

The image shows a white, textured paper napkin laid out on a light-colored marble surface. The napkin is decorated with various fresh ingredients. In the lower right quadrant, there is a cluster of five bright red, slightly wrinkled cherry tomatoes still attached to their green vine. Scattered around the napkin are several sprigs of fresh green herbs, including basil with its characteristic purple-tinged leaves and dill. Small, round red berries are also scattered across the napkin and the marble surface. The overall composition is clean and aesthetically pleasing, suggesting a focus on fresh, natural ingredients.

Fünf handlungsleitende Prinzipien für eine nachhaltige Kulinarik

Dagmar Lund-Durlacher, Velden, 23. April 2024

Haben Sie gewusst, dass unsere Ernährung weltweit.....

- für 70 % des **Verlustes an biologischer Vielfalt** verantwortlich ist,
- Rund 30 % aller **Treibhausgasemissionen** auf unser Ernährungssystem zurückzuführen ist,
- die Produktion tierischer Lebensmittel die **13-fache Fläche** von der Produktion von Hülsenfrüchten beansprucht,
- **Lebensmittelverschwendung** für rund 10 % des globalen Treibhausgasausstoßes verantwortlich ist.



Die gute Nachricht....

Nachhaltige Kulinarik mildert negative ökologische Folgen der Nahrungsmittelproduktion ab, und kann positive Effekte für die Gesellschaft erzielen.

Touristen (in- und ausländische) in Österreich konsumieren rund 450 Mio. Essen pro Jahr – **der Österreichische Tourismus kann viel bewegen!**



I.
 “Regional, saisonal,
 biologisch und fair
 einkaufen”

Transportmittel	CO ₂ -Emissionen pro transportierter Tonne Lebensmittel und Kilometer in g
Hochseefrachtschiff	9
Binnenfrachtschiff	34
Güterzug	40
LKW	135
Flugzeug	2.041

Jungbluth, N. (2000)

Warum?

- Unterstützt die Wirtschaft der Region und sichert Arbeitsplätze
- Geringere Treibhausgasemissionen, fördert Biodiversität
- Gesünder, sofern weniger behandelt oder konserviert
- Bewahrt und schützt traditionelle Esskultur
- Gästesensibilisierung und Erlebnis von Traditionen und Kultur

CO₂-Emissionen von Freiland- und Treibhauskulturen (in g pro kg Produktionsmenge)

Produkt	Freilandkultur	Treibhauskultur
Lauch	190	5.400
Kopfsalat	140	4.500
Gurke	170	2.300
Paprika	210	1.100
Paradeiser	110	900

Ministry of the Environment, Agriculture, Food, Viticulture and Forestry Rheinland-Pfalz (2014)

Ökobilanz für Milchprodukte, Getreide und Gemüse: **10-35 % weniger THG-Emissionen bei Bioprodukten** als bei konventionellen Lebensmitteln.

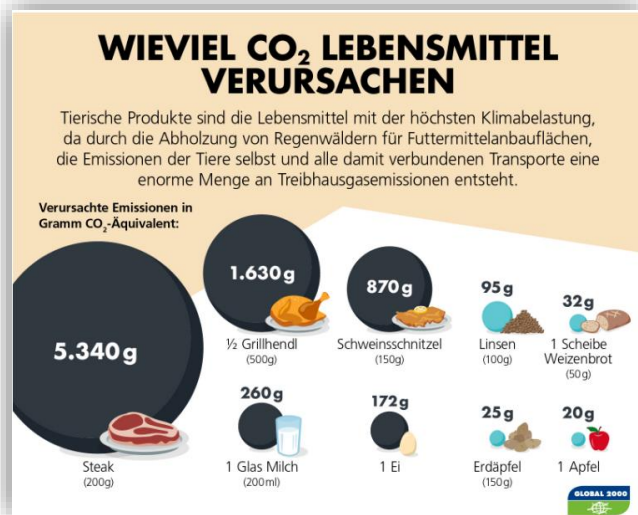
Lindenthal et al. (2010)

II.
 „Gesunde, ökologisch und sozial vertretbare Speisen anbieten“

Warum?

