



Presseinformation.

Klimaschutz-Preis: „CO₂-Diät – Klima light“

CO₂NTRA zeichnet den Viabono Trägerverein e.V. für die Einführung einer klimafreundlichen Küche in Klima-Hotels aus. Mit Hilfe der Fördermittel initiieren die Hotels verschiedene Maßnahmen, um ihren Gästen eine CO₂-bewusste Ernährung schmackhaft zu machen. Freuen können sich die Besucher künftig über klimafreundliche Gerichte, einen fleischfreien Tag in der Woche und ein Gästemagazin mit umfassenden Informationen zum Thema Klimaschutz und Ernährung.

Ludwigshafen, Mai 2011. Am Abend des 02. Mai 2011 wurde der Viabono Trägerverein e.V. für die Einführung einer klimafreundlichen Küche in Klima-Hotels im Ludwigshafener Wilhelm-Hack-Museum ausgezeichnet. Die Preisverleihung der Klimaschutz-Initiative **CO₂NTRA** der SAINT-GOBAIN ISOVER G+H AG fand im Rahmen der Eröffnungsveranstaltung der ersten Ludwigshafener Klimawochen statt. Vor prominentem Publikum ehrten Michael Wörtler, Vorstandsvorsitzender von ISOVER, und Prof. Dr. Wolfgang Seiler, Klimaschutz-Experte und Vorsitzender des **CO₂NTRA**-Beirates, die anwesenden Vertreter des Vereins. Das ausgezeichnete Projekt „CO₂-Diät – Klima light“ kann nun dank der Fördermittel der Klimaschutz-Initiative umgesetzt werden.

Neue CO₂-Diät in Hotels

Wer klimaschonend übernachten möchte, ist bei den Klima-Hotels genau richtig. Im September 2010 gründete der Viabono Trägerverein e.V. die ersten Hotels dieser Art in Deutschland. Mittlerweile gibt es zehn zertifizierte Klima-Hotels, die ihre CO₂-Emissionen ökologisch und ökonomisch optimiert und sich zu weiteren Klimaschutzmaßnahmen verpflichtet haben. Rund ein Drittel der Emissionen eines Hotels entfällt auf den Bereich Ernährung – ein überraschendes Ergebnis, das der Viabono e.V. durch die Erstellung von „CO₂-Fußabdrücken“ aufdeckte. Der „CO₂-Fußabdruck“ gibt die Menge an CO₂ an, die ein Hotel verursacht. Mithilfe eines CO₂-Rechners und vorgegebener Kriterien wie Mobilität der Mitarbeiter, Transport und Zubereitung der Lebensmittel, Heizung und



Stromverbrauch werden die Emissionen pro Übernachtung gemessen. Die Ergebnisse der Berechnung werden sogenannten Klimateffizienzklassen (A-F) zugeordnet. Klima-Hotels benötigen eine Einordnung in die Effizienzklassen A oder B.

Die Lebensmittel sind demnach die unterschätzten CO₂-Verursacher, denn wer denkt schon an die Emissionen, die beim Transport der Nahrungsmittel oder deren Zubereitung entstehen? Vor diesem Hintergrund haben sich die Klima-Hotels zum Ziel gesetzt, ihre Gäste aktiv darauf aufmerksam zu machen, dass klimaschädliche Emissionen nicht nur im Bereich Energie und Mobilität entstehen. Das Projekt „CO₂-Diät – Klima light“ will mit einer klimafreundlichen Ernährung dem Klimawandel entgegenwirken.

Vier Bausteine für eine erfolgreiche Sensibilisierung

Mit vier Bausteinen wollen die Klima-Hotels aktiv und einprägsam aufklären. So wird es neben den regulären Gerichten künftig eine zusätzliche Speisekarte für klimafreundliche Gerichte geben. Hier werden hauptsächlich saisonale, regionale und Bio-Produkte verwendet. Ein wöchentlicher, fleischfreier „Veggie-Day“ soll auf die Vielfalt vegetarischer Gerichte hinweisen. Viele Gäste werden sich fragen: Wo kaufe ich die regionalen Lebensmittel ein? Wann gibt es welche Produkte? Wie begeistere ich meine Familie für fleischreduzierte Gerichte? Antworten können Interessierte künftig in einem Gästemagazin mit thematisch passenden Rezepten finden. Ein weiterer Baustein des Projekts ist eine geplante Internetplattform zum Thema „Prima.Klima.Kueche“. Neben klimafreundlichen Rezepten werden dort informative CO₂-Vergleiche präsentiert, wie z. B. der Vergleich eines Apfels vom Bodensee mit einem aus Neuseeland. Um den Besuchern anschaulich die klimatischen Auswirkungen ihres Essverhaltens zu verdeutlichen, wird es zudem ein Rechnungs-Tool für Konsumenten und Köche geben, das einfach und schnell die CO₂-Produktion jedes Gerichts berechnet.

Die Meinung der Jury

„Wir sind begeistert von der Idee des Vereins und überzeugt, dass der Schritt in Richtung klimabewusste Ernährung großes Potenzial birgt“, meint Michael



Wiessner, Vorstand Marketing und Vertrieb der SAINT-GOBAIN ISOVER G+H AG und Mitglied des **CO₂NTRA**-Beirats. „Nachhaltigkeit spielt im Gastgewerbe eine zunehmend wichtige Rolle. Im Bereich Ernährung besteht jedoch noch Aufklärungsbedarf. Mit dem Anerkennungspreis wollen wir die Klima-Hotels bei ihren Planungen unterstützen, um mit einer klimafreundlichen Ernährung den Ausstoß klimaschädlicher Emissionen zu senken“, so Wiessner.

Hintergrundinformationen zur Klimaschutz-Initiative CO₂NTRA

Die unabhängige und gemeinnützige Initiative **CO₂NTRA** wurde 2005 von der SAINT-GOBAIN ISOVER G+H AG, dem Marktführer im Bereich mineralischer Dämmstoffe, gegründet. **CO₂NTRA** schreibt jährlich Förderprojekte und Förderpreise aus, die mit Fördergeldern von rund 200.000 Euro dotiert sind. Damit unterstützt die Klimaschutz-Initiative aktiv innovative Klimaschutzkonzepte, die darauf abzielen, den CO₂-Ausstoß zu senken und die Öffentlichkeit zum Mitmachen oder zur Nachahmung zu animieren. Unter der Leitung von Prof. Dr. Wolfgang Seiler, Direktor i.R. des Instituts für Meteorologie und Klimaforschung (IMK-IFU), Karlsruhe Institute for Technology, bewertet der zehnköpfige **CO₂NTRA**-Beirat, bestehend aus namhaften Experten aus den Bereichen Wissenschaft und Wirtschaft, die eingereichten Projekte.

Mehr Informationen zur Klimaschutz-Initiative **CO₂NTRA** und zu den Preisträgern können unter www.contra-co2.de abgerufen werden. Weitere Informationen zum Viabono Trägerverein e.V. und den Klima-Hotels finden Sie unter www.viabono.de und www.klima-hotels.de.

Bitte wenden Sie sich bei Rückfragen an:

Ansel & Möllers GmbH
Nina Henkel, Corinna Ziegler
König-Karl-Straße 10, 70372 Stuttgart
Tel (0711) 9 25 45-23, Fax (0711) 9 25 45-25
E-Mail: n.henkel@anselmoellers.de

Viabono GmbH
Hauptstraße 230, 51503 Rösrath-Hoffnungsthal
Tel (02205) 9 19 83-50, Fax: (02205) 9 19 83-55
E-Mail: presse@viabono.de