



Klimafreundlich Essen und Trinken im Tourismus - Genussregion Büsum

Prof. Dr. Anja Wollesen
Alexandra Unger
Lisa Reichelt



▶ 1. Hintergrund der Kooperation

- ▶ 2. Das Fallstudienseminar mit der TMS Büsum
- ▶ 3. Unternehmensgruppe Westhof Bio
- ▶ 4. Wie geht es weiter?



1. Hintergrund der Kooperation

▶ **2. Das Fallstudienseminar mit der TMS Büsum**

▶ 3. Unternehmensgruppe Westhof Bio

▶ 4. Wie geht es weiter?

2. Das Fallstudienseminar mit der TMS Büsum



1. Aufgabe: Analyse aktueller Ernährungstrends und ihrer Auswirkungen auf das Klima

- Was ist eigentlich klimafreundliche Ernährung??

2. Aufgabe: Fallstudienanalyse Büsum

- Speisekartenanalyse
- Einzelhandelsanalyse und Produkte der Region
- Nationale und Internationale Lösungsansätze / Zertifizierungen
- Klimafreundliche Events

2. Das Fallstudienseminar mit der TMS Büsum



WAS IST KLIMAFREUNDLICHE ERNÄHRUNG?



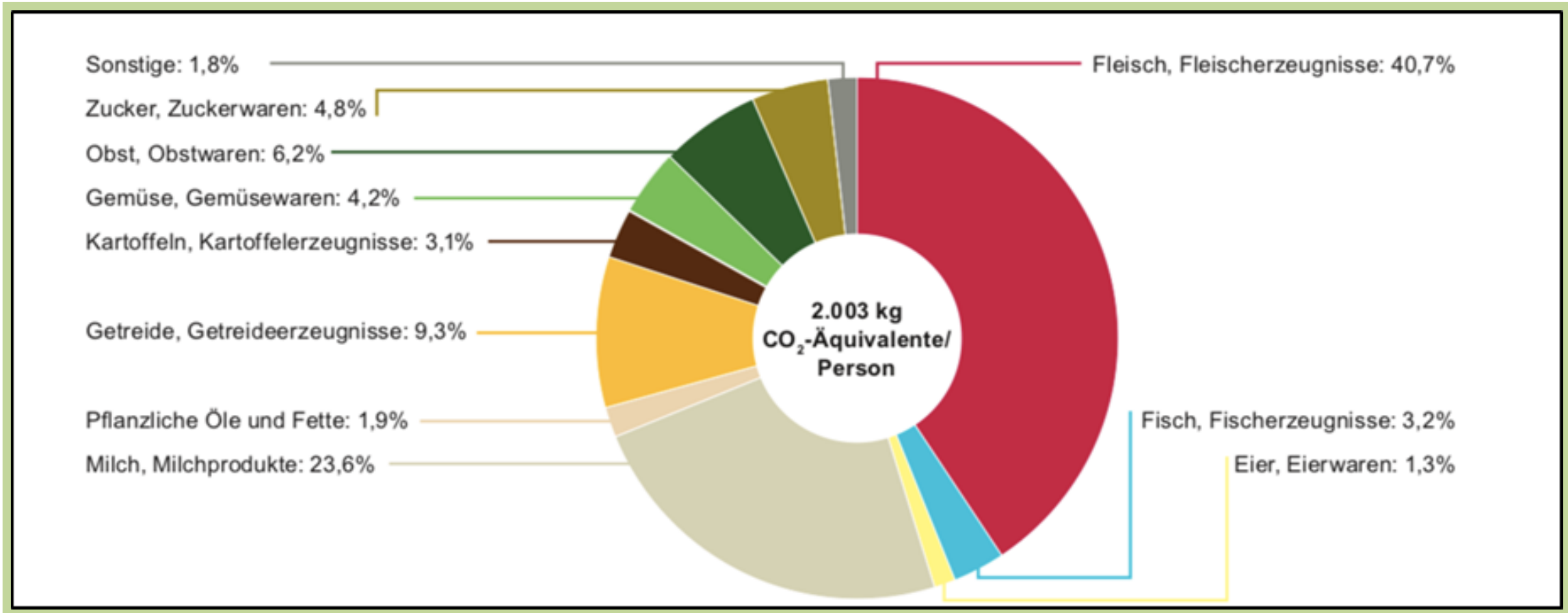
Freitag, 12. November 2021



2. Das Fallstudienseminar mit der TMS Büsum



Produktion von CO₂-Äquivalenten pro Nahrungsmittel pro Person



Quelle: WWF, 2012, S. 28

WIE LÄSST SICH KLIMAFREUNDLICHE ERNÄHRUNG DEFINIEREN?

