



Presseinformation

Co₂olinaris – DAS Magazin für Klima–Kulinaristik erschieden

Mit dem Magazin Co₂olinaris starten die Klima–Hotels ihre kulinarische „CO₂–Diät“. Herkömmliche Diäten sparen Kilokalorien, die „CO₂–Diät“ senkt die CO₂–Emissionen, zum Wohle eines lebenswerten Klimas und unseres „gelangweilten“ Gaumens. Ein moderner „Back to Basics“–Ansatz, bei dem es um den Einsatz frischer, regionaler, saisonaler und unverfälschter Lebensmittel sowie einen gesunden Fleischkonsum geht.

Rösrath, November 2011. Standen beim Klimaschutz bislang Themen wie Energie oder Mobilität im Vordergrund, legen die Klima–Hotels mit Co₂olinaris, dem Magazin für Klima–Kulinaristik, den Fokus auf die Ernährung. Ihr Anteil wird häufig unterschätzt und trägt laut Umweltbundesamt durchschnittlich 15 Prozent zu den jährlichen CO₂–Emissionen eines jeden Bundesbürgers bei. Das Magazin ist ab sofort in allen Klima–Hotels erhältlich und bildet einen von vier Bausteinen des Projektes „CO₂–Diät – Klima light“, das 2011 von der Klimaschutz–Initiative CO₂NTRA der SAINT–GOBAIN ISOVER G+H AG ausgezeichnet wurde.

Dabei ist Co₂olinaris keine kulinarische „Verzichtspredigt“ zugunsten des Klimas. Im Gegenteil. „Es geht um die Prinzipien aus Omas Küche: Saisonalität, Regionalität, unbehandelte Lebensmittel ohne „Aufputzmittel“ und einen vernünftigen Fleischverzehr. So schlecht waren sie nicht“, bringt es Klima–Hotelier Stefan Struck vom Landhotel Struck in Attendorn–Niederhelden auf den Punkt.

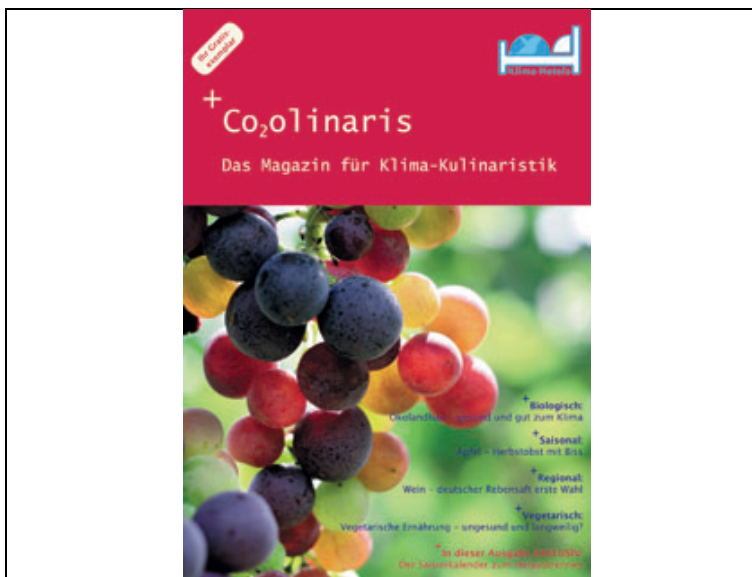
Sowohl durch die Herstellung als auch bei der Lagerung und dem Transport von Lebensmitteln werden klimabelastende Gase verursacht. Deren Menge ist deutlich geringer, wenn bei der Ernährung auf Saisonalität, Regionalität, biologischen Anbau und einen vernünftigen Fleischanteil geachtet wird. Daher greifen die Klima–Hotels diese vier



Oberthemen in ihrem Magazin auf und möchten dem Leser unter anderem von den Vorzügen der ökologischen Landwirtschaft berichten, deutsche Weine schmackhaft machen und mit Vorurteilen gegenüber der vegetarischen Küche aufräumen. Ergänzt wird das Ganze mit nützlichen Tipps und klimafreundlichen Rezepten sowie einem Saisonkalender, der darüber informiert, wann welches heimische Obst und Gemüse frisch und klimafreundlich erhältlich ist.

Um Gäste der Klima-Hotels aktiv und umfassend über das Thema klimafreundliche Ernährung aufzuklären, bietet das Projekt „CO₂-Diät – Klima light“ neben dem Magazin Co₂olinaris drei weitere Bausteine. In Kürze wird das Internetportal für Klima-Kulinaristik www.co2olinaris.de online gehen, in dem viele weitere Informationen zum Thema sowie leckere, klimafreundliche Rezepte zu finden sein werden. In den Klima-Hotels selbst wird es darüber hinaus einen Veggi-Day sowie eine Kennzeichnung klimafreundlicher Gerichte auf der Speisekarte geben.

Bildmaterial:



Titelseite Gästemagazin.jpg

Mit dem Magazin Co₂olinaris starten die Klima-Hotels ihre kulinarische „CO₂-Diät“. Das Magazin klärt über das Thema klimafreundliche Ernährung auf und ist ab sofort in allen Klima-Hotels erhältlich.