



## Presseinformation.

### Gaumen trifft Klima

**Das von der Klimaschutz-Initiative CO<sub>2</sub>NTRA geförderte Klimaschutzprojekt „10 machen Ernst“ der Bürgerstiftung Wiesloch stellt ein Kochbuch für kostengünstige, klimafreundliche Köstlichkeiten zum Download bereit.**

**Ludwigshafen / Wiesloch, November 2010.** In ihrer jüngsten Aktion „Gaumen trifft Klima“ zeigen die Teilnehmer des Klimaschutzprojektes „10 machen Ernst“ der Bürgerstiftung Wiesloch, dass es möglich ist, klimaschonend und trotz allem kostengünstig zu kochen. Die Rezeptsammlung steht allen Interessierten ab sofort auf der Homepage der Bürgerstiftung Wiesloch zum Download bereit: [http://buergerstiftung-wiesloch.de/bereich/nachhaltiges\\_wiesloch/10-machen-ernst](http://buergerstiftung-wiesloch.de/bereich/nachhaltiges_wiesloch/10-machen-ernst).

Bereits im vergangenen Jahr wurde die Bürgerstiftung für das Projekt „10 machen Ernst“ von der Klimaschutz-Initiative CO<sub>2</sub>NTRA des Dämmstoffherstellers SAINT-GOBAIN ISOVER G+H AG ausgezeichnet. Zehn Wieslocher Haushalte haben sich dabei zum Ziel gesetzt, in einem Jahr eine von ihnen definierte Menge CO<sub>2</sub> einzusparen und damit eine Vorbildfunktion für andere Wieslocher Bürger auszuüben. „Das Hauptanliegen ist es, den Wieslocher Bürgern zu zeigen, wie Klimaschutz vor Ort funktioniert. Viele der Initiativen kommen von den Teilnehmern selbst, was die Akzeptanz der Maßnahmen und somit auch die Zahl der Nachahmer erhöht“, betont Matthias Gleis, Projektleiter der Initiative „10 machen Ernst“.

### Häufig unterschätzt: hoher CO<sub>2</sub>-Verbrauch im Bereich Ernährung

Die Teilnehmer haben sich vorgenommen, alle Bereiche des alltäglichen Lebens nach CO<sub>2</sub>-Einsparmöglichkeiten zu untersuchen, daher wurde auch der Bereich Ernährung nicht ausgespart. Dieser schlägt in ihrer CO<sub>2</sub>-Bilanz immerhin mit 16 Prozent zu Buche. Nach näherer Untersuchung kamen die teilnehmenden Haushalte zu folgendem Ergebnis: Bio-Nahrungsmittel weisen eine bessere CO<sub>2</sub>-Bilanz auf als konventionelle Produkte. Des Weiteren reduzieren regional erzeugte Nahrungsmittel den CO<sub>2</sub>-Ausstoß durch kurze Transportwege. Wer zudem isst, was die Saison vor Ort bietet, trägt ebenfalls zur Verkürzung von Transportwegen bei. Dadurch werden auch Gewächshausheizungen seltener benötigt. Die Verringerung des Fleischkonsums, und hier insbesondere von Rindfleisch, ist außerdem eine gute Möglichkeit, die eigene



Klimabilanz wirksam zu verbessern. Doch woher stammen die Lebensmittel, die wir im Supermarkt vorfinden? Kennzeichnungsmängel verschleiern oft die Herkunft der Nahrungsmittel. Deshalb gewinnt Vertrauen in die Produkte gerade beim Einkauf zunehmend an Bedeutung. Aus diesem Grund hat sich die Bürgerstiftung entschlossen, eine Informationstour zu den Hofläden in der näheren Umgebung von Wiesloch zu starten, um sich über den biologischen Anbau zu informieren. „Kurze Zeit später setzten wir das Gelernte bei einem gemeinsamen Kochabend in die Tat um“, berichtet Matthias Gleis begeistert.

