



Ein nachhaltiges Geschmackserlebnis: pflanzenbasiertes Essen

Bereits seit acht Jahren beschäftigt sich Klüh Catering mit der fleischfreien Ernährung – und hat sich zum Vorreiter auf diesem Gebiet entwickelt. Auch 2024 gab es zahlreiche Aktionen zum Thema pflanzenbasiertes Essen. So wurde die vegetarisch-vegane Menülinie WE LOVE GREEN auf 58 Rezepte erweitert. In der Klüh Catering App wird die Klimafreundlichkeit der Gerichte durch ein intuitives Ampelsystem dargestellt. Besonders umweltfreundliche Speisen sind mit einer grünen CO₂-Wolke gekennzeichnet, was den Gästen eine schnelle und einfache Identifikation nachhaltiger Optionen ermöglicht. Jedes der 58 Rezepte ist mit dieser grünen CO₂-Wolke im Ampelsystem der All-in-one-App versehen. Fest etabliert hat sich auch der Veganuary-Aktionsmonat. Innerhalb von zwei Wochen wurden hier über 27.000 Aktionsessen ausgegeben und damit 16.436 Kilogramm CO₂ eingespart.

„Mit unseren pflanzenbasierten Aktionen führen wir die Tischgäste auf abwechslungsreiche Weise an das Thema Nachhaltigkeit in der Ernährung heran. Zudem sparen die nachhaltigen Menüs der Produktlinie WE LOVE GREEN und unsere Aktionsgerichte eine Menge CO₂ ein: 2024 waren es insgesamt 243 Tonnen. Und das Beste daran: Die neuen Gerichte sind absolut lecker“, sagt Robin Krielke, Leiter Business Development und Marketing.

Ganz & Gar

Gemüse kann oft zu 100% verarbeitet werden. Das minimiert Lebensmittelabfälle und steigert die Wert-

schätzung für das gesamte Gemüse. Das zeigten die neuen Gerichte, die bei Ganz & Gar im September im Mittelpunkt standen. Das eingesetzte Gemüse wurde vom Blatt bis zur Wurzel vollständig verwendet. So entstanden gesunde und nachhaltige Geschmackskreationen, wie Vollkornspaghetti in cremiger Karottensauce, Petersiliensaipesto und Chili oder gebackener Rotkohl mit Strunk, saure Linsen, Bohnenhummus und Zwiebel-Erdnuss-Crunch. Insgesamt wurden in den 92 teilnehmenden Betrieben fast 25.000 Aktionsessen ausgegeben und 15.000 Kilogramm CO₂ eingespart.

Festival der Pilze

Pilze sind saisonal, regional und eine leckere Fleisch-alternative, sie sind wahre Alleskönner. Beim Festival der Pilze Ende des Jahres gab es deshalb eine Vielzahl von Gerichten – von einem thailändischen Panang-Pilzeintopf bis zum Portobello-Burger. Bei der Verwendung von Pilzen spielt neben dem Geschmack vor allem der Aspekt der Kreislaufwirtschaft eine besondere Rolle: „Pilze sind ein Paradebeispiel für ein ressourceneffizientes Lebensmittel“, sagt Robin Krielke. „Sie wachsen auf landwirtschaftlichen Reststoffen wie Stroh, Holzspänen oder tierischen Nebenprodukten wie Dung. Materialien, die in der Pilzzucht eine sinnvolle Wiederverwendung finden“, so Krielke weiter. Nach der Pilzernte wird das verbrauchte Substrat wieder in den Boden eingearbeitet und dient so weiterhin als natürlicher Dünger.