

Veggie Verkostung

Beschreibung:

Wir Menschen sind manchmal etwas widerwillig, unsere Gewohnheiten zu ändern und Neues auszuprobieren. Deshalb fällt es uns oft schwer, unsere Ernährung umzustellen, sei es für eine bessere Gesundheit oder im Sinne der Nachhaltigkeit. Aber wisst ihr was? Es gibt einen Trick, um das Ganze etwas leichter zu machen: spielerisch neue Sachen ausprobieren und so das Bewusstsein stärken.

Hier kommt der Climate Action Day ins Spiel. Wie wäre es, anstelle der Theorie eine interne Verkostung von fleischlosen Alternativen zu starten und zu zeigen, wie gut diese mittlerweile geworden sind? Ob Burger aus Sojagranulat oder Extrawurst aus Erbsenprotein, viele fleischlosen Optionen schmecken so gut, dass man kaum einen Unterschied merkt.

Der Klimaschutz beginnt auf dem Teller, und mit kleinen Veränderungen können wir einen großen Unterschied machen. Also lasst eure Kolleg*innen eine neue Welt des Geschmacks erleben bei einer internen Verkostung von veganen und vegetarischen Alternativen.

Um es noch spielerischer und überraschender zu gestalten, könnt ihr die Verkostung sogar versteckt oder blind machen und euren Kolleg*innen vorab nicht sagen, um welche Alternative es sich handelt. Die Umsetzung bleibt ganz euch überlassen.

Habt Spaß und leistet gleichzeitig einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz.

Nachhaltige Catering Liste: Zusätzlich haben wir für euch eine Liste von veganen und vegetarischen Caterern und Foodtrucks vorbereitet.

Umsetzung:

So könnt ihr die Veggie Verkostung umsetzen:

- 1. Überlegt, was ihr verkosten möchtet.** Vielleicht vegane Extrawurstsammeln, „Chicken“ Nuggets oder doch lieber veganes Faschiertes (Hack), veganen Lachs und leckere Aufstriche? Die Auswahl ist groß! Organisiert euch mehrere Alternativen, damit ihr euch durchkostet könnt. Eine gute Auswahl an Fleischalternativen findest du in großen Supermärkten oder Bio-Supermärkten.
- 2. Wählt einen Ort & Zeitraum.** Am besten ist es hierfür einen Ort zu wählen, an dem viele Kolleg*innen täglich vorbei kommen, wie die Kantine oder einen Pausenraum und die Mittagspause bietet sich ideal an.
- 3. Kündigt die Verkostung vorab an,** um möglichst viele Kolleg*innen dafür zu gewinnen.
- 4. Bietet die verschiedenen Fleischersatz Produkt nebeneinander an,** ohne sie zu beschriften und lasst eure Kolleg*innen abstimmen, welches sie am besten finden.

Vielleicht wollt ihr sogar ein objektives Rating-System einführen und z.B. Geschmack, Konsistenz & Aussehen mit 1-5 Punkten bewerten.

5. **Klärt bei der Verkostung auf**, über die Umweltauswirkung der verschiedenen Lebensmittel oder teilt das folgende Ernährungs-Factsheet oder platziert es während der Verkostung präsent.
6. **Alternativ:** Wenn ihr ein kleines Team seid, könntet ihr auch eine vegane Food-Tour durch eure Gegend machen. In Wien bietet das z.B. Gusto Guerilla (<https://www.gustoguerilla.at/infos-vegan-tour-1709/>) an.

Oft stellt sich aber die Frage: Sind Fleischersatzprodukte nicht meist hochverarbeitet und ungesund? – Dann lest bzw. teilt gerne den Artikel von Andreas Sator: „Ersatzprodukte im Test: Warum ich meine Meinung über vegane Wurst und Veggie-Leberkäse geändert habe“ <https://www.derstandard.at/story/2000118456645/ersatzprodukte-im-test-warum-ich-meine-meinung-ueber-vegane-wurst>

Kommunikation:

Folgenden Text könnt ihr als Inspiration nutzen, um die Verkostung intern zu kommunizieren:

🌱 Entdeckt die Vielfalt pflanzlicher Alternativen! 🌱

🍴 Wir haben eine aufregende Verkostung für euch geplant und laden euch herzlich ein, an unserem spannenden Geschmacksexperiment teilzunehmen. 🍴

Wir haben einen Stand für euch vorbereitet, an dem ihr die unterschiedlichen Fleischersatzprodukte kennenlernen könnt. Ihr findet uns am (DATUM EINFÜGEN) in/bei/neben (ORT DER VERKOSTUNG EINFÜGEN) Lasst euch dieses Geschmackserlebnis nicht entgehen!

Markiert den Tag gleich in eurem Kalender, bringt eure Kolleg*innen mit und lasst uns unsere Geschmacksknospen erkunden! Gemeinsam gehen wir den nächsten Schritt in eine nachhaltigere Zukunft. ❤️ ✨