- Grundregeln:
 1. Pflanzliche Lebensmittel
 2. Regionalität
 3. Saisonalität
 4. Unverarbeitete Lebensmittel
 5. Bio-Produkte
 6. Wenig Lebensmittelverschwendung
 7. Verpackungen

Atmosfair (2019), Codecheck (2019)

2. Das Fallstudienseminar mit der TMS Büsum



1. Aufgabe: Analyse aktueller Ernährungstrends und ihrer Auswirkungen auf das Klima

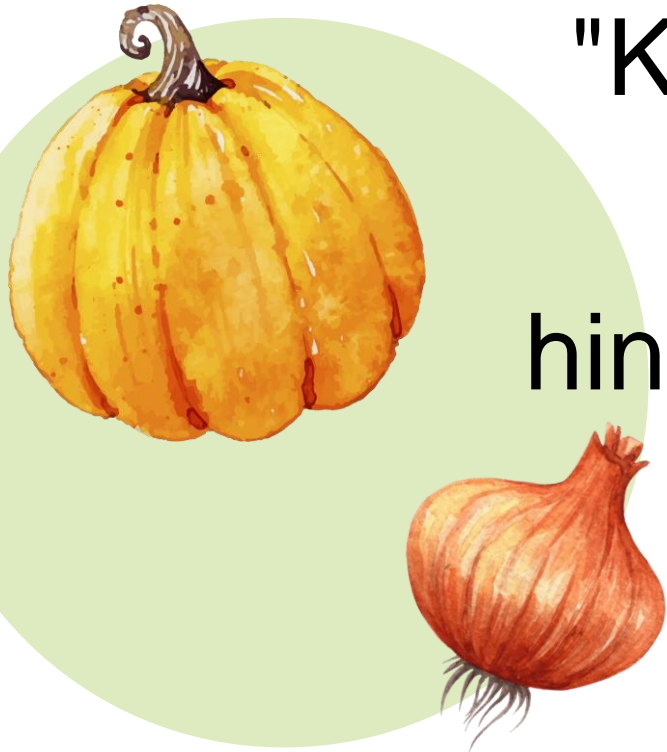
- Was ist eigentlich klimafreundliche Ernährung??

2. Aufgabe: Fallstudienanalyse Büsum

- Speisekartenanalyse
- Einzelhandelsanalyse und Produkte der Region
- Nationale und Internationale Lösungsansätze / Zertifizierungen
- Klimafreundliche Events

HYPOTHESE

"Klimafreundliche Angebote
in Büsum sind nicht
hinreichend gekennzeichnet."



02

Methodik

Beschreibung der Vorgehensweise



2. Das Fallstudienseminar mit der TMS Büsum / Speisekartenanalyse



KRITERIEN

01

Vegetarisch

Gerichte ohne Fleisch oder Fisch als Hauptbestandteil

02

Vegan

Nur als solches gezählt, wenn eindeutig gekennzeichnet

03

Saisonal & Regional

Explizites erwähnen von Regionalen Produkten oder Saisonalen Menüs

04

Bio Produkte

Regional & Saisonal ist ≠ Bio

05

Portionsgrößen

Unterschiedliche Portionsgrößen haben großen Einfluss auf die Menge an Essensresten

06

Fair Trade

Internationale Nachhaltigkeit

07

Alternative Produkte

Alternative Abwandlungen zu Vegan oder Vegetarisch sollten auf der Karte gekennzeichnet sein

