



direkt gesund

BIG-Kantine bringt gutes Klima auf den Tisch

DORTMUND Gesundes, abwechslungsreiches, schmackhaftes Essen und Nachhaltigkeit passen perfekt zusammen. Davon können sich vom 22. April bis 6. Mai nicht nur die Mitarbeiter der Dortmunder Krankenkasse BIG direkt gesund überzeugen, sondern alle Besucher der öffentlichen Kantine BIG Break, Rheinische Straße 1. Unter dem Motto „Gutes Klima auf den Tisch“ bietet die WISAG Catering GmbH & Co. KG als Vertrags-Caterer jeweils von Montag bis Freitag ein klimafreundliches Gericht an.

Chicorée-Gratin mit Wildkräutersalat

Gebratener Kabeljau auf Kartoffel-Endivien-Stampf, Bulgur-Pfanne mit Dreierlei von der Karotte, Rucola und Kürbiskernen, Chicorée-Gratin mit Wildkräutersalat und karamellisierten Kartoffeln – Gerichte wie diese stehen im Rahmen der „Klima-Wochen“ ergänzend zum klassischen Angebot auf dem Speiseplan. Kreiert hat die leckeren Gerichte der Leiter des BIG-Restaurants Ilger-Eyolf Tepel.

Zusammenhang von Klima und Ernährung

Die WISAG Catering hat das Ziel, Kunden in deren Nachhaltigkeitsbestrebungen zu unterstützen und dafür zu sorgen, dass ein Bewusstsein entsteht für den Zusammenhang von Klima und Ernährung. Ein Ansatz, den die BIG teilt. „Die Ernährung hat großen Einfluss auf die Gesundheit. Wenn mit gesundem Essen zusätzlich die Umwelt entlastet werden kann, unterstützen wir das gern“, sagt Peter Kaetsch, Vorstandsvorsitzender der Direktkrankenkasse.

Kein rotes Fleisch, Einkauf bei regionalen Lieferanten

Bei der Auswahl und Zusammenstellung der Speisen spielen die Klimawirkung von Lebensmitteln, Transport, Verarbeitung und Zubereitung von Speisen eine Rolle – Faktoren, die darüber entscheiden, ob viele Treibhausgase durch die Ernährung verursacht werden oder nicht. Die klimafreundlichen Hauptgerichte zeichnen sich vor allem durch saisonale und regionale Zutaten aus, die frisch verarbeitet werden. Auf rotes Fleisch wird verzichtet, stattdessen gibt es Fisch aus nachhaltiger Fischerei und Geflügel. Es wird kein Obst und Gemüse, das per Flugzeug herangeschafft werden muss, verarbeitet. Auf deklarationspflichtige Zusatzstoffe wird ebenfalls verzichtet. Die Lebensmittel werden bei regionalen Lieferanten im Umkreis von 100 Kilometern eingekauft. Das verkürzt Transportwege und reduziert ebenfalls den CO₂-Ausstoß.

Begleitende Workshops für die Mitarbeiter

Für die Mitarbeiter der BIG finden zwei begleitende Workshops statt. Darin erfahren sie in Theorie und Praxis, wie sie ihren eigenen Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit und CO₂-Einsparung leisten können, ohne dabei auf den Genuss zu verzichten. Als Starttag für die Aktionen wurde der 22. April gewählt, der Tag, an dem jährlich weltweit der Earth Day begangen wird und die Wertschätzung für die Umwelt sowie ein Überdenken des Konsumverhaltens im Mittelpunkt stehen.

Öffnungszeiten der BIG-Kantine

Die Öffnungszeiten von BIG Break montags bis freitags: Frühstück: 7.30 – 11.30 Uhr, Mittagessen: 11.30 – 14 Uhr, Kaffeezeit: 14 – 15 Uhr.