

IN FORM 1. Bremer Tag der Schulverpflegung

Vortrag Dr. Markus Keller vom [Institut für alternative und nachhaltige Ernährung \(ifane\)](#)

22. September 2010 in der Universität Bremen

"Wie unsere Essgewohnheiten das Klima beeinflussen - und was das mit der Schulverpflegung zu tun hat" war das Thema eines Vortrags und Workshops von Dr. Markus Keller, Co-Autor des Buches ["Vegetarische Ernährung"](#).



Dr. Markus Keller (links) im Gespräch mit Dr. Hans-Christoph Hoppensack von der Bürgerstiftung Bremen.

Nachhaltigkeit

Dass auch in der Schulverpflegung Nachhaltigkeit angesagt (und möglich) ist, bewies der Workshop: "Wie unsere Ernährungsgewohnheiten das Klima beeinflussen".

Markus Keller vom Institut für alternative und nachhaltige Ernährung referierte über den immensen CO₂-Ausstoss, den allein unsere Nahrung, insbesondere unser Fleischkonsum produziert. Die Deutschen gehören danach zu den schlimmsten Klimasündern. Würden alle Menschen auf der Welt so leben wie wir, dann bräuchten wir mindestens vier Planeten. Noch extremer leben die Amerikaner über ihre Verhältnisse: Sie bräuchten acht Planeten.

Im Rahmen des Workshops wurden auch kulinarische Alternativen präsentiert: Tofu-Produkte der Firmen Alberts, Taifun und Viana.



Vegetarische und vegane Produkte der Firmen Alberts, Taifun und Viana zum Probieren für die Teilnehmer des Workshops.

Tofu-Produkte gibt es in großer Vielfalt - vom pikanten Aufstrich bis zur Salami, vom Lupinenschnitzel bis zum Frankfurter Würstchen, vom Dinkel-Bratling bis zum Pizza Bratfilet, vom geräucherten Veggie Carpaccio bis zur zarten Tofu-Creme und zur Dinkel-Boulette, geräuchert, mariniert, pur, mit Basilikum, Tomaten oder Bärlauch. Welche Konsistenz oder würzige Kombination man bevorzugt, ist wie bei "echter" Wurst eine Sache des individuellen Geschmacks. Die Teilnehmer des Workshops waren überrascht, welche klimafreundlichen Alternativen es zu Wurst und Schinken gibt.

In der Regel stammen die Produkte aus kontrolliert-biologischem Anbau, ein weitere Vorteil, den viele Verbraucher zunehmend zu schätzen wissen.



Die für den Vortrag freundlicherweise zur Verkostung zur Verfügung gestellten Tofu-Produkte.