

Das perfekte Klimadinner



Die Jury beim Kosten der Klimadinner-Gerichte

Mit einer spannenden Aktion zum nachhaltigen Lebensstil hat sich die Initiative MAHL VEGETARISCH an den Nachhaltigkeitstagen 2012 beteiligt: Am 21. April wurde ein "Perfektes Klimadinner" mit prominenten autodidaktischen Köchen veranstaltet: Hanna Lehmann, Studienleiterin und Umweltbeauftragte der Katholischen Akademie Freiburg, Sozialbürgermeister Ulrich von Kirchbach und Hans-Albert Stechl, Anwalt und Autor einer Kochkolumne in der Badischen Zeitung. Experten in der Jury waren der Umweltpreisträger Rainer Griebhammer, die Dozentin und Gourmetköchin Elke Adam-Eckert und der Restaurantbesitzer Christoph Busse.

Für die Zubereitung des perfekten Klimadiners mit Hauptgericht und Nachspeise sollten unsere Promis folgende Faktoren berücksichtigen:

Die 7 Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung nach der WHO:



Das Siegeressen: Spinat-Puffer

1. Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel
2. Ökologisch erzeugte Lebensmittel
3. Regionale und saisonale Erzeugnisse
4. Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel – reichlich Frischkost
5. Umweltverträglich verpackte Produkte
6. Fair gehandelte Lebensmittel
7. Genussvolle und bekömmliche Speisen



Die Köche: Herr Stechl, Frau Lehmann, Herr von Kirchbach (v.l.n.r.)

Unsere drei Köche haben mit selbst eingekauften Zutaten wunderbare Gerichte gezaubert, während die Jury und weitere Gäste zusahen und Adelheid Hepp (Stadträtin, Initiative MAhL VEGETARISCH) für kurzweilige Moderation sorgte. Am Ende kürte die Jury Frau Lehmann zur Gewinnerin des Klimadiners – sie überzeugte nicht nur mit einem leckeren und ansprechenden Gericht, sondern auch mit relativ geringen CO₂-Bilanzen ihrer regionalen vegetarischen Zutaten.

Artikel in der [Badischen Zeitung](#)



Die Jury, ein Gast mit Kind und die Moderatorin: R. Griebshammer, Gast, E. Adam-Eckert, C. Busse, A. Hepp



Ulrich von Kirchbach



Spargelgericht



Herr Stechl



Spinat-Nockerln



Frau Lehmann



Nachtisch



www.mahl-vegetarisch.de