

## Pressemitteilung

### Wuppertal Institut für Klima, Umwelt, Energie gGmbH

Christin Hasken

30.07.2018

<http://idw-online.de/de/news700045>

Forschungsergebnisse, Forschungsprojekte  
Ernährung / Gesundheit / Pflege, Gesellschaft, Medizin, Umwelt / Ökologie, Wirtschaft  
überregional



## Gutes Essen, schlechtes Essen

**Gerichte aus der Gastronomie unter der Lupe Wie nachhaltig sind Mahlzeiten aus dem Restaurant, der Mensa oder der Kantine? Welche Faktoren und Zutaten machen Essen nachhaltig? Und welchen Ressourcenverbrauch, CO<sub>2</sub>-Emissionen oder soziale Auswirkungen haben Speisen? Antworten darauf liefert jetzt ein neues Onlinetool – der sogenannte NAHGAST-Rechner.**

Wuppertal, 30. Juli 2018: Spaghetti Bolognese oder Currywurst mit Pommes Frites sind beliebte Klassiker in der Mensa und in Kantinen. Aber wie nachhaltig sind die Gerichte? Auf diese Frage findet der onlinebasierte NAHGAST-Rechner Antworten. Küchenleitungen können nun mit dem neu entwickelten Onlinetool die Nachhaltigkeit der Gerichte berechnen und auf Basis dieser Informationen ihre Rezepte optimieren und ihren Gästen gesündere, umweltfreundlichere und sozial verträglichere Speisen anbieten.

Stellen Küchenteams ihre Mahlzeiten nachhaltiger zusammen, können sie dies entsprechend für die Gäste kennzeichnen. Diese wiederum können dann bewusst entscheiden, ob sie die nachhaltigere Mahlzeit bestellen.

„Unsere Partner aus der Gastronomie haben uns immer wieder signalisiert, dass es im Küchenalltag nahezu unmöglich ist, Aspekte wie den Ressourcenverbrauch, CO<sub>2</sub>-Emissionen oder soziale Auswirkungen eines Gerichts einzuschätzen. Mit dem NAHGAST-Rechner ist das nun endlich möglich“, sagt Dr. Melanie Speck, Leiterin der Entwicklung des Rechners aus der Abteilung Nachhaltiges Produzieren und Konsumieren am Wuppertal Institut. Die Außer-Haus-Gastronomie ist ein bedeutender Bereich des Ernährungssektors und nimmt eine wichtige Rolle beim Klima- und Ressourcenschutz ein. Denn Produktion, Vertrieb, Konsum und Entsorgung von Nahrungsmitteln hat erhebliche Auswirkungen auf die Umwelt.

### Mahlzeiten im Nachhaltigkeits-Check

Um zu berechnen, wie nachhaltig eine Mahlzeit ist, werden im Rechner zunächst die Zutaten des Gerichts aus einem Katalog ausgewählt und deren Menge sowie die Art der jeweiligen Zubereitung benannt. Dabei lässt sich angeben aus welchem Land die Zutaten stammen, wie und wie lange sie gelagert wurden, welcher Energieträger beim Kochen verwendet wird und ob die Zutaten aus biologischem Anbau oder fairem Handel stammen. Aus diesen Angaben berechnet das Onlinetool, wie gut oder schlecht Rezeptur und Zubereitung hinsichtlich ökologischer, gesundheitlicher und sozialer Aspekte sind. Der Rechner bietet dann konkrete Anhaltspunkte, um die Rezepte nachhaltiger zu gestalten. Beispielsweise weist der NAHGAST-Rechner darauf hin, ob der Salz- oder Fettgehalt einer Speise zu hoch ist oder ob der anzustrebende Anteil an fair gehandelten Produkten erreicht ist. Zusätzlich hilft ein Online-Praxishandbuch bei der Anwendung auf die verschiedenen Möglichkeiten der Optimierung einzugehen.

„Unser Onlinerechner gibt Küchenleitungen jetzt endlich ein Werkzeug an die Hand, dass sie in ihren Bestrebungen nachhaltig zu wirtschaften unterstützt“, freut sich Katrin Bienge vom Wuppertal Institut, die den Rechner gemeinsam mit Projekt- sowie Praxispartnerinnen und -partnern entwickelte.