08

Zusatzstoffe

Viele Zusatzstoffe weisen auf der Speisekarte auf Fertigprodukte hin

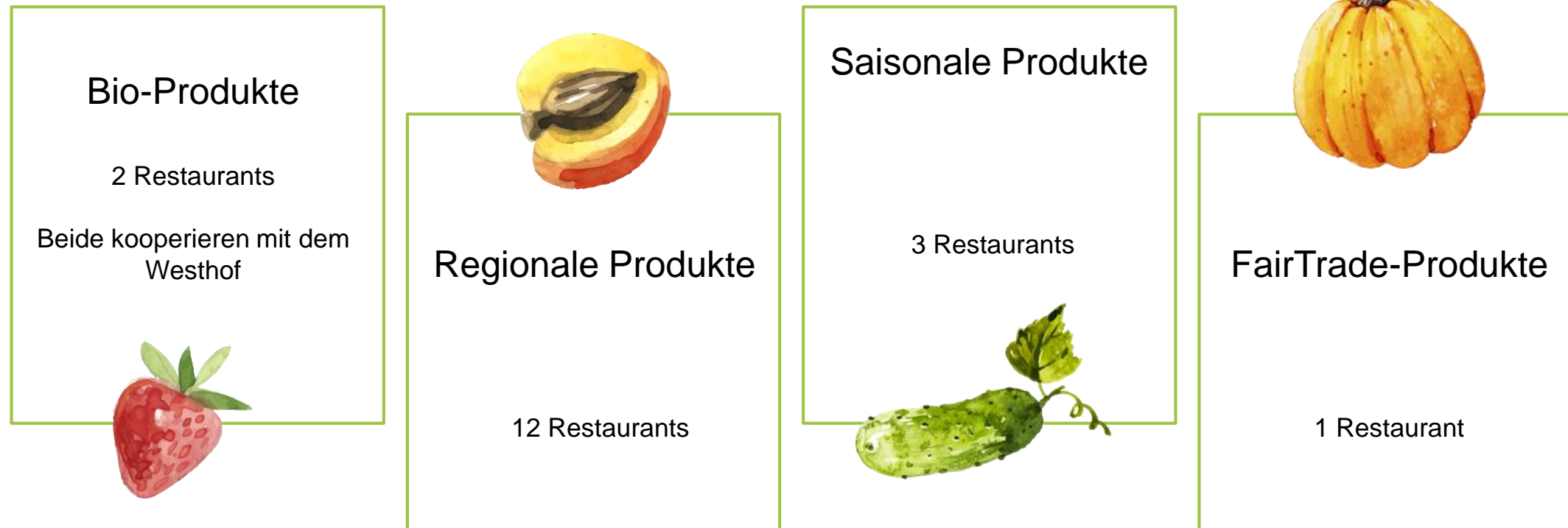
03

Auswertung

Analyse des Excel Sheets



Kennzeichnung



2. Das Fallstudienseminar mit der TMS Büsum / Speisekartenanalyse

Anteil Gerichte

25,5%

vegetarisch

231 von 906 Gerichten sind vegetarisch

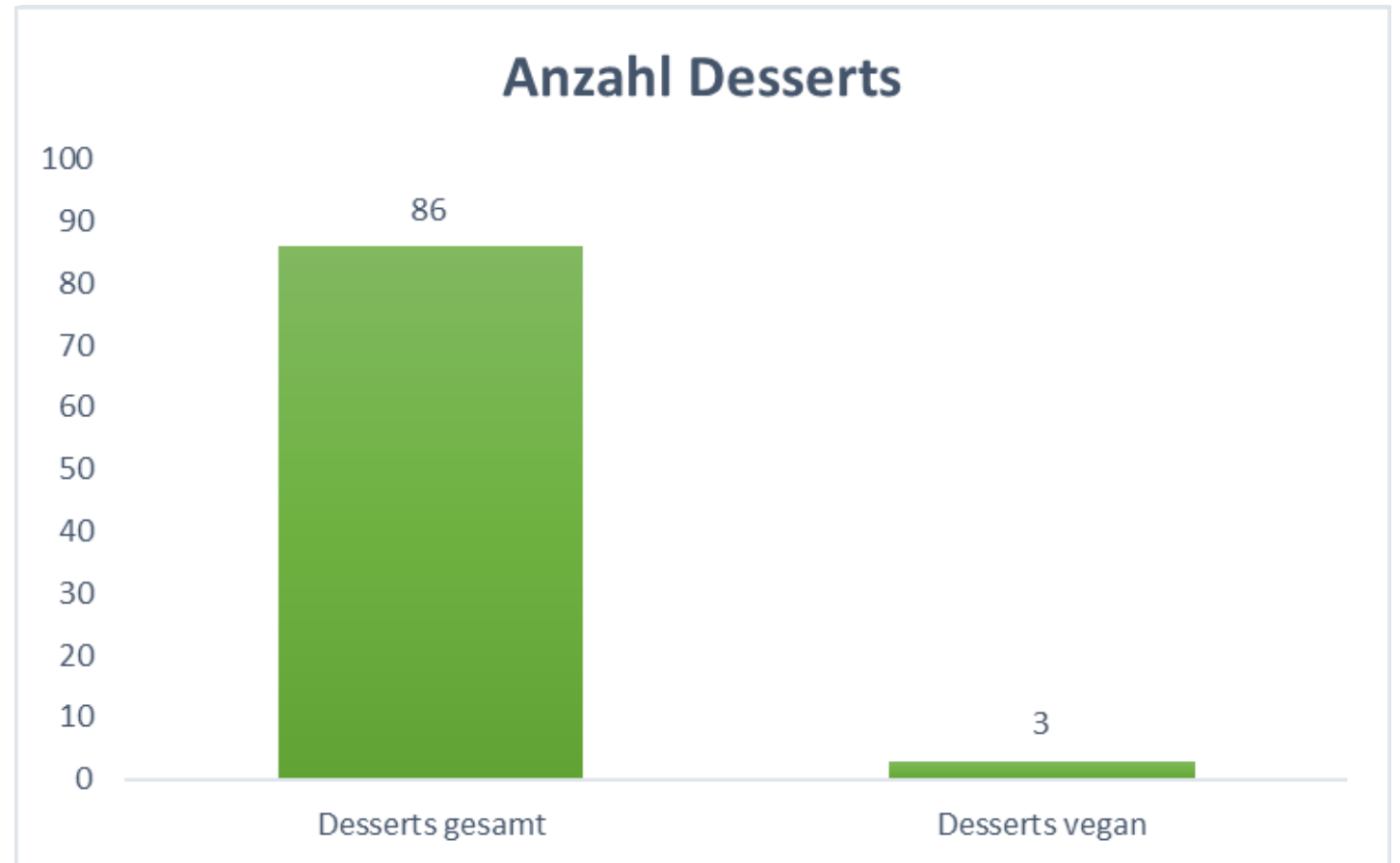
8 Restaurants

1,9%

vegan

17 von 906 Gerichten sind vegan

5 Restaurants



Eigene Darstellung, 2020

Zusammenfassung

- Viele vegetarische Gerichte vorhanden, jedoch nicht gekennzeichnet
- Kaum vegane Angebote
- Allgemein geringe Kennzeichnung



04

Best Case

Restaurant Deichperle
Restaurant Landgang - Lighthouse Hotel & Spa



2. Das Fallstudienseminar mit der TMS Büsum / Speisekartenanalyse

Restaurant Deichperle