- „Fleischlastige Ernährung“ führt zu höherer Umweltbelastung als eine Ernährung mit Gemüse, Obst, Vollkornprodukten, und Nüssen.
- Wachsende gesundheitliche Bedenken hinsichtlich des Fleischkonsums.

„Planetary Health Diet“: Richtwerte für die täglichen Durchschnittswerte bei 2500 Kalorienzufuhr/Tag.

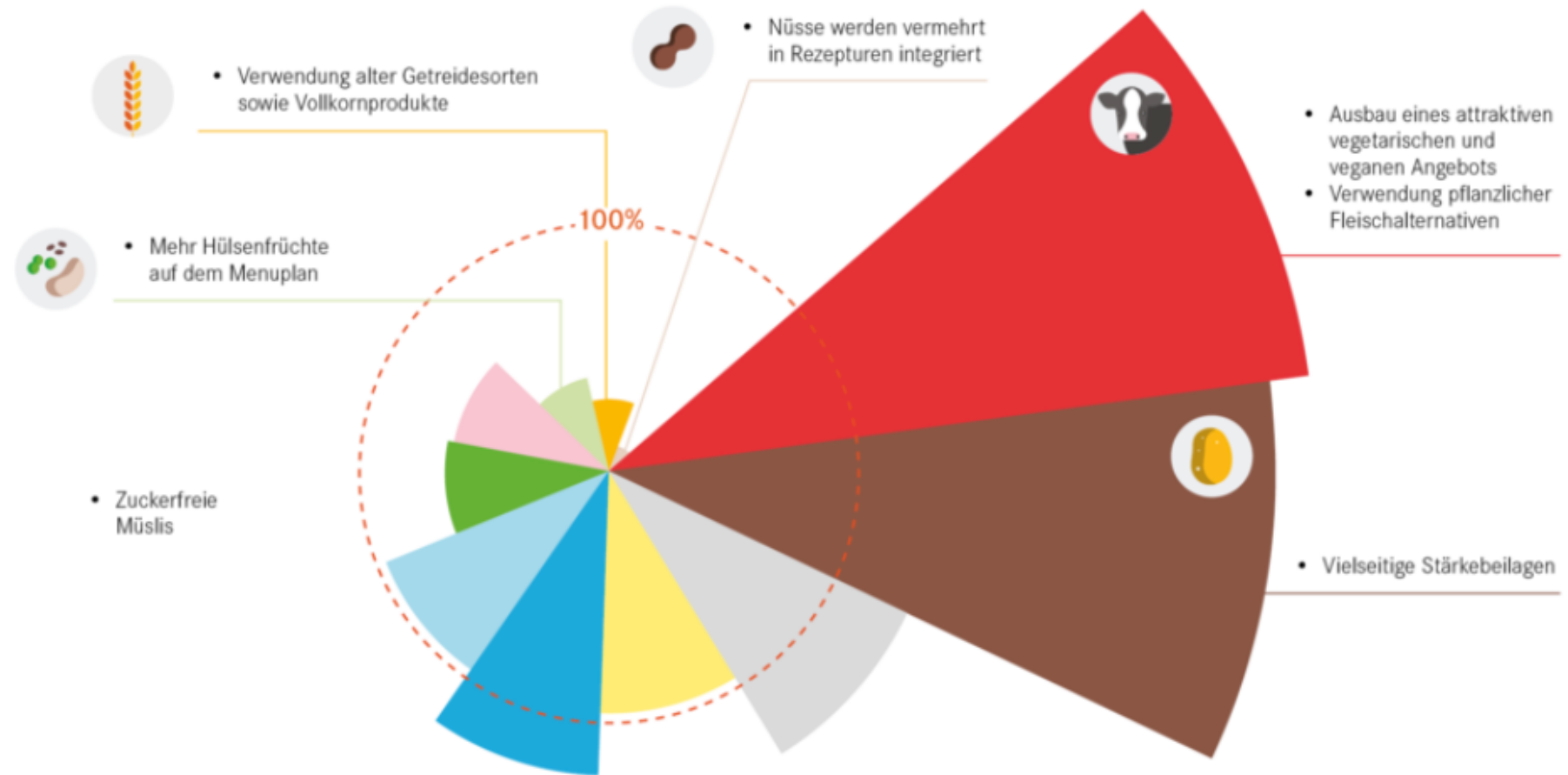


Eatforum

Ernährungsplan laut EAT-Lancet Kommission

Nahrungsmittel	empfohlene Menge pro Tag	empfohlene Menge pro Woche
Gemüse	300 g	2.100 g
Milch und Milchprodukte	250 g	1.750 g
Vollkornprodukte	232 g	1.624 g
Obst	200 g	1.400 g