Der Rechner ist innerhalb des vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) geförderten Verbundprojekts „Entwicklung, Erprobung und Verbreitung von Konzepten zum nachhaltigen Produzieren und Konsumieren in der Außer-Haus-Gastronomie – NAHGAST“, das von der Fachhochschule Münster geleitet wurde, entstanden. An der Entwicklung beteiligt waren neben dem Wuppertal Institut in enger Kooperation das Faktor 10 – Institut für nachhaltiges Wirtschaften sowie die Technische Universität Berlin und die Fachhochschule Münster. Die Compass Group GmbH aus Eschborn, die LWL-Klinik Münster, der Mensaverein der Euregio Gesamtschule Rheine e. V., das Studierendenwerk Münster AoR, die PACE Paparazzi Catering & Event GmbH und die Upgrade Hospitality GmbH haben als Akteure aus der Praxis den Rechner in Fallstudien des Projektes getestet.

Bildunterschrift:

Abb. 1

Katrin Bienge (links) und Projektleiterin Dr. Melanie Speck (rechts) aus der Abteilung Nachhaltiges Produzieren und Konsumieren am Wuppertal Institut haben den NAHGAST-Rechner entwickelt.

Quelle: Wuppertal Institut/S. Michaelis

Abb. 2

Der Klassiker „Spaghetti Bolognese“ ist lecker aber nicht nachhaltig, wie die linke Grafik zeigt. Würden die Spaghetti mit Sojaschnitzeln statt Hackfleisch, mit Ökostrom, weniger Salz und Öl gekocht, ließe sich die Mahlzeit schon deutlich nachhaltiger produzieren – siehe rechte Grafik.

Quelle: Wuppertal Institut

wissenschaftliche Ansprechpartner:

Dr. Melanie Speck aus der Abteilung, Nachhaltiges Produzieren und Konsumieren am Wuppertal Institut (<https://wupperinst.org/c/wi/c/s/cd/1211/>)

Katrin Bienge aus der Abteilung Nachhaltiges Produzieren und Konsumieren am Wuppertal Institut (<https://wupperinst.org/c/wi/c/s/cd/252/>)

Originalpublikation:

NAHGAST-Rechner

<https://www.nahgast.de/rechner>

Praxishandbuch für die Außer-Haus-Gastronomie

<https://www.nahgast.de/nachhaltigkeitsmanagement/praxishandbuch/>

Projektwebsite NAHGAST: Entwicklung, Erprobung und Verbreitung von Konzepten zum nachhaltigen Produzieren und Konsumieren in der Außer-Haus-Verpflegung

<https://wupperinst.org/p/wi/p/s/pd/540/>

URL zur Pressemitteilung: <https://wupperinst.org/a/wi/a/s/ad/4391/>



Katrin Bienge (links) und Projektleiterin Dr. Melanie Speck (rechts) aus der Abteilung Nachhaltiges Produzieren und Konsumieren am Wuppertal Institut haben den NAHGAST-Rechner entwickelt.  
Foto: Wuppertal Institut/S. Michaelis

## ERGEBNIS

### SPAGHETTI BOLOGNESE

Zutaten für 1 Portion

So nachhaltig ist Ihr Rezept. Alle eingegebenen Zutaten und Zubereitungsschritte haben Auswirkungen auf Umwelt, Gesundheit, Mensch und Tier. Die Skala zeigt für drei Dimensionen der Nachhaltigkeit an, ob das Rezept ökologisch, gesund und fair ist. Für eine detailliertere Aufschlüsselung Ihres Ergebnisses können Sie sich auch die Einflussfaktoren einblenden.

In einem zweiten Durchgang können Sie das Gericht gezielt optimieren. Schauen Sie sich dazu auch die Tipps an.

#### UMWELT



#### UMWELT



#### GESUNDHEIT



#### GESUNDHEIT



#### FAIR FÜR MENSCH UND TIER



#### FAIR FÜR MENSCH UND TIER



Der Klassiker „Spaghetti Bolognaise“ ist lecker aber nicht nachhaltig, wie die Grafiken zeigen.  
Foto: Wuppertal Institut