Spezialitäten hier aus der Region. Dafür arbeiten wir eng mit vielen Lieferanten aus Dithmarschen und Schleswig-Holstein zusammen. Ob frisches Bio-Gemüse vom Westhof vor den Toren Büsums, Brot und Brötchen vom Nordseebäcker Kruse aus Büsum oder frischer Fisch aus Tönning – Regionalität wird bei uns groß geschrieben. Frisch muss es außerdem sein, saisonal, gern auch bio!

- ✓ Regionalität
- ✓ Saisonalität
- ✓ Bio

Spezialitäten hier aus der Region. Dafür arbeiten wir eng mit vielen Lieferanten aus Dithmarschen und Schleswig-Holstein zusammen. Ob frisches Bio-Gemüse vom Westhof vor den Toren Büsums, Brot und Brötchen vom Nordseebäcker Kruse aus Büsum oder frischer Fisch aus Tönning – Regionalität wird bei uns groß geschrieben. Frisch muss es außerdem sein, saisonal, gern auch bio! Denn unser Credo lautet: Unsere Gerichte sind ehrlich-bodenständig und immer mit spannenden geschmacklichen Komponenten – oft auch aus anderen Ländern – zubereitet. Kurzum: mit moderner Handschrift signiert.

Mein Team und ich wünschen Ihnen eine gute Zeit in der Deichperle!
Guten Appetit!



