



Gourmet bringt gutes Klima zum Essen mit

Essen und Umwelt korrespondieren direkt miteinander. Gourmet kooperiert mit WWF für Klimaschutz am Menüplan.

Partnerschaft

Setzen auf kreative Gerichte mit 100% österreichischen Zutaten: Thomas Kaissl vom WWF und Gourmet-Chef Herbert Fuchs.

••• Von Christian Novacek

Die Fakten klingen ansatzweise brutal: „Ein Viertel unseres ökologischen Fußabdrucks wird durch die Ernährung verursacht“, erklärt Thomas Kaissl, Bereichsleiter für Wirtschaft und Umwelt beim WWF. Diese Gewichtung ist auch

als Chance zu sehen: „Wir haben es gemeinsam in der Hand, das zu ändern“, sagt Kaissl. Die Lösung: zu heimischen, saisonalen und biologischen Lebensmitteln greifen!

Das moralische Ernährungsgebot ist flott formuliert – aber wie ist es um die Realität in der Kantine bestellt? Gourmet, der heimische Marktführer in Sachen

Menü-, Catering- und Gastronomieservices, hat sich gemeinsam mit dem WWF des Themas angenommen. Herausgekommen sind die alljährlichen (und derzeit aktuellen) Klimaschutzwochen. Das heißt, dass über sechs bis acht Wochen im November Gourmet bei rd. 2.000 Kunden für einen Mittagstisch mit besonders kleinem CO₂-Fußabdruck sorgt.

„Unsere gesunden, klimafreundlichen Menüs kommen bei den Gästen sehr gut an“, freut sich Gourmet-Chef Herbert Fuchs über einen Coup, der das Leckere mit dem Guten kombiniert.

Waschechter Bio-Pionier

Gourmet, ein Unternehmen der Vivatis Holding AG, wurde im Belang umweltfreundliche, ge-