

Chur 31. Oktober 2019

Klimawandel bewegt

An einem öffentlichen Vortrag im Rahmen der GUARDA! Messe in Chur informierten der Trägerverein alpinavera und die Beelong GmbH über den Zusammenhang von Klima und Ernährung. Beelong stellte mit dem Umwelt-Indikator (Eco-Score) ein seit einigen Jahren bestehendes, wissenschaftlich fundiertes, aber in der Deutschschweiz weitgehend noch unbekanntes Instrument für die Messung der Klimafreundlichkeit von Lebensmitteln und Menüs vor.

Ein Umdenken ist nötig

In der Schweiz macht die Ernährung Studien zufolge 30% der Treibhausgasemissionen aus, das ist mehr als durch den Verkehr verursacht wird. Dieser Effekt könnte um 60% reduziert werden – mittels Veränderung des Einkaufs- und Ernährungsverhaltens. Veränderungen aber geschehen nicht von heute auf morgen, Konsumenten wie Produzenten, aber auch Küchenchefs und Verkäufern muss vermehrt aufgezeigt werden, welche Umweltwirkungen das von ihnen gekaufte Produkt hat. Ein Mittel dazu ist der Beelong Umwelt-Indikator.

Umweltindikator Beelong

Was in der Elektrobranche oder beim Autokauf die Energieeffizienz ist, ist im Bereich Lebensmittel unter anderem der Beelong Umwelt Indikator. Während beim Kauf eines Elektrogerätes oder Autos längst das sogenannte Ampelsystem über den Energieverbrauch beachtet wird, ist ein solcher Indikator auf Käse- oder Fleischpackungen noch nicht etabliert, obwohl wie Grundlagen für ein solches System bereits existieren. Die Beelong GmbH hat sich auf die nachhaltige Entwicklung in der Nahrungsmittelindustrie und der Gastronomie spezialisiert. Sie hat ein Bewertungssystem entwickelt, das nach den Hauptparametern Der «beelong» Umweltindikator bewertet Produkte und Menüs in Bezug auf ihre Umweltwirkung, also

auf ihre Klimafreundlichkeit. In die Beurteilung können ein Lebensmittel, ein Gericht oder die gesamten Einkäufe eines Restaurants einbezogen werden. Dabei werden die vier Einflussbereiche Klima und Ressourcen, Produktionsmethode, Verarbeitung und Verarbeitungsgrad geprüft und gewichtet. Die daraus resultierende Umwelleistung wird mit einer Note zwischen A und G gewertet. Das System erfreut sich bei jenen, die es bereits kennen, grosser Beliebtheit. Was 2008 an der École hôtelière de Lausanne (EHL) als Projekt begann, ist eine selbständige Unternehmung geworden. Heute arbeitet Beelong mit vielen Gastronomen, Marken und Distributoren in der ganzen Schweiz zusammen.

Ampelsystem für Regionalprodukte an der GUARDA!

alpinavera hat jene Produkte und Speisen, die im Genusszelt plaschair von den 20 Partnern von alpinavera präsentiert werden, bewerten lassen. «Im Vergleich zu herkömmlich produzierten Lebensmitteln sind die bewerteten Regionalprodukte ganz klar umweltfreundlicher» freut sich Jasmine Said Bucher, «wenn das Pilotprojekt der Produktebewertung hier an der GUARDA! bei den Anbietern und Käufern ankommt, möchte alpinavera zukünftig vermehrt mit dem Umwelt-Indikator von Beelong zusammenarbeiten. So kann auf neutralen Bewertungen beruhend das Mass an Klimafreundlichkeit von Regionalprodukten aufgezeigt werden» Sie betont, dass über Aufklärung und Information ein Umdenken stattfinden könnte und sich dann auch die Lebensmittelbranche und die Landwirtschaft vermehrt mit dem Klimawandel auseinandersetzen, um der Nachfrage nach möglichst klimafreundlichen Produkten nachkommen zu können. Einen ersten Impuls in diese Richtung gab es an der GUARDA!. Aktiv dabei ist auch graubündenVIVA, der Verein hat sich zum Ziel gesetzt Graubünden kulinarisch zu positionieren. Geschäftsführer Philipp Bühler: «Wir wollen unserer Aufgabe nachkommen, indem wir bei der Organisation von Veranstaltungen selber umweltfreundlich handeln, die echten Regionalprodukte unterstützen und diese auch gegenüber der Gastronomie und den Konsumenten aktiv kommunizieren. Die Initiative von alpinavera zum klimafreundlichen Essen unterstützen wir».

Porträt alpinavera

Der Trägerverein alpinavera ist eine überregionale Kommunikations- und Vermarktungsplattform für zertifizierte Regionalprodukte aus Graubünden, Glarus, Uri und Tessin. Ziel von alpinavera ist es, durch die regionale Verarbeitung und die Verwendung der Produkte aus dem Alp- und Berggebiet die Wertschöpfung vor Ort zu steigern. alpinavera bietet allen Verarbeitern und Direktvermarktern, die die Richtlinien für Regionalmarken erfüllen, ein gemeinsames Marketing an. Die Richtlinien besagen im Wesentlichen, dass Produkte, die mind. 80% regionale Zutaten enthalten, das Gütesiegel „regio.garantie“ führen dürfen, so auch genehmigte Kulinarische Erbe Produkte, die aus mind. 80% Schweizer Zutaten bestehen. In jedem Fall muss mind. 2/3 der Wertschöpfung in der Region generiert werden.

Die alpinavera Geschäftsstelle in Chur ist Anlaufstelle für Partner, Kunden und Konsumenten. Weitere Informationen unter www.alpinavera.ch.

Medienkontakt alpinavera:

Jasmine Said Bucher, Geschäftsführerin

E-Mail: info@alpinavera.ch

Tel.: +41 (0)81 254 18 50

www.alpinavera.ch

Bilder:



Impressionen Zelt plaschair an der GURADA! 31.10.2019

Hinweis:

Gerne senden wir Ihnen diese oder andere Bilder in hoher Auflösung zu. Bitte kontaktieren Sie uns unter: info@alpinavera.ch oder Tel. 081 254 18 50.