MATTHIAS KRÖGER
Küchenchef



• VORSPEISEN & SALATE •

KÄSEAUFWAHL VON KOBER, 3 SORTEN

Nüsse | Chutney
14€

AUFSTRICHPLATTE

dreierlei Aufstriche | Oliven | Kapern | Brot
9€

ANTIPASTI MISTI

Wurst | Käse | Gemüse
18€

BURRATA & ROTE BETE

Kapern | Himbeeressig | Haselnuss | Petersilie
13€

HANDGESCHNITTENES BEEF TATAR VON DER HOLSTEINER FÄRSE

Toast | gesalzene Butter
140g 17€
200g 22€

CAESAR SALAT

Parmesan | gepökeltes Eigelb | Croûtons
10€
+ gebratene Hühnerbrust 7€
+ marinierte Krabben 10€

• VEGAN •

LIGHTHOUSE SALAT

Kichererbsen | Minze | Paprika | Tomaten | Zitronendressing
10€

LÜTTER SALAT

Blattsalat | Tomate | Gurke
5€

• SUPPEN •

ZWIEBELSUPPE

Käsecroutons | Schnittlauch
8€

• VEGAN •

LINSEN-CRÈME-SUPPE

geräucherter Tofu
7€

• SPEISEKARTE •

• HAUPTSPESIEN •

ENTRECÔTE STEAK VON DER HOLSTEINER FÄRSE | 300g

Ofenkartoffel oder Fries | Café de Paris-Butter | Lütter Salat
32€

CHATEAUBRIAND VOM RINDERFILET VON DER HOLSTEINER FÄRSE für 2 Personen | 600g

Sauce Béarnaise | Ofenkartoffel oder Fries | gebratene Waldpilze | Grüner Spargel
(Zubereitungszeit ca. 25 min.)
für 2 Personen 99€

STEIRISCHES BACKHENDERL (BRUST U. AUSGELÖSTE KEULE)

Kartoffel & Feldsalat | Kürbiskernöl
18€

BOEUF BOURGUIGNON

Backe | Rotwein | Champignons | Speck | Kartoffelpüree
Bio-Wurzelgemüse vom Westhof
27€

