

Pressemitteilung

Hamburg, 19.8.2019

GESÜNDER KOCHEN - GESÜNDER LEBEN

Aktueller Weltklimabericht fordert Änderung der Ernährungsgewohnheiten

Hamburg. Gesund essen und raffiniert genießen: In Hamburg treffen „Veggie Power Bowl“ auf „Lotte Macciato mit Algen“ und „zuckerreduzierte Dampfnudeln“ aus Bayern. Möglich macht dieses kreative und kulinarische Gipfeltreffen die Initiative „DEUTSCHLAND neu ENTDECKEN“ (www.dne24.de) deren Anliegen die Neuinterpretation traditioneller Gerichte unter dem Aspekt „Gesunder Ernährung“ ist.



Fotos: dne24.de

Preview: Otto Koch vom ARD-Buffer im Gespräch mit [Staatssekretär Hans-Joachim Fuchtel, MdB](#) und [JRE-Mitglied Franz Berlin](#)

Mit dem Wettbewerb „GESÜNDER KOCHEN - GESÜNDER LEBEN“ startet die Initiative jetzt eine Deutschland-Kampagne für mehr Bewusstsein für gesunde Ernährung und für mehr gesunde Angebote auf den Speisekarten Deutschlands, insbesondere für Kinder und Jugendliche. Der Startschuss für den Wettbewerb erfolgte am 19. August durch den Parlamentarischen Staatssekretär im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Hans-Joachim Fuchtel, auf dem traditionsreichen Süllberg in Hamburg-Blankenese. Der Wettbewerb, den die zuständige Ministerin Julia Klöckner als „wertvolle Ergänzung der Aktivitäten“ in ihrem Ministerium sieht, richtet sich nicht nur an die Profis, sondern auch an alle, die gerne und vor allem ernährungsbewusst kochen, denn immerhin gibt es in Deutschland 35 Millionen Menschen, die regelmäßig und 25 Millionen Menschen, die gelegentlich kochen.

Der Parlamentarische Staatssekretär fand lobende Worte: „Kinder brauchen eine gute Ernährung – zu Hause, in der Kita und Schule, aber auch in Restaurants und Gaststätten. Das Ernährungsverhalten wird früh erlernt. Deshalb ist es wichtig, dass Kinder an allen Orten gesunde und leckere Gerichte erhalten. Damit die gesunde Wahl die leichte Wahl ist, darf ein entsprechendes Angebot auch auf den Speisekarten der Gastronomie nicht fehlen. Ich begrüße deshalb den Wettbewerb „Gesünder kochen – gesünder leben“, der hoffentlich dazu führt, dass zukünftig viel mehr gesunde, kreative Gerichte für Kinder und Jugendliche auf den Speisekarten zu finden sind. Es ist auch eine Chance für traditionelle Gaststätten, hier neue Akzente zu setzen.“

Die Initiative stellt zudem der traditionellen Gastronomie und Hotellerie Deutschlands ein kostenfreies Onlineprofil zur Generierung von provisionsfreien Reservierungen und Direktbuchungen zur Verfügung. Sie versteht sich als Kommunikationsplattform für Gastronomen und Hoteliers, die sich der Qualität, der Tradition und dem Erhalt der regionalen Esskultur verpflichtet fühlen, um diese für künftige Generationen zu erhalten. Dies insbesondere auch, wenn sie innovativ und gesünder zubereitet wird, Vorbilder zeitgemäßer Traditionsgastronomie werden als „Leuchttürme der Gastro-Szene“ auf der Website der Initiative vorgestellt.

Für die Jury des Wettbewerbs, unter dem Vorsitz der Münchner Gastrolegende Otto Koch, bekannt vom ARD-Buffer, konnte eine hochkarätig besetzte Jury gewonnen werden. Mitglieder sind die langjährige Präsidentin des Deutschen Landfrauenverbandes, Brigitte Scherb, der ARD-Ernährungsexperte Dr. Stephan Lück, der ehemalige McDonalds-Manager und Autor des gerade erschienenen Buches „Die Fast Food Falle“, Harald Sükar, der 2-Sternekoch Karlheinz Hauser vom Süllberg in Hamburg, Josef Eder, langjähriger Küchenchef des Grand Hyatt in Berlin und Slow-Food Mitglied Denis Kleinknecht vom Gasthof Heinzinger in Rottbach bei München.

Die sechs besten und innovativsten Vorschläge in den Kategorien Profi- und Hobbyköche und -köchinnen werden von der Jury für die Onlinewahl durch den Verbraucher nominiert, diese findet vom 1. bis zum 31. Dezember 2019 statt. Die Sieger beider Kategorien für die Preise GOLD, SILBER und BRONZE werden Anfang Januar bekanntgegeben. Zu gewinnen gibt es für die „Wähler“ unter anderem einen Kochkurs mit Otto Koch, der die Gewinner hierfür zu Hause besucht, gemeinsamer Einkauf frischer Lebensmittel auf dem nächstgelegenen Markt inklusive.

Wie breit gefächert und abwechslungsreich die Palette traditioneller, neu interpretierter gesunder Gerichte sein kann, haben die Akteure um Otto Koch, Karlheinz Hauser, Josef Eder und Denis Kleinknecht zum Startschuss des Wettbewerbs am 19. August in Hausers Restaurant „Seven Seas“ mit einigen kulinarischen Beispielen demonstriert. So gab es beispielsweise einen „Salat von bunter Bete“, einen „Veggie Power Bowl“, eine „Lotte Macciato mit Algen“, „Ochsenbäckchen vom Bio-Rind auf Spitzkohl“ und die „zuckerreduzierten“ Dampfnudeln aus Bayern. Und sie alle hoffen, dass ihr Beispiel Schule macht.

Info / Kontakt | 08071-10469-70 | info@dne24.de