

## Klimaschmankerl auf Naturfreunde-Hütten

### *Klima retten mit Genuss*

**Unsere Ernährung hat einen maßgeblichen Einfluss auf unseren ökologischen Fußabdruck. Vegetarische oder vegane Gerichte mit regional produzierten Zutaten sind gut für uns und unseren Planeten. Sie sind gesund, bringen Abwechslung in unseren Speiseplan und leisten einen wertvollen Beitrag zum Schutz des Klimas und der ökologischen Ressourcen. Mit der Initiative „Klimaschmankerl auf Naturfreunde-Hütten“, welche am 5. Juni zum Weltumwelttag startet, gehen die Naturfreunde Österreich mit gutem Beispiel voran und machen Lust auf nachhaltige Ernährung.**

### **Ernährung und Klima**

Der Ernährungssektor ist für mehr als ein Viertel der weltweiten Treibhausgasemissionen verantwortlich, wobei ein Großteil tierischen Produkten zugerechnet wird. In den letzten 20 Jahren hat sich der weltweite Fleischkonsum mehr als verdoppelt. Aktuell werden rund 70 % der gesamten landwirtschaftlichen Fläche der Erde für tierische Produkte beansprucht und die Tendenz ist weiterhin steigend.

In Österreich beträgt der jährliche Fleischkonsum im Durchschnitt fast 60 kg pro Person – die dreifache Menge von dem, was Ernährungsexpert\*innen empfehlen. Wer öfters zu vegetarischen oder veganen Gerichten greift, tut sich also selbst etwas Gutes und leistet einen wertvollen Beitrag zum Schutz des Klimas und unserer ökologischen Ressourcen und gegen die oft mit großem Leid verbundene Massentierhaltung.

Ein weiterer wesentlicher Faktor in puncto Klimaschutz ist die Herkunft der Lebensmittel. Saisonale Lebensmittel aus der Region – im Optimalfall in biologischer Qualität – punkten mit kurzen Transportwegen und unterstützen zugleich die regionale Landwirtschaft, die die Voraussetzung für die Erhaltung unserer Kulturlandschaft ist.

### **Mit gutem Beispiel voran!**

Mit ihren **Klimaschmankerln** gehen ausgewählte NaturfreundeHütten in ganz Österreich nach dem Motto „Klima retten mit Genuss“ mit gutem Beispiel voran. Zum Auftakt präsentiert der **Vorsitzende der Naturfreunde Österreich, Mag. Andreas Schieder**, die Initiative am 2. Juni 2023 im Weichtalhaus im wunderschönen Höllental zwischen Schneeberg und Rax: „Mit unseren Klimaschmankerln zeigen wir, dass vegetarische und vegane Ernährung nichts mit Verzicht zu tun hat. Daher bieten die teilnehmenden Naturfreunde-Hütten den Gästen kreative fleischlose Gerichte mit regionalen Zutaten. So leisten wir einen Beitrag zum Klimaschutz, unterstützen die kleinbäuerliche Landwirtschaft und setzen ein konkretes Beispiel, wie jede/r einen Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit und zu einer guten Zukunft leisten kann.“

Dass gesunde, regionale Produkte auch bei den Gästen ankommen, bestätigt **Hüttenwirtin Manuela Grabherr-Gappmayer**: „Immer mehr Gäste fragen von sich aus nach vegetarischen oder veganen Gerichten. Mir ist es wichtig, dass möglichst viele Zutaten aus der Region kommen. Für unsere Bärlauchnockerl verwende ich Eier von unserem Biobauern, die Erdäpfel sind aus dem Weinviertel und der Bärlauch ist selbst gepflückt.“ Sobald die Bärlauchzeit vorbei ist, wird ein anderes Klimaschmankerl angeboten.

„Durch die Klimawandeldiskussion ändern sich auch die Ernährungsgewohnheiten: Rund 10 % der Österreicher\*innen ernähren sich bereits fleischlos, jede\*r vierte Österreicher\*in gilt als Flexitarier\*in und reduziert den Fleischkonsum bewusst. Wir möchten daher unsere Hüttenwirt\*innen animieren,

vermehrt vegetarische und vegane Speisen anzubieten,“ erklärt **DI<sup>in</sup> Regina Hrbek von den Naturfreunden Österreich.**

### **EU-Strategie für ein umweltfreundliches Lebensmittelsystem**

Die Naturfreunde sehen die Initiative auch als Beitrag zur „Farm to Fork“-Strategie der Europäischen Union, welche einen Rechtsrahmen für den Aufbau eines nachhaltigen Lebensmittelsystems auf EU-Ebene schafft. Die Strategie enthält in ihrem Anhang Vorschläge für 27 Initiativen für ein faires, gesundes und umweltfreundliches Lebensmittelsystem, die im Laufe der nächsten Jahre in Gesetzesvorschläge gegossen werden sollen. „Die Naturfreunde erkennen die Wichtigkeit eines nachhaltigen Ernährungssystems und möchten diese europäischen bzw. internationalen Strategien auf lokaler Ebene umsetzen. Wir freuen uns daher sehr, mit den Klimaschmankerln einen kleinen Beitrag für eine klimafreundlichere Welt zu leisten“, so Andreas Schieder abschließend.

