

Presseinformation  
03. 05. 2017

## **WWF und GOURMET: Klimaschonende Ernährung macht Schule Klimafreundliches Kochen in der neuen GOURMET Klima-Kochwerkstatt für Kinder**

„Deine Birne rettet die Welt!“ Mit spannender Information und praktischen Tipps begeistert die neue GOURMET Klima-Kochwerkstatt Kinder und Jugendliche für eine umweltfreundliche Ernährung. Denn was wir essen, wirkt sich auch auf Natur und Klima aus. Das neue Angebot wurde von den Ernährungsprofis gemeinsam mit der Natur- und Umweltschutzorganisation WWF Österreich entwickelt. Es richtet sich an SchülerInnen in der 5. und 6. Schulstufe (10 bis 12-Jährige) und ist speziell auf die Interessen dieser Altersgruppe zugeschnitten. Neben einem interaktiven Vortrag, einem Quiz und vielen Tipps & Tricks für junge Klima-Helden steht das gemeinsame Kochen und Essen auf dem Stundenplan. Dabei wird nicht nur das Wissen über natürliche Lebensmittel und klimafreundliche Ernährung vermittelt, sondern auch spielerisch erlernt, wie leicht es ist, saisonal, abwechslungsreich, gesund und damit auch klimafreundlich zu kochen.

„Ein Viertel unseres ökologischen Fußabdruckes wird durch die Ernährung verursacht. Durch den Konsum von biologischen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln kann Jede und Jeder dazu beitragen, den persönlichen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck seiner Ernährung zu verringern“, erläutert Thomas Kaissl, Bereichsleiter für Umwelt und Wirtschaft beim WWF, den Zusammenhang zwischen nachhaltiger Ernährung und Klimaschutz. „Wir verfügen als Spezialist in der Gemeinschaftsverpflegung über einen großen Wirkungsgrad und tragen zudem große Verantwortung in der täglichen Verpflegung von Kindern und Erwachsenen“, ergänzt GOURMET Geschäftsführer Herbert Fuchs die Gründe für die Kooperation und das Umweltengagement seines Unternehmens.

### **Kinderkochwerkstatt mit Schwerpunkt auf Nachhaltigkeit**

GOURMET bietet seit 2010 Schulkindern die Möglichkeit, gemeinsam mit einem Koch und einer Ernährungswissenschaftlerin in der Schule zu kochen. Das Team kommt dabei mit viel frischem Obst und Gemüse in die Schule und bereitet daraus gemeinsam mit den Kindern gesunde Snacks zu. Das spielerische Kennenlernen von gesunden Lebensmitteln steht dabei im Mittelpunkt. Mehr als 7.500 Kinder nahmen bereits an der Kinderkochwerkstatt teil und sind so zu begeisterten Botschaftern für gesunde Ernährung geworden.

Im Zuge der mehrjährigen Kooperation mit dem WWF wurde die GOURMET Kinderkochwerkstatt nun für ältere Kinder um spielerische und pädagogische Elemente zum Thema umweltfreundliche Ernährung erweitert. Sie soll bereits früh dafür sensibilisieren, dass mit der Wahl der Lebensmittel ein wichtiger Beitrag zum Klimaschutz geleistet werden kann. Die Klima-Kochwerkstatt ist ein kostenloses Angebot von GOURMET für seine Partnerschulen. „Mit diesem interaktiven Programm für Schulklassen zeigen wir jungen Menschen, dass Klimaschutz Spaß macht und dabei richtig gut schmecken kann“, so Claudia Ertl-Huemer, Geschäftsfeldleitung Education und Care Catering bei GOURMET.

### **Bio, regional und klimafreundlich**

GOURMET ist seit mehr als 20 Jahren bio-zertifiziert, bis zu 50 Prozent der Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft. „Kinder, die unsere Speisen in der Schule oder dem Kindergarten essen, nehmen durchschnittlich sechs- bis siebenmal so viele Bio-Lebensmittel zu sich wie Kinder, die zu Hause essen“, so Ertl-Huemer. Nachhaltigkeit und schonender Einsatz aller natürlichen Ressourcen ist bei GOURMET bereits seit langem Teil

der Unternehmenspolitik – ebenso wie eine große vegetarische Speisen-Auswahl und heimische Zutaten.

**GOURMET: Österreichs Marktführer bei Menü-, Catering- und Gastronomieservices**

GOURMET kocht für rund 2.700 Kindergärten und Schulen. Als österreichisches Unternehmen legt GOURMET besonderen Wert auf hochwertige, heimische Zutaten, Regionalität und Saisonalität, BIO und Nachhaltigkeit. Eigene Umweltteams arbeiten konsequent am Umwelt- und Klimaschutz. GOURMET wird dafür laufend ausgezeichnet, u.a. als ÖkoBusinessPlan-Betrieb, mit dem Österreichischen Umweltzeichen sowie zuletzt mit der Nominierung für den Umweltpreis der Stadt Wien. Mehr dazu unter [www.gourmet.at/nachhaltigkeit](http://www.gourmet.at/nachhaltigkeit). GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG.

Fotos:

Foto 1: Herbert Fuchs Geschäftsführer GOURMET (links), Mag. Claudia Ertl-Huemer, Geschäftsfeldleiterin Education & Care Catering GOURMET und Thomas Kaissl, Bereichsleiter für Umwelt und Wirtschaft WWF Österreich (rechts)

Foto 2: Kind der Sportmittelschule Donaustadt beim Kochen

Foto 3: „Voll frischer Gemüseaufstrich“

Weiteres Fotomaterial schicken wir auf Wunsch gerne zu!  
Alle Fotos © Gourmet.

Rückfragehinweis:

GOURMET, Ltg. Kommunikation  
Martina Baumeister MSc  
Mobil: +43 664 966 45 42  
[martina.baumeister@gourmet.at](mailto:martina.baumeister@gourmet.at)

GOURMET, Public Relations  
Nina Liftenegger-Röhl MSc  
Mobil: +43 664 881 118 77  
[nina.liftenegger-roehl@gourmet.at](mailto:nina.liftenegger-roehl@gourmet.at)

[www.gourmet.at](http://www.gourmet.at), <http://blog.gourmet.at>

WWF, Pressesprecherin  
Theresa Gral, MA  
Mobil: +43 676 834 88 216  
[theresa.gral@wwf.at](mailto:theresa.gral@wwf.at)  
[www.wwf.at](http://www.wwf.at)