Hülsenfrüchte	75 g	525 g
stärkehaltige Gemüse (Kartoffeln, Mais...)	50 g	350 g
Nüsse	50 g	350 g
Ungesättigte (z. B. aus Pflanzenölen)	40 g	280 g
Zucker	31 g	217 g
Geflügel	29 g	203 g
Fisch	28 g	196 g
Rotes Fleisch	14 g	98 g
Eier	13 g	91 g
Gesättigte Fette (z. B. tierisches Fett)	11,8 g	82,6 g

Maßnahmen zugunsten der Planetary Health Diet



Planetary App:

<https://utopia.de/ratgeber/planetary-diese-app-hilft-dir-gesund-und-nachhaltig-zu-essen/>

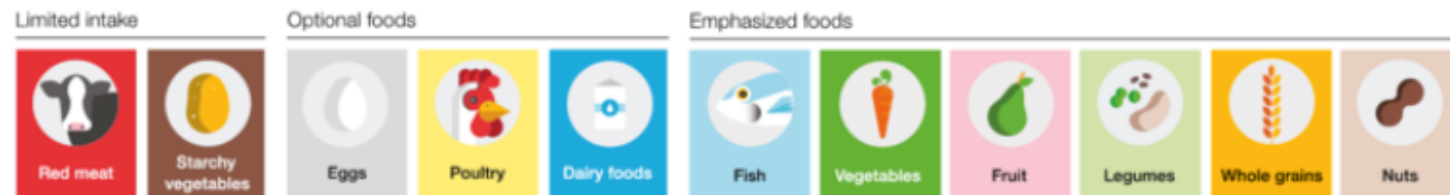



Abbildung nach Vorgaben des EAT (Transforming the Global Food System)

