als symbolischer Auftakt der Kampagne wurde im Vorgarten der Wiener GOURMET Küche kürzlich ein Apfelbaum gepflanzt. Die österreichische Sorte „Kronprinz Rudolf“ soll die Wichtigkeit von regionalen Zutaten bei GOURMET unterstreichen.

Rezepte und Tipps für einen kleinen CO₂-Fußabdruck

„Wer häufiger zu vegetarischen Speisen mit frischen Zutaten aus biologischer Landwirtschaft greift, schont die Umwelt und das Klima. Die Broschüre vermittelt schon den Jüngsten das ökologische Zusammenspiel zwischen Mensch und Natur auf anschauliche Weise“, so DIⁱⁿ Hannah-Heidi Schindler, WWF-Expertin für nachhaltige Ernährung, zum Start des neuen Projekts. Ob Bio-Kartoffel-Spinatgratin, Süßkartoffel-Curry oder Bio-Milchreis – elf Rezepte der beliebtesten Kinderspeisen von GOURMET Kids machen Lust auf das gemeinsame Kochen und einen klimafreundlichen Mittagstisch. Zusätzlich vermitteln Tipps und Tricks der WWF Umwelt- und KlimaexpertInnen, wie sich Klimaschutz leicht in den Alltag integrieren lässt. Die Rezepte-Sammlung mit dem „Klima-Challenge“-Plakat steht zum kostenfreien Download auf www.gourmet-kids.at zur Verfügung.

Klima schützen, Abfall vermeiden und Energie sparen

Die Broschüre ist nur ein Teil der neuen Kampagne, mit der Kinder und ihre Familien für das Thema umweltfreundliche Ernährung sensibilisiert werden sollen. Der interaktive Zugang steht dabei im Vordergrund: So motiviert die „GOURMET Kids Klima-Challenge“ Kinder auf spielerische Art und Weise, sich mit dem Thema auseinanderzusetzen. Wer auf saisonale Lebensmittel setzt, beim Einkauf zu Bio-Produkten greift oder auf die richtige Lagerung im Kühlschrank achtet, sammelt Punkte und wird so zur Klimaheldin und zum Klimahelden. Begleitend wird es das ganze Jahr über Anreize und Informationen zum aktiven Klimaschutz auf der [Website](#), den Social-Media-Kanälen und dem Unternehmens-Blog geben.

Gemeinsam für eine klimafreundliche Ernährung

GOURMET Kids setzt sich gemeinsam mit dem WWF Österreich schon seit mehreren Jahren dafür ein, Kinder spielerisch und kulinarisch für den Klimaschutz zu begeistern: Beim gemeinsamen Kochen in der Klimakochwerkstatt, mit nachhaltigen Speiseplänen für das Schulessen, mit der Initiative „Restlos gut!“ gegen Lebensmittelverschwendung und mit der neuen Kampagne unter dem Motto: „Koch das Klima froh!“.

Bio trifft Österreich

Als Vorreiter in der Branche war GOURMET 1997 der erste Gemeinschaftsverpfleger Österreichs mit Bio-Zertifizierung. Bereits zwei Drittel aller Zutaten kommen aus heimischer Landwirtschaft: frisches Gemüse, Mehl, Milchprodukte, Nudeln und Gebäck ebenso wie Rind-, Schweine-, Kalb- und Hühnerfleisch. Bei Eiern setzt GOURMET ausschließlich auf Freiland- oder Bio-Haltung.

Fotos:

Foto 1: Hannah-Heidi Schindler (li.) vom WWF Österreich und Claudia Ertl-Huemer (re.) von GOURMET Kids beim Pflanzen eines Apfelbaums vor der GOURMET Küche in Wien.

Foto 2: Rotes Süßkartoffel-Curry – schmeckt gut, ist gut, zu Hause und in der Schule.

Foto 3: Koch das Klima froh! – Broschüre und Poster „Meine Klima-Challenge“ – Klimapunkte sammeln und zur Klimaheldin, zum Klimahelden werden.

Abdruck honorarfrei, nur im Kontext der Presseinformation.

GOURMET Kids ist erfahrener Spezialist für gesunde Kinderernährung. 2.700 Kindergärten, Horte und Schulen vertrauen auf die Expertise des Teams von GOURMET Kids, eine Marke von GOURMET. Nähere Informationen finden Sie auf der neuen Website: www.gourmet-kids.at

Über das Unternehmen: GOURMET ist Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich und kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen und Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel sowie bei Events und in Top-Gastronomiebetrieben. Als österreichisches Unternehmen mit mehr als 45 Jahren Erfahrung bietet GOURMET höchste Qualität, Sicherheit und Verlässlichkeit. GOURMET legt besonderen Wert auf hochwertige österreichische Zutaten, Regionalität und Saisonalität, BIO-Qualität und Nachhaltigkeit. Mehr dazu unter www.gourmet.at/nachhaltigkeit.

GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG.

Rückfragehinweis:

Martina Baumeister MSc, Mobil: +43 664 966 45 42, martina.baumeister@gourmet.at,

www.gourmet.at

<https://blog.gourmet.at>