GEBRATENER HEILBUTT

Belugalinsen | Grünkohl | Steckrübe | Speck
26€

DITHMARSCHER FORELLE IM GANZEN GEBRATEN

Sauwtierter Blattspinat | Petersilienkartoffeln | Mandelbutter
19€

• VEGAN •

GESCHMORTER BIO BLUMENKOHL VOM WESTHOF

Walnuss | Granatapfel | Raz el hanout
16€

• AUS UNSEREN RÄUCHERÖFEN •

RÄUCHERFISCHPLATTE

Lachs | Makrele | marinierte Krabben | Aufstrich
19€

STREMLACHS ODER HEILBUTT

Eingelegtes Gemüse | Lütter Salat
14€

LANDGANG

RESTAURANT

• HAUSGEMACHTE PASTA •

HAUSGEMACHTE PASTA BOLOGNESE

Rindfleisch-Bolognese | Parmesan
13€

HAUSGEMACHTE PASTA KRÄUTER-PESTO

• VEGAN •

Kräuter-Pesto | Rucola | Kirschtomaten | Pinienkerne
14€

• KIDS •

KLEINES BACKHENDERL

Fries | Zitrone
8€

HAUSGEBACKENE „FISCHSTÄBCHEN“ VOM KABELJAU

Püree | Gemüse
10€

GEBRATENE HÜHNERBRUST

Püree | Gemüse
10€

HAUSGEMACHTE PASTA BOLOGNESE

Rindfleisch-Bolognese
7€

HAUSGEMACHTE PASTA

Butter | Parmesan
6€

• DESSERT •

TOPFENKNÖDEL

Kirschragout | Vanilleeis
11€

MANGO & KOKOS

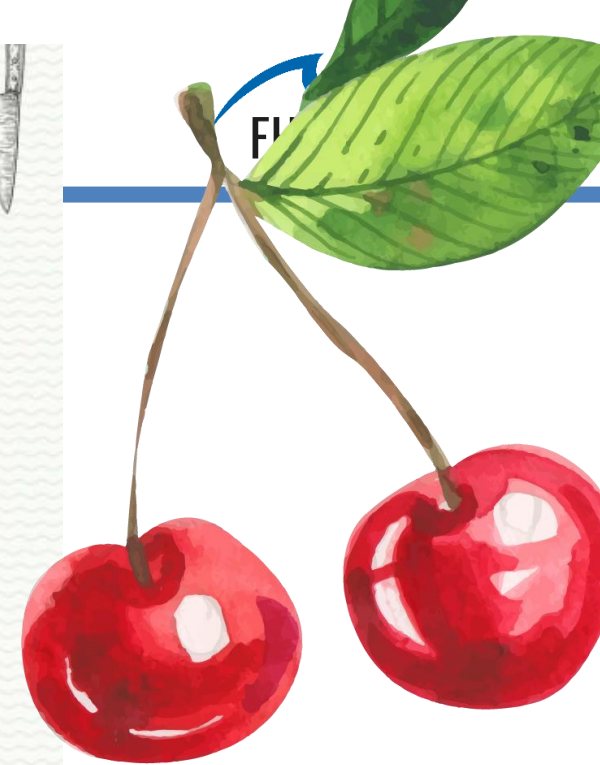
Weisse Schokolade | Kokoseis
10€

• VEGAN •

SORBETVARIATION & FRÜCHTE

9€

#LANDGANGBÜSUM
#LANDGANGLICIOUS



Restaurant Landgang

LE RUSTICO

Heimisch mal anders.

- VORSPEISEN -

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE
Blütenhonig - Feigenchutney - Nüsse
10,50 €

CAESAR SALAT
Romanosalat - Parmesan - Croutons
- auf Wunsch mit gebratener
Maishähnchenbrust
8,00 €

BÜSUMER KRABBENSUPPE
Krabben - Sahne - Brot
11,00 €

- GETRÄNKE -

DEICHLIMO 3,50 €

FAIRTRADE KAFFEE 3,50 €

VIVA CON AGUA 2,50 €

**SELBST-
GEMACHTER
EISTEE** 4,50 €

- HAUPTSPESIEN -

BISOTTO
Kürbis - Friesisch Blue - karamellierte
Kürbiskerne
15,50 €

**TRANCHE VOM SCHWARZEN
HEILBUTT**
Kürbiswürfel - Kartoffel - BIO
Chinakohlsalat
19,50 €

**ENTRECÔT VON DER
HOLSTEINER FÄRSE**
Ofenkartoffel - Cafe de Paris - Butter -
Lütten Salat
32,00 €

**GESCHMORTER BIO
BLUMENKOHLMOMMEL**
Walnuss - Granatapfel - Raz el hanout
16,50 €

- NACHSPESIEN -

HIMBEER SCHNITTEN
Crumble - Beeren - Eis
10,00 €

TOPFENKNÖDEL
Quark - Kirsche - Vanille
11,00 €

SORBET VARIATIONEN
Mango - Limette - Gurke
9,00 €

Klare & Einheitliche
Kennzeichnung durch Symbole

Regionales Gericht mit
Krabben aus der Region

Getränke aus der Region /
Fairtrade

Option Alternativer Zutaten

Legende von der

Saisonale Zutaten

Bio Lebensmittel mit eindeutiger
Kennzeichnung

Regional, eindeutig
gekennzeichnet

Kooperation mit dem Westhof
gekennzeichnet

Angebot von unterschiedlichen

Portionsgrößen

2. Das Fallstudienseminar mit der TMS Büsum



1. WAS IST GREENTABLE ?

Greentable wurde 2015 ins Leben gerufen und ist die erste deutsche Non-Profit-Initiative für Nachhaltigkeit in der Gastronomie.

Ein Nachhaltigkeitsiegel + bundesweite Plattform
 greentable®

Greentable setzt sich dafür ein, dass die Wertschätzung von Lebensmitteln, regionale und saisonale Küche, Klimaschutz und soziales Engagement zur Selbstverständlichkeit in der Gastronomie wird.

Quelle: Greentable Über uns

Abb. 7



greentable®
bewusst.
regional.
nachhaltig.

2. Das Fallstudienseminar mit der TMS Büsum

- Ein Handbuch zum Vertiefen und Nachmachen...



2. Das Fallstudienseminar mit der TMS Büsum



Tipps für nachhaltige Ernährung im Urlaub und zu Hause

Regional und saisonal

Greifen Sie zu regionalen und saisonalen Produkten, das unterstützt nicht nur die Bauern vor Ort, sondern hilft auch unnötige Energie und Emissionen einzusparen.

Lebensmittelverschwendung vermeiden

Befüllen Sie Ihren Teller nur mit dem, was Sie auch essen möchten. Bei Unverträglichkeiten fragen Sie nach. Zu Hause gilt: Kaufen Sie nur das, was Sie benötigen,

lagern Sie die Lebensmittel richtig und verwerten Sie Übriggebliebenes zu leckeren Gerichten.