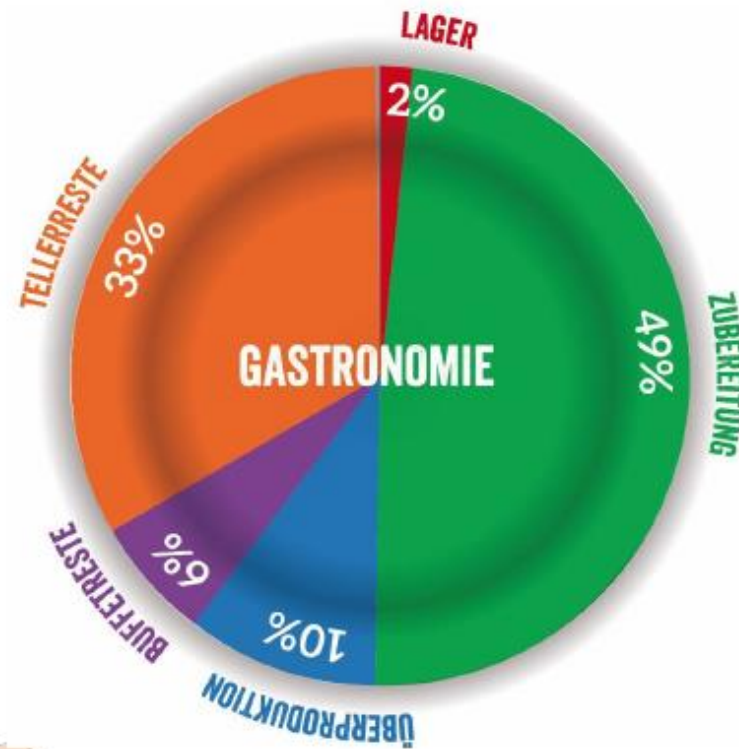
EAT Forum, SV Group



III.
“Lebensmittelabfall
reduzieren”

Warum?

- Zwischen 20%–60% der eingekauften Lebensmittel in Hotels und Restaurants werden entsorgt.
- Jährlich rund 175.000 Tonnen vermeidbarer Lebensmittelabfälle in Österreichs Gastgewerbebetrieben (entspricht 400 Tsd. Tonnen THG; 320 Mio €; 8.000 € pro Betrieb)



Quelle: United Against Waste (2017)



IV. "Gäste informieren und einbinden"



06 | Buffet Sprechblasen

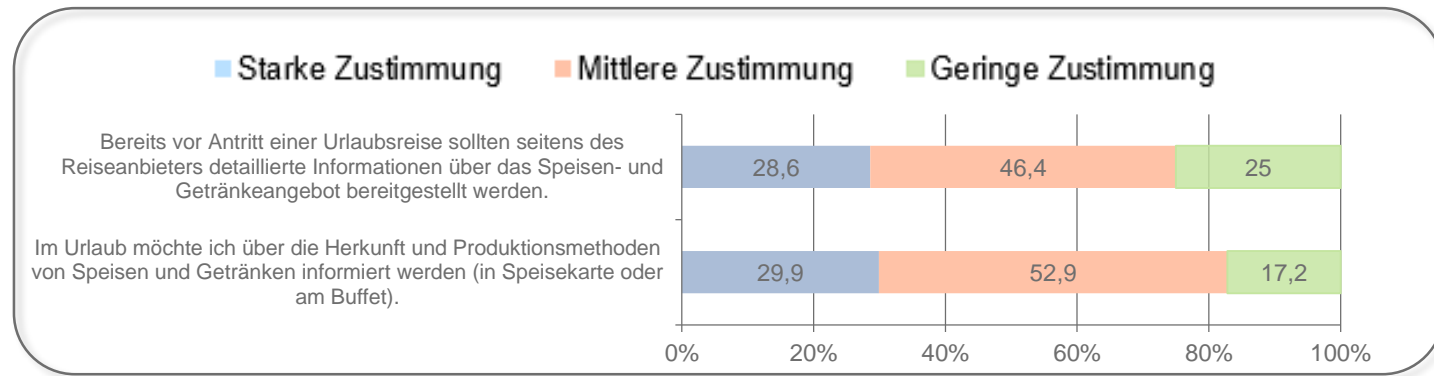


07 | Speisenbeschriftung




Warum?

- Tellerreste machen rund ein Drittel der Lebensmittelabfälle aus.
- Information zum kulinarischen Angebot ist den Gästen wichtig -> Möglichkeit zur Positionierung.
- Höhere Preisbereitschaft für nachhaltige Kulinarik.
- Wirkung von Nudging und Kommunikationsinstrumenten zeigen positive Ergebnisse.



Ergebnisse von Experimenten in Mittelmeerregionen:

- Konsum lokaler Lebensmittel bis über 350 % für einzelne Produkte gesteigert.
- Tellerreste um bis 15 % reduziert.
- Tischaufsteller am effektivsten, gefolgt von Buffet-Sprechblasen.



