



Media-Info

Kameha Grand Bonn stärkt Nachhaltigkeit in der Hotellerie

Bonn, 2. November 2017: Im Rahmen der UN Klimakonferenz 2017 spielt das Thema Nachhaltigkeit auch in der Kulinarik eine große Rolle. Kameha Grand Küchendirektor Nils Ulott sowie die Regionalwert AG Rheinland nehmen die Bonner Klimaverhandlungen zum Anlass, auf die Entstehung sowie Reduktion von Treibhausgas-Emissionen in der Lebensmittelindustrie aufmerksam zu machen und das öffentliche Bewusstsein zu schärfen.

„Das Thema Klimaschutz hat im Kameha Grand einen sehr hohen Stellenwert. Unser Haus ist mit einer energiesparenden Geothermie-Anlage ausgestattet und unseren Gästen steht rund um die Uhr eine E-Tankstelle für Elektro-Automobile sowie Elektro-Fahrräder vor dem Hoteleingang zur Verfügung. Bereits seit Eröffnung setzen wir unseren Fokus auf einen nachhaltigen und zukunftsorientierten Hotelbetrieb. Seit 2017 dürfen wir uns zum Förderkreis des Bonner „BonnLAB“ zählen, wodurch auch die Kooperation mit der RegionalwertAG Rheinland und die Idee zu dem „Nachhaltigen Menü“ zustande kam. Wir freuen uns sehr, uns auch in Zukunft mit starken, lokalen Partnern für mehr Nachhaltigkeit in der Hotellerie einzusetzen.“ erläutert Geschäftsführer Norbert Rath weiter.

Rund ein Fünftel der jährlich in Deutschland entstehenden Treibhausgas-Emissionen werden durch die menschliche Ernährung verursacht, sprich: Transport und Verarbeitung von Lebensmitteln, Lagerung, Konsumverhalten und Handel sowie konventionelle Methoden der Landwirtschaft. Vor allem in der Hotellerie werden jährlich Tonnen von Lebensmitteln konsumiert, gelagert und weiterverarbeitet. Dabei setzen bislang nur wenige Häuser ausschließlich auf regionale Produkte, ökologische Aufzucht, einwandfreie Nachvollziehbarkeit und kurze Anfahrts- und Lieferwege.

„Unsere kulinarische Gesellschaft ist u.a. geprägt von ganzjähriger Verfügbarkeit, Verschwendung und internationalen Lieferwegen. Dabei kann eine bewusste und gezielte regionale Ernährung sowie der saisonale Verzicht auf bestimmte Lebensmittel einen nicht unerheblichen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Gemeinsam mit der Regionalwert AG Rheinland möchte ich im Rahmen der COP 23 den Grundstein dafür legen unsere Gäste in der Brasserie Next Level dafür zu sensibilisieren und zu begeistern“, erklärt Kameha Grand Küchendirektor Nils Ulott.

Mit einem eigens für die Weltklimakonferenz (06.-17. November 2017) kreierten Menü, setzt Koch Nils Ulott den Fokus bewusst auf Regionalität, Klimafreundlichkeit sowie biologische Qualität. Mit ökologisch produzierten Lebensmitteln sowie regionalen Partnern, zaubert das Kameha Grand kulinarische Nachhaltigkeit auf die Teller.

Über die Regionalwert AG Rheinland

Regionalwert AG Rheinland fördert durch Bürgeraktien ökologische, regionale Lebensmittel vom Acker der Bauern auf den Teller der Verbraucher. Sie bringt die Betriebe in einem Partnernetzwerk zusammen und sorgt für eine Landwirtschaft die gut für Tiere, Mensch und Umwelt ist.

Das Menü

Emmer Dinkel-Tomaten-Brot und Butter vorab.

Salat von Wildkräutern und essbaren Blüten mit altem Bollheimer Pikantus und Birne

Rinderbraten mit Thymian Jus, Kartoffelstampf und Wurzelgemüse aus dem Ofen

Äpfel in Texturen – Küchlein, Ragout, Püree, Sorbet

Die Betriebe für die Zutaten

Haus Bollheim

Der vielfältige Demeterbetrieb mit Modellcharakter. Auf 190 ha wird ein organischer Kreislauf gelebt, die Milch und das Getreide werden in der Käserei und Bäckerei auf dem Hof verarbeitet. Milchvieh, Hühner, Gemüse, Ackerbau, Hofladen mit Café, alles liebevoll und nach strengen Demeter Kriterien bewirtschaftet, und aufgrund der vielen Naturschutzmaßnahmen als UN Dekade Projekt für Biologische Vielfalt ausgezeichnet.

DLS Bäckerei

Für David Lee Schlenker ist Nachhaltigkeit selbstverständlich, ebenso wie langjährige Beziehungen zu Lieferanten aus und in Hennef. Weniger Transport geht kaum. Das Korn für die Bäckerei wird nach den strengen Demeter Kriterien angebaut, die Energie regenerativ erzeugt, ausgeliefert in der Region Köln-Bonn.

Leyenhof

Mitten in Bonn eine Idylle für die ganze Familie, Der Biolandbetrieb Leyenhof verbindet eigene Erzeugung von Gemüse mit einem großen Bioladen und der Beleferung von Haushalten mit Lieferkisten. Ein Hofbistro verarbeitet krummes, nicht vermarktungsfähiges Gemüse in köstliche Suppen, Salate, Aufstriche und Kuchen.

Hof Kaltenbach

Auf dem Biobetrieb Kaltenbach im Bergischen Much werden die Fleischrinder, Charolais-Mutterkühe mit einem Limousinbull, besonders artgerecht gehalten. Die Tiere sind im Frühjahr, Sommer und Herbst auf den anliegenden Weiden des Hofes und bekommen ausschließlich hofeigenes Gras und Klee gras. Im Winter sind sie in einem Offenstall auf Stroh und werden mit Gras- und Klee grassilage gefüttert. Die geborenen Kälber bleiben bis sie sieben Monate alt sind bei ihrer Mutter. Geschlachtet

werden die Tiere im hofeigenen Schlachthaus, es fallen also keine Tiertransporte an. Somit gibt es für die Tiere keinen Stress, was in der Qualität Fleisches wiederspiegelt.

Bioland Hochgürtel

130 verschiedene Apfelarten auf Hochstammbäumen, kombiniert mit Schafen und Ziegen - werden von Familie Hochgürtel in Bonn-Wachtberg bewirtschaftet. Streuobstwiesen bilden mit über 5.000 Arten den artenreichsten Lebensraum in landwirtschaftlicher Nutzung. Die Äpfel der alten Sorten sind nicht nur besonders bekömmlich und gesund, sondern tragen zum Schutz von besonders bedrohten Arten wie Wildbienen, Fluginsekten und Vögeln bei.

PR + Presseagentur textschwester

Julia Rohden & Leonie Hackert
Strategische Lifestyle Kommunikation
Prinz-Georg-Straße 7, 40477 Düsseldorf
T +49 (0)211. 74 95 96 94

Ihre Presseanfragen an:

julia@textschwester.de

leonie@textschwester.de

www.textschwester.de