### **NaturfreundeHütten als Vorbild in puncto Regionalität und Nachhaltigkeit**

Die Hütten der Naturfreunde Österreich sind ein Vorbild im nachhaltigen Wirtschaften. Das bestätigt nun auch das Ergebnis einer repräsentativen Umfrage nach der Herkunft der Lebensmittel, die in den NaturfreundeHütten auf den Teller kommen: Fast alle befragten Hüttenwirt\*innen setzen auf saisonale Lebensmittel aus der Region – wo verfügbar aus biologischem Anbau.

Vor allem bei Milchprodukten, Obst und Gemüse wird großer Wert auf die biologische Herkunft gelegt. 82 % verwenden Obst und Gemüse aus der Region. 97 % kochen und backen mit saisonalen Lebensmitteln wie Pilzen, Kürbis, Bärlauch sowie Beeren und Marillen. Frische Milchprodukte kommen in 81 % der Hütten zum Einsatz. Hütten in exponierter Lage müssen sich mit Haltbarmilch behelfen.

Zudem sind die Ausgangspunkte für zahlreiche Hüttenwanderungen gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar, sodass auch die Anreise klimafreundlich gestaltet werden kann.

### **#KlimaRettenMitGenuss**

Dank einer Kooperation mit dem Österreichischen Umweltzeichen sind auch ausgewählte Umweltzeichenbetriebe mit ihren Klimatellern Teil der Kampagne. „Die Art der Produktion und des Transports unserer Nahrungsmittel sind wesentliche Faktoren für die Menge an klimaschädlichen Emissionen. Dabei macht es einen großen Unterschied, ob Lebensmittel im Glashaus oder im Freiland, biologisch oder konventionell produziert werden, ob sie mit dem Flugzeug, dem Schiff oder mit dem LKW über weite Strecken oder im Idealfall nur regional über wenige Kilometer transportiert werden müssen,“ so **Dr. Regina Preslmair vom Österreichischen Umweltzeichen.**

Bislang sind über 40 NaturfreundeHütten und Umweltzeichenbetriebe bei der Initiative dabei, zahlreiche weitere haben bereits ihr Interesse bekundet. Unter **#KlimaRettenMitGenuss** stellen wir ab dem Weltumweltag am 5. Juni eine Auswahl der Gerichte auf unseren Social-Media-Kanälen vor. Die Rezepte ausgewählter Klimaschmankerl werden ab Herbst in einem Hüttenkochbuch präsentiert.

*#KlimaRettenMitGenuss ist Teil der von der Österreichischen Entwicklungszusammenarbeit geförderten Initiative **Rebels of Change**, in der die Nachhaltigen Entwicklungsziele der Vereinten Nationen (SDGs) im Mittelpunkt stehen.*

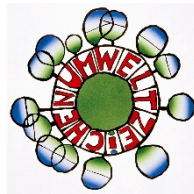
### Kontakt:

Naturfreunde Österreich  
Dl<sup>in</sup> Regina Hrbek  
0664/852 1733  
regina.hrbek@naturfreunde.at

Naturfreunde Internationale  
Dl<sup>in</sup> Kim Ressar  
01/892 38 77 | 0681/817 289 05  
kim.ressar@nf-int.org

### Weitere Infos:

- zum Presseauftakt am Weichtalhaus:  
<https://umwelt.naturfreunde.at/berichte/themen-aus-dem-umweltbereich/5-juni-weltumwelttag/>
- zu den österreichischen Naturfreunde-Hütten:  
<https://www.naturfreunde-huetten.at>
- zum Engagement der Naturfreunde rund um die Nachhaltigen Entwicklungsziele:  
<https://www.nf-int.org/themen/wir-leben-sdgs/aktivitaeten>
- zum Klimateller des Österreichischen Umweltzeichens:  
<https://www.umweltzeichen.at/de/tourismus/gr%C3%BCne-gastronomie/der-klimateller-lsungen-fr-eine-klimafreundliche-hotelkche>
- zur Nachhaltigkeitsinitiative „Rebels of Change“:  
<https://www.rebels-of-change.org/>



Gefördert durch die

 Österreichische  
Entwicklungs-  
zusammenarbeit