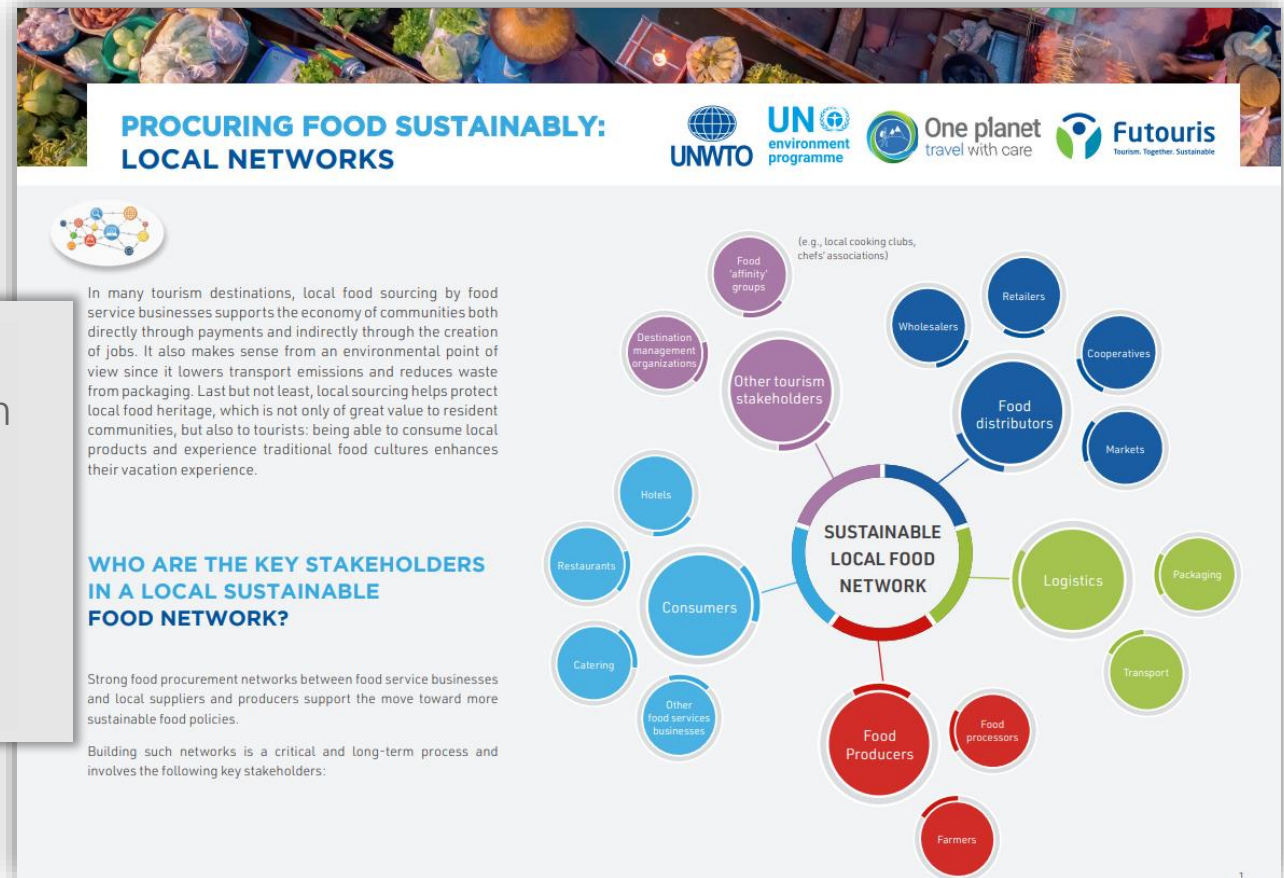
V.
“Kooperationen und
Netzwerke bilden”

Warum?

