

## EDITORIAL

**G**ute Vorsätze für das neue Jahr zu fassen, ist für viele von uns schon zum Ritual geworden. Bei der Umsetzung treten dann aber oft schnelle Ermüdungserscheinungen auf. Endlich mit dem Rauchen aufzuhören und mehr Sport zu machen sind typische Vorsätze, weniger Alkohol zu trinken und gesünder zu essen ebenfalls. Etwas gegen das sich immer verrückter entwickelnde Klima zu



Foto: Max Schwarzlose

unternehmen, werden sich bestimmt die wenigsten Menschen in Deutschland vorgenommen haben, da bin ich mir ziemlich sicher. Und außerdem, wie sollte das gehen?

Augen und Ohren zu schließen und den Klimawandel einfach zu ignorieren ist 2018 jedenfalls nicht mehr drin, war es eigentlich auch schon in den letzten Jahren nicht. Und darüber noch Witze zu machen wie Donald Trump ist wohl für niemanden außer dem amerikanischen Präsidenten selbst lustig. Die weltweit steigenden Temperaturen haben auch viel mit Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion zu tun – und damit auch mit unserem Essen. Warum nicht nur die Banane zum Frühstück, das Rindersteak zum Mittag, sondern auch der Reissalat als Abendmahlzeit das Klima belasten, lesen Sie in unserem Dossier »Klimafreundliche Ernährung« ab Seite 60.

Wie eine klimafreundlichere Ernährung funktionieren kann, lassen wir Sie selbstverständlich auch wissen. Ein Tipp wäre, weniger, aber dafür besseres Fleisch zu essen. Und das am besten von hier und »from nose to tail«, also nicht nur Steak und Filet, sondern auch die sogenannten unedlen Teile, Innereien eingeschlossen. Überhaupt sind Lebensmittel aus der Region immer die bessere Wahl, weil die Transportwege einfach kürzer sind und damit für eine bessere CO<sub>2</sub>-Bilanz sorgen. Der Import von Erdbeeren aus warmen Ländern im Winter verschlechtert sie dagegen, das sollte sich jeder klar machen. Deshalb gehört zu einer klimafreundlichen Ernährung auch, einzukaufen und zu essen, was wirklich zur jeweiligen Saison gehört, bzw. in der eigenen Region geerntet wird.

Dass Slow Food sich für eine klimafreundliche Ernährung schon länger stark und mit Aktionen darauf aufmerksam macht, wissen Sie. Die Schnippeldisko, bei der nicht verkaufsfähiges Gemüse bei heißen Rhythmen zu Suppe verarbeitet wird, hat inzwischen Fans auf der ganzen Welt. Ebenso der jährlich stattfindende Terra Madre Tag mit regionalem Essen ist solche eine Aktion, wenn auch eine etwas ruhigere. Sich um ein »Menu for Change« Gedanken zu machen und Rezepte für eine bessere Zukunft zu veröffentlichen, also regional und saisonal zu kochen, war eine Aufforderung Ende 2017 an all unsere Mitglieder, besonders aber an die Köche.

Jeder kann einen Schritt tun, um sich klimafreundlicher zu ernähren, am besten gleich in diesem Jahr anfangen. Spätestens im nächsten kann dann der zweite folgen, alles auf einmal klappt ja meist doch nicht.

Viel Freude mit unserem ersten Heft im neuen Jahr und viel Erfolg bei der Umsetzung aller guten Vorsätze wünscht Ihnen

Ihre Martina Tschirner



# ALB·GOLD

GENUSS  
KENNT KEINE  
GRENZEN,  
ZUTATEN SCHON.  
PUNKT.



#AUFDENPUNKT

ALB-GOLD Nudeln – so naheliegend und so sinnvoll: 100% deutsche Zutaten und die schonendste Verarbeitung.  
Mehr unter [alb-gold.de](http://alb-gold.de)