Unsere Angebote

Fortbildung für Küchenprofis

- Köche-Workshops
- Schulungen für Küchen- und Servicepersonal
- Exkursionen zu Bio-Betrieben
- Erfahrungsaustausch
- Rezeptservice

Aktionen

- Saisonale Genusstage in der Gemeinschaftsverpflegung
- Infoangebote zu Klimaschutz, Bio und Fairtrade
- Mitmachangebote: Ermittlung des persönlichen CO_2-Fußabdrucks

Vegetarische Picknicks

- gemeinsam vegetarisch genießen bei Kultur- und Freizeitveranstaltungen

Homepage

- auf www.aromatisch-vegetarisch.de erfahren Sie Wissenswertes, Veranstaltungstipps und Rezeptideen

Kontakt

Umweltzentrum Hannover e. V.
Hausmannstraße 9–10
30159 Hannover

Tel. 0511 . 1 64 03-11
Fax 0511 . 1 64 03-91

info@aromatisch-vegetarisch.de

www.aromatisch-vegetarisch.de

aromaTisch

vegetarisch
bunt.bio.lecker

Foto: © Photo56 | Fotolia.com

Ein Kooperationsprojekt von:

Umweltzentrum Hannover
Haus für Vereine und Beratung

Region Hannover

AGENDA 21 Hannover
Agenda 21- und Nachhaltigkeitsbüro

Better World Programm
Gilde

BIO nach EG-Öko-Verordnung

Gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestags im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft

Illustrationen © leremy | fotolia.com + Simone Schmidt grafik.design Klimaneutral gedruckt auf 100 % Recyclingpapier

Klimafreundlich und fair genießen

© Voluta | Photocase.com

© Oksana Kuzmina | Fotolia.com

© Werner Veb | Photocase.com

© Anna Shepulova | Fotolia.com

aromaTisch vegetarisch –
bunt.bio.lecker

Die vegetarische Ernährung erfreut sich zunehmender Beliebtheit und gehört für viele Menschen zum täglichen kulinarischen Genuss: Gemüse und Getreide sind mehr als Beilagen, wenn sie frisch und interessant zubereitet und schmackhaft ergänzt werden.

»aromaTisch vegetarisch« macht Lust auf vegetarische Genüsse und zeigt vielfältige vegetarische Alternativen.

Ihnen als VerbraucherInnen stellen wir die große Vielfalt der vegetarischen Küche vor und versorgen sie mit Wissenswertem zu den Vorteilen einer fleischarmen Ernährung mit Bio-Produkten.

Gemeinsam essen –
nachhaltig genießen

Von Kita bis Betriebsgastronomie – wo gemeinsam gegessen wird, unterstützen wir bei der Einführung und Bewerbung vielfältiger vegetarischer Angebote. Falls Sie in Ihrem Betrieb oder Ihrer Einrichtung eine Bio-Zertifizierung anstreben, stehen wir Ihnen auch hier zur Seite.

Genuss und Bio –
eine gelungene Kombination

Wenn beim Kochen der Genuss im Vordergrund steht, hat Bio mehr zu bieten: Denn Bio-Betriebe aus der Region liefern schmackhafte Zutaten, bei deren Herstellung die Natur geschont, die Tiere artgerecht gehalten werden und der Betriebskreislauf möglichst geschlossen ist.

Bio-Bauern verzichten konsequent auf chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel. Die ökologische Verarbeitung kommt ohne Geschmacksverstärker, Aromen nicht natürlichen Ursprungs und viele andere Zusatzstoffe aus. Sowohl im Anbau als auch bei der Verarbeitung von Bio-Produkten ist die Nutzung von Gentechnik verboten.

Für mehr Verteilungsgerechtigkeit

Wer sich fleischarm oder vegetarisch ernährt, handelt nachhaltig. Denn für die heimische Tierhaltung werden in anderen Regionen der Erde Futtermittel produziert und diese großen Landflächen fehlen den Menschen dort für den Anbau ihrer eigenen Nahrung. Auch der Export hierzulande unbeliebter Fleischteile (z. B. Hähnchenflügel) auf die Südhalbkugel hat einen negativen Einfluss auf die dortigen lokalen Märkte.

Der Gesundheit zuliebe

In Deutschland essen die Menschen deutlich mehr als die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) wöchentlich empfohlene Menge an Fleisch und Wurstwaren. Eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung mit Gemüse und Vollkornprodukten, frisch und möglichst wenig verarbeitet, ist gesund und hält fit.

Der Blick über den Tellerrand:
Essen und Klimaschutz

Unsere fleischhaltige Ernährung beeinflusst auch unser Klima: Die globale Tierhaltung verursacht gut 18 Prozent der treibhauswirksamen Gase. Das ist mehr als der gesamte Verkehrssektor verursacht.

CO_2-Emissionen durch Fleischkonsum
pro Kopf und Jahr (dargestellt in Autokilometern)

Durchschnittlicher Fleischkonsum (60 kg) nach BVDF

Empfohlener Fleischkonsum (31,2 kg) nach DGE

Basis: Durchschnittlicher CO_2-Ausstoß der Top Ten der VCD-Auto-Umweltliste 2013/14