- Für den Zugang zu lokalen Produkten und den Aufbau einer verlässlichen Lebensmittelversorgung
- Häufig Mangel an Logistik, Infrastruktur und Kommunikation
- Gemeinsame Entwicklung touristischer Angebote

5 Akteursgruppen:

- Lebensmittelproduzenten
- Groß-/Einzelhandel
- Logistik
- Gastgewerbe inkl. Gäste
- Tourismus



Hinweis Thementisch am Nachmittag: „Sustainable Food – Das Online-Toolkit für die Praxis“





DANKE!

Essen ist Leben. Essen ist Kultur. Essen ist Gemeinschaft. Essen ist eine Chance.



Quellen

- Benton, T.G., Bieg, C., Harwatt, H., Pudasaini, R., Wellesley, L. (2021). Food system impacts on biodiversity loss. Energy, Environment and Resources Programme, Chatham House. https://www.chathamhouse.org/sites/default/files/2021-02/2021-02-03-food-system-biodiversity-loss-benton-et-al_0.pdf
- EAT Forum <https://eatforum.org/learn-and-discover/the-planetary-health-diet/>.
- Gössling, S., Garrod, B., Aall, C., Hille, J., & Peeters, P. (2011). Food management in tourism. Reducing tourism's carbon 'foodprint'. *Tourism Management*, 32(3), 534–543. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2010.04.006>.
- Jungbluth, N. (2000). Environmental consequences of food consumption: A modular life cycle assessment to evaluate product characteristics. *The International Journal of Life Cycle Assessment*, 5(3), 143.
- Lindenthal, T., Markut, T., Hortenhuber, S., & Rudolph, G. (2010). Greenhouse gas emissions of organic and conventional foodstuffs in Austria. In Paper at: VII. International conference on life cycle assessment in the agri-food sector. Bari, Italy, 22-24 September.
- Lund-Durlacher, D., Gössling, S., Antonschmidt, H., Obersteiner, G., Smeral, E., & Wildenberg, M. (2021). Gastronomie und Kulinarik. In U. Pröbstl-Haider, D. Lund-Durlacher, M. Olefs, & F. Prettenthaler (Eds.), *Tourismus und Klimawandel*. (pp. 93). Berlin, Heidelberg: Springer. DOI: https://doi.org/10.1007/978-3-662-61522-5_5.
- Lund-Durlacher, D., Fritz, K., & Antonschmidt, H. (2016). Sustainable Food on holiday. Final report on the Futouris industry project. Berlin: Futouris e.V.
- Lund-Durlacher, D., Frey, E.-M., Antonschmidt, H. (2017). "Sustainable Food Tools – Ways to Communicate with Guests". Manual, Berlin: Futouris e.V.
- Mekonnen, Mesfin & Hoekstra, Arjen. (2012). A Global Assessment of the Water Footprint of Farm Animal Products. *Ecosystems*, 15. DOI: 10.1007/s10021-011-9517-8.
- Ministry of the Environment, Agriculture, Food, Viticulture and Forestry Rheinland-Pfalz (2014)
- Poore, J., & Nemecek, T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. *Science*, 360(6392), 987–992. <https://doi.org/10.1126/science.aag0216>.
- SV Group <https://www.sv-group.ch/de/nachhaltigkeit/planetary-health-diet>
- United Against Waste (2020). Food Waste 4.0. Zwischenbilanz 2020, p. 39
- Winnow (2021). Case study: Data-backed stories that drive change. <https://archive.ellenmacarthurfoundation.org/case-studies/data-backed-stories-that-drive-change>
- World Health Organisation (WHO) (2015). Cancer: Carcinogenicity of the consumption of red meat and processed meat. <https://www.who.int/news-room/questions-and-answers/item/cancer-carcinogenicity-of-the-consumption-of-red-meat-and-processed-meat>
- WRAP (2013). Overview of Waste in the UK Hospitality and Food Service Sector. <https://wrap.org.uk/sites/default/files/2020-10/WRAP-Overview%20of%20Waste%20in%20the%20UK%20Hospitality%20and%20Food%20Service%20Sector%20FINAL.pdf>