Zertifizierte Produkte

Wählen Sie bevorzugt zertifizierte Produkte wie Bio- oder Fairtrade-Produkte, sie garantieren, dass bestimmte Mindeststandards bei der Produktion eingehalten werden wie bspw. faire Bezahlung oder Verzicht auf Gentechnik.

Bewusster Fischkonsum

Es gibt immer weniger Fisch, daher ist ein

nachhaltiger Fischkonsum wichtig. Eine Orientierungshilfe bietet bspw. der Fischeratgeber vom WWF.

Weniger Fleisch

Probieren Sie öfter vegetarische Gerichte – diese schmecken nicht nur genauso lecker wie Fleischgerichte, sondern belasten auch das Klima weniger.

Verpackungsfrei einkaufen

Kaufen Sie auf lokalen Wochenmärkten oder verpackungsfreien Läden und bringen Sie einen wiederverwendbaren Beutel mit.

<https://www.futouris.org/aktuelles/auf-einen-blick-nachhaltige-ernaehrung-im-urlaub-mit-neuer-futouris-broschuere/>



1. Hintergrund der Kooperation
- ▶ 2. Das Fallstudienseminar mit der TMS
- ▶ **3. Unternehmensgruppe Westhof Bio**
- ▶ 4. Wie geht es weiter?

3. Unternehmensgruppe Westhof Bio

- ▶ Lebensmittelerzeugung, Verarbeitung und Vermarktung
- ▶ Seit 1972 in Familienbesitz Familie Carstens
- ▶ Start mit 60ha Getreide und Zuckerrüben
- ▶ 1989 Umstellung auf 100% Bio
- ▶ Aktuell 130 Festangestellt und ca. 120 Saisonkräfte
- ▶ Verkauf von 45.000 Tonnen Gemüse
- ▶ Geschäftsmodell B2B (LEH, Naturkosthandel)



3. Unternehmensgruppe Westhof Bio

- ▶ Ca. 1000 ha Freilandgemüse
- ▶ Projekt FH Westküste: Jätroboter
- ▶ Ca. 10 ha Unterglasgemüse (2 Gewächshäuser)
- ▶ Europas größte reine Bio-Frosterei
- ▶ Neubau 2022
- ▶ Biogasanlage



3. Unternehmensgruppe Westhof Bio



3. Unternehmensgruppe Westhof Bio

Gastro-Service



- ▶ Seit 2020 Gastro-Service
- ▶ Wöchentliche Belieferung der Hotellerie und Gastronomie
- ▶ Büsum, SPO, Heide, Burg
- ▶ Gemüsegarten mit Salaten, Kräutern und Co.
- ▶ Zusammenarbeit mit Küchen-Chefs
- ▶ Integration in Speisekarten
- ▶ Social Media Aktionen
- ▶ Herausforderungen: Bestellprozess, Logistik, Saisonalität



3. Unternehmensgruppe Westhof Bio

Genussregion Büsum



- ▶ Initiative Genussregion Büsum
- ▶ Vernetzung von regionalen Erzeugern und Verbrauchern
- ▶ Gemeinsame Vermarktung
- ▶ Gemeinsamer Eventkalender
- ▶ Ziel: Nachhaltigen Genuss in der Region etablieren
- ▶ Aktueller Stand



3. Unternehmensgruppe Westhof Bio

Ideen 2022



- ▶ Ausbau Direktvermarktung
- ▶ Erweiterung Gastro-Gartens (Humusboden)
- ▶ Monatliche Hofkiste
- ▶ Marktstand Heide
- ▶ Erntedankfest
- ▶ Farm to Table Dinner
- ▶ Schulungen Personal / Azubis
- ▶ Ausbau Hofführungen und Touren (Zusammenarbeit TMS)





1. Hintergrund der Kooperation
- ▶ 2. Das Fallstudienseminar mit der TMS Büsum
- ▶ 3. Unternehmensgruppe Westhof Bio
- ▶ **4. Wie geht es weiter?**

4. Wie geht es weiter?

- ▶ Möglichkeit Workshop in Büsum
- ▶ Umsetzung von Ideen
- ▶ Interne Weitergabe von Ergebnissen
- ▶ Einfließen lassen in andere Projekte:
 - MOIN MORGEN – gemeinsam. achtsam. leben
 - Fairtrade Gemeinde Büsum
 - Einführung kreisweites Mehrwegsystem
- ▶ Fortführung und Ausweitung der Kooperation



Thank You

