

PRESSEMITTEILUNG

So schmeckt München!

Bio-regionale Aktion in der Rathauskantine zum Tag des offenen Rathauses – Samstag, 11.05.2024

München, 08.05.2024: Zum Tag des offenen Rathauses am 11. Mai 2024 zeigt der Münchner Ernährungsrat, zusammen mit dem BUND Naturschutz e.V., Projektstelle Ökologisch Essen wie nachhaltige Außer-Haus-Verpflegung mit nahezu 100 % bio-regionalen Zutaten nicht nur umsetzbar, sondern auch preislich machbar ist. Gemeinsam mit dem Pächter der Rathauskantine bringt das Team bio-regionale Gerichte auf den Tisch. Verwendet werden Zutaten aus einem Umkreis von maximal 80 km um den Marienplatz.

Kantinen, Mensen oder der Mittagstisch in der Kita: Die Außer-Haus-Verpflegung (AHV) ist ein Schlüsselakteur für die Ernährungswende, der oft unterschätzt wird. Knapp 40 Millionen Mahlzeiten werden täglich in der AHV ausgegeben. Jede einzelne Mahlzeit hat Auswirkungen auf das Ernährungssystem: Auf die Gesundheit von Mensch und Tier, auf das Klima und die Umwelt.

Die Stadt München positioniert sich als Vorreiter im Hinblick auf die Ernährungswende. 2021 beschloss der Stadtrat, den Anteil von bio-regionalen Lebensmitteln auf mind. 40 % im Verantwortungsbereich der Landeshauptstadt München zu steigern. Im April 2024 eröffnete das Haus der Kost seine Türen. Ein Beratungszentrum für nachhaltige Ernährung in der AHV, das Küchenteams der Gemeinschaftsgastronomie kostenlos coacht und berät.

Am Tag des offenen Rathauses 2024 wurde der Münchner Ernährungsrat zusammen mit dem BUND Naturschutz eingeladen, sich im Herz der Stadt kulinarisch einzuquartieren. Unter dem Motto "So schmeckt München!" schwingen Susanne Kiehl und Verena Schlegel gemeinsam mit dem Betreiber der Rathauskantine Jürgen Wiesenhofer von apartment02 den Kochlöffel. In der Rathauskantine zeigen sie am 11. Mai, dass eine nachhaltige AHV mit nahezu 100 % bio-regionalen Zutaten nicht nur umsetzbar, sondern auch preislich machbar ist.

Als ausgebildete Köchinnen mit Erfahrung im Coaching von Großküchenverantwortlichen bei der Umstellung auf bio-regionale Lebensmittel, wissen Verena Schlegel und Susanne Kiehl genau, worauf sie achten müssen. Die Lebensmittel für die bio-regionale Aktion beziehen sie von Betrieben, die maximal 80 km vom Marienplatz entfernt liegen.

„Wir haben so viele tolle Höfe in der Region um München. Regionale Kreisläufe, kurze Wege, frische Lebensmittel – das passt auf ganzer Linie. Wir schöpfen hier aus dem Vollen und müssen unsere Zutaten nicht sonst woher holen“, erklärt Verena Schlegel. Susanne Kiehl pflichtet bei: „Unser Ziel ist: Gutes Essen für alle. Wir zeigen, dass in der AHV eine bio-regionale Küche machbar ist – auch preislich. Es kommt auf die Planung an. Und ist es nicht spannend, heraus zu finden wie München und Region schmeckt?“

Münchner Ernährungsrat e.V.

Milchstr. 13
81667 München

Tel. +49 151 44924205
info@muenchner-ernaehrungsrat.de
www.muenchner-ernaehrungsrat.de

FA München für Körperschaften
VR 207818 Amtsgericht München

Vorstand

Beate Backhaus
Anna Feigl
Susanne Kiehl

Bankverbindung

GLS Gemeinschaftsbank eG
IBAN: DE85 4306 0967 8243 1268 00
BIC: GENODEM3GLS

Pressekontakt:

Andrea Ring
a.ring@muenchner-
ernaehrungsrat.de
Mobil 0179 1152549

Von 10 bis 16 Uhr werden am 11. Mai in der Rathauskantine bio-regionale Gerichte serviert. Neben vegetarischen Gerichten kommen dabei auch Speisen mit Fleisch auf den Tisch.

Auszug aus der Speisekarte:

- Antipasti mit saisonalem Gemüse
- Fritatten-Suppe
- Saures Lüngerl mit Serviettenknödel
- Black Bean Burger mit Kartoffel-Wedges
- Kerndl-gfuadad: Bavarian-Bio-Bowl mit allem was schmeckt

Auszug der Zutaten bzw. Lieferanten:

- Mohn und schwarze Bohnen vom Biohof Lex
- Ochsenfleisch & Champagner-Roggen von Münchner Stadtgütern
- Salate und Gemüse vom Obergrashof
- Bier von Haderner Bräu
- Kartoffel-Wedges von Regenbogen Arbeit

Über den Münchner Ernährungsrat e.V.

Der Münchner Ernährungsrat e.V. ist ein unabhängiges Bündnis von Akteur:innen der Zivilgesellschaft, Wirtschaft, Bildung und Wissenschaft. Der gemeinnützige Verein setzt sich seit 2018 für ein zukunftsfähiges Agrar- und Ernährungssystem in der Region München ein. Zum Angebot des Münchner Ernährungsrats gehören Projekte, Workshops und Kurse im Bereich Ernährungsbildung, genauso wie das Coaching von Großküchenverantwortlichen bei der Umstellung auf bio-regionale Küche und Beratung im Bereich Ernährungspolitik.



Susanne Kiehl und Verena Schlegel (Foto: Bert Willer)

Pressekontakt:

Andrea Ring, Leitung Kommunikation

a.ring@muenchner-ernaehrungsrat.de

0179 1152549