### **Gemeinsamer Kochabend bringt klimafreundliche Rezeptsammlung hervor**

Rund 25 Personen der zehn beteiligten Haushalte nahmen am Kochabend „Gaumen trifft Klima“ im Juli teil. Ernährungsexpertin Christa Schmidberger stand der Gruppe mit hilfreichen Tipps zur Seite, wie klimafreundlich gekocht werden kann: Wichtig sind beispielsweise mäßiger Fleischkonsum, unverarbeitete, saisonale und regionale Produkte sowie Gemüse aus biologischem Anbau. Weitere Maßnahmen im Hinblick auf eine klimafreundliche Ernährung können der Verzicht auf Tiefkühlkost, Erledigung von Einkäufen ohne Auto, die Vermeidung von Einweggläsern und Kunststoffverpackungen oder die Kompostierung von Küchenabfällen sein. Beim Aktionsabend zeigte sich, wie vielfältig und köstlich das klima-freundliche Kochen sein kann. Auf dem großen Buffet der mitgebrachten oder vor Ort zubereiteten Speisen stand unter anderem Folgendes zur Auswahl: Nudeln mit roter Beete und Schafskäse, Kircherbsenklößchen auf Linsensalat, Couscoussalat, Parmigiana di melanzane, vegetarische Aufstriche und armer Ritter mit Weinsoße. Dazu wurden exquisite Weine serviert – natürlich aus der Wieslocher Gegend. Das Buffet war nicht nur klimafreundlich und köstlich, sondern auch kostengünstig. „Nicht alles, was Bio ist, muss auch teuer sein“, so Matthias Gleis. „Für kein Rezept müssen mehr als fünf Euro ausgegeben werden. Außerdem haben wir gelernt, dass klimafreundliches Kochen auch variantenreich sein kann. Man muss sich nicht einschränken, denn es gibt eine Vielzahl leckerer klimafreundlicher Gerichte.“

Für Interessierte steht die Rezeptsammlung ab sofort zum Nachkochen auf der Homepage der Bürgerstiftung Wiesloch zum Download bereit: [http://buergerstiftung-wiesloch.de/bereich/nachhaltiges\\_wiesloch/10-machen-ernst](http://buergerstiftung-wiesloch.de/bereich/nachhaltiges_wiesloch/10-machen-ernst).



### **Informationen aus erster Hand: Besuch von Höfen und Hofläden**

Im Vorfeld des Kochabends fanden zwei Radtouren zu Höfen, Hofläden und Direktvermarktern der Umgebung statt. Ziel war es, Informationen aus erster Hand und vor Ort zu erhalten: Wie wachsen die Tiere auf, deren Fleisch man isst, und wie werden das Obst und Gemüse angebaut, das auf den Tisch kommt? Engagierte Familienbetriebe informierten die interessierte Gruppe über die Vorteile des biologischen Anbaus. Die Teilnehmer von „10 machen Ernst“ wissen nun, dass es vor Ort eine reichhaltige Produktion von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln gibt.

### **Hintergrundinformationen zur Klimaschutz-Initiative CO<sub>2</sub>NTRA**

Die unabhängige und gemeinnützige Initiative **CO<sub>2</sub>NTRA** wurde 2005 von der SAINT-GOBAIN ISOVER G+H AG, dem Marktführer im Bereich mineralischer Dämmstoffe, gegründet. **CO<sub>2</sub>NTRA** schreibt jährlich Förderprojekte und Förderpreise aus, die mit Fördergeldern von rund 200.000 Euro dotiert sind. Damit unterstützt die Klimaschutz-Initiative aktiv innovative Klimaschutzkonzepte, die darauf abzielen, den CO<sub>2</sub>-Ausstoß zu senken und die Öffentlichkeit zum Mitmachen oder zur Nachahmung zu animieren. Unter der Leitung von Prof. Dr. Wolfgang Seiler, Direktor i.R. des Instituts für Meteorologie und Klimaforschung (IMK-IFU) Karlsruhe, bewertet der zehnköpfige **CO<sub>2</sub>NTRA**-Beirat, bestehend aus namhaften Experten aus den Bereichen Wissenschaft und Wirtschaft, die eingereichten Projekte. Dazu gehörte im Jahr 2009 das Projekt „10 machen Ernst“ der Bürgerstiftung Wiesloch, das aus über 60 Bewerbungen ausgewählt wurde.

Mehr Informationen zur Klimaschutz-Initiative **CO<sub>2</sub>NTRA** und zu den Preisträgern können unter [www.contra-co2.de](http://www.contra-co2.de) abgerufen werden.

### **Bitte wenden Sie sich bei Rückfragen an:**

Ansel & Möllers GmbH  
Nina Henkel, Corinna Ziegler  
König-Karl-Straße 10, 70372 Stuttgart  
Tel (0711) 9 25 45-23, Fax (0711) 9 25 45-25  
E-Mail: [n.henkel@anselmoellers.de](mailto:n.henkel@anselmoellers.de)