

Ideenwettbewerb Klimaschutz 2015

Kurzprofil

Klimagourmet-Kochkurse

Namen und Positionen der beteiligten Personen:

Marina Caktas, Genusswolke, Inhaberin

Mirjam Gimbel, cookua, Inhaberin

Projektbeschreibung:

Unsere Ernährung in Deutschland hat mit jährlich ca. 1,5 Tonnen CO₂-Emissionen je Einwohner erheblichen Einfluss auf die individuelle Klimabilanz. Die CO₂-Emissionen durch Ernährung sind damit so hoch, wie die durch den privaten Fahrzeugverkehr verursachten Emissionen.

Ca. 45 Prozent der Emissionen durch Ernährung entstehen bei der Erzeugung der Lebensmittel, also z.B. auf dem Acker, im Kuhstall, aber auch bei der Verarbeitung oder durch den Supermarkt. Ein großer Teil entsteht weiterhin durch den Energieverbrauch zur Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln sowie anteilige Raumwärme (Küche) und Einkaufsfahrten.

Wir wollen die Menschen mit den Klimagourmet-Kochkursen im Rahmen des Projekts Klimagourmet für die klimafreundliche Ernährung sensibilisieren. Das besondere an diesen Kursen ist die Verknüpfung eines klassischen Kochkurses mit Methoden und Materialien zur Umweltbildung. Es gibt zahlreiche Kochkurse und auch Projekte zur Umweltbildung. Die Klimagourmet-Kochkurse verbinden beide Elemente und machen Umweltbildung unmittelbar und mit dem Gaumen erfahrbar. Nachdem die Teilnehmer z.B. mittels eines Schätzspiels mit Plüsch-Tomaten die CO₂-Bilanz des Gemüses kennengelernt haben, kochen sie mit frischen Tomaten ein regionales, saisonales, klimafreundliches und richtig leckeres Gericht – und das alltagstauglich.

Unser Ziel ist es, ein Konzept für Klimagourmet-Kochkurse in Form eines Handbuchs zu entwickeln, das überall angewendet werden kann. Ob in anderen Städten, von Unternehmen mit deren Mitarbeitern, in Schulen oder von Organisationen wie Slow Food.

Aktueller Status der Umsetzung des Projektes:

Derzeit planen wir die einzelnen Kochkurs-Module, entwerfen die saisonalen Rezepte und entwickeln die Lernelemente.

Ideenwettbewerb Klimaschutz 2015



Leidenschaft für genussvolle und gute Ernährung: Marina Caktas und Mirjam Gimbel.

Ideenwettbewerb Klimaschutz 2015



Genussvoll das Klima retten: Das Gemüse Sugo aus Lebensmitteln, die vor dem Wegwerfen gerettet wurden – ein Thema der Klimagourmet-Kochkurse.

Ideenwettbewerb Klimaschutz 2015



Genusswolke

Unter dem Markennamen Genusswolke kreiert Marina Caktas leckere Brotaufstriche, Chutneys, Gelees, Grillsaucen, Marmeladen, Pestos und andere Toppings aus regionalem Obst und Gemüse. Beliebte Produkte sind die würzigen Chutneys und Saucen aus Hessen. Die kleinen Köstlichkeiten für Obendrauf stellt sie mit ihrem Team in ihrem Marmeladenlabor JamLab in Offenbach am Main von Hand her. Außer saisonalen Früchten und Gemüsesorten verwendet Marina Caktas ausschließlich Bio-Rohrohrzucker und natürliche Geliermittel aus Deutschland. Bei der Herstellung stehen insgesamt Qualität, Nachhaltigkeit und Umweltschutz im Vordergrund. Die Produkte der Marke Genusswolke werden in ausgewählten Geschäften und Supermärkten deutschlandweit und online vertrieben. Aktuelle Informationen finden sich unter www.genusswolke.de

cookua – nachhaltig kochen mit Kindern und Jugendlichen

cookua stellt die natürliche Verbindung zwischen Landwirtschaft und Kochen in den Vordergrund. In kleinen Workshop-Gruppen und Klassenprojekten lernen Kinder und Jugendliche auf spannende und unverkrampfte Art ihre Umwelt und die Landwirtschaft kennen. Anschließend kochen wir gemeinsam gesundes, nachhaltiges und leckeres Essen. www.cookua.de



Bewusstsein

cookua vermittelt Kindern ein Bewusstsein für ihre Umwelt und den nachhaltigen Umgang mit ihr.



Ernährung

Mit cookua kochen Kinder gesundes, nachhaltiges und leckeres Essen. Regional. Saisonal. Am liebsten Bio.



Spaß

cookua bringt Spaß und vermittelt komplexe Inhalte undogmatisch und mit viel frischem Wind.

Kontakt:

cookua - Mirjam Gimbel
Baumstraße 42
65428 Rüsselsheim
0176.23169553
www.cookua.de
www.facebook.de/cookua.de