



greentable
bewusst.
regional.
nachhaltig.

Pressemitteilung

Lüneburg, 09. Februar 2015

Genießen mit gutem Gewissen – Neuer Online-Restaurantführer greentable.de informiert über nachhaltig vorbildliche Gastronomieangebote

Immer mehr Menschen bevorzugen beim Einkauf ökologisch produzierte oder saisonale Lebensmittel aus der Region. Wer diesem Trend auch beim Restaurantbesuch folgen möchte, hatte es bislang schwer, das passende Angebot zu finden. Mit ihrer neuen Internetplattform greentable.de zeigen die Initiatoren Marcus Ramster und Matthias Tritsch bundesweit Gastronomiebetriebe auf, die in puncto Produktauswahl, Angebot und Wirtschaftlichkeit vorbildlich nachhaltig handeln. Dieses Engagement wurde prompt durch den von der Bundesregierung berufenen Rat für Nachhaltige Entwicklung jetzt mit dem Qualitätssiegel Werkstatt N Impulse 2015 ausgezeichnet.

Wo werden beim Kochen regionale Produkte verwendet? Wo stehen auch vegane oder für Lebensmittelallergiker geeignete Speisen auf der Karte? Wer kocht ausschließlich mit Biozutaten? Mit einer übersichtlichen und praktischen Kartensuchfunktion bietet das neue Infoportal greentable.de einen Überblick über Restaurants, die sich besonders umweltorientiert und auf Nachhaltigkeit bedacht engagieren. „Gemeinsam mit Ernährungswissenschaftlern, Fachleuten aus der Gastronomie und aus dem Bereich Umweltschutz haben wir einen Fragebogen erarbeitet, der die Themen bewusste Ernährung, nachhaltiger Einkauf, Umweltschutz und soziales Engagement behandelt. Wir fragen ab, wie sich das ausgewählte Lokal hinsichtlich Einkauf, der Entsorgung von Lebensmittelabfällen oder der Energieversorgung verhält oder ob beispielsweise Fairtrade-Produkte verwendet werden“, erklärt Matthias Tritsch von Greentable. Erfüllt ein Gastronomiebetrieb bestimmte Mindestanforderungen, wird er als „Nachhaltiges Greentable-Restaurant“ ausgezeichnet und auf greentable.de gelistet. Je nach erreichter Punktzahl ist die Auszeichnung in drei Stufen eingeteilt, die durch grüne Bestecke symbolisiert werden – Restaurants mit drei grünen Bestecken erfüllen nahezu alle Anforderungen an ein nachhaltiges Wirken. Beim Klick auf eines der gelisteten Lokale erhält der Besucher weitere Informationen zum Restaurant seiner Wahl.



greentable
bewusst.
regional.
nachhaltig.

Zu den ersten Restaurants, die eine entsprechende Auszeichnung erhalten haben, gehören das renommierte Landhaus Scherrer in Hamburg, das Biohotel Mohren am Bodensee und das Hotel und Restaurant Zum Roten Tore in Lüneburg. Peu á peu kommen weitere Restaurants im gesamten Bundesgebiet hinzu.

„Über unsere Infoseite möchten wir sowohl Gastronomen als auch Restaurantbesucher sensibilisieren, informieren und motivieren, sich aktiv für einen auf Nachhaltigkeit bedachten Konsum einzusetzen. Wir zeigen die Orte auf, an denen Menschen mit gutem Gewissen genießen können“, so Marcus Ramster, selbst Koch und im vergangenen Jahr zum 12. Mal in Folge vom Roten Michelin Guide mit dem Bib Gourmand für sorgfältig zubereitetes Essen ausgezeichnet. Greentable-Mitbegründer Matthias Tritsch ergänzt: „Wir möchten, dass die Welt auch für die nachfolgenden Generationen lebenswert bleibt. Mit unserem Verhalten können wir eine Menge beeinflussen, auch im Kleinen, indem wir beim Essengehen zum Beispiel ein Restaurant bevorzugen, dass sich durch die Verwendung regionaler Zutaten ohne lange Logistikketten oder durch die Nutzung umweltfreundlicher Energien engagiert. Mit greentable.de setzen wir uns dafür ein, dass nachhaltiges Essen mehr und mehr zum Alltag gehört und zu einem festen Bestandteil in der deutschen Gastronomie wird.“

Mit der HGK Hotel-und Gastronomie-Kauf eG sowie dem niederländischen Spezialisten für nachhaltige Verpackungen für die Gastronomie Bio Futura haben die beiden Initiatoren bereits erfahrene Partner gewonnen. Gleich zum Start des Webportals hat Greentable die Auszeichnung Werkstatt N Impulse 2015 erhalten. Mit diesem Qualitätssiegel zeichnet der von der Bundesregierung berufene Rat für Nachhaltige Entwicklung jährlich zukunftsweisende Projekte und beispielgebende Ideen im gesamten Bundesgebiet aus, die Ökonomie, Ökologie und Soziales kreativ miteinander verbinden. (www.werkstatt-n.de)

Wie interessierte Gastronomen sich für einen Eintrag auf greentable.de bewerben, wo Restaurantgäste mit gutem Gewissen genießen können, Tipps für ein nachhaltiges Konsumverhalten und generelle Informationen zum Thema nachhaltige Gastronomie gibt es unter www.greentable.de.



greentable
bewusst.
regional.
nachhaltig.

Pressekontakt

Greentable
Matthias Tritsch
T 04131 998195
F 04131 998196
Mail: mt@greentable.de
Web: www.greentable.de

Antje Efkes – Kommunikations-Management
Antje Efkes
T 07551 947 7700
F 07551 947 7702
Mail: ae@efkes.com
Web: www.efkes.com

Über Greentable

Greentable ist eine eingetragene Marke des Greentable Verlags.
Gegründet wurde das Unternehmen durch den Gastronomen Marcus Ramster aus Schneverdingen und den Grafiker Matthias Tritsch aus Lüneburg im April 2014.

Greentable Verlag
Marcus Ramster + Matthias Tritsch GbR
Am Wildgehege 14
21339 Lüneburg

Anlage: Foto (InhaberGreentable.jpg)

„Marcus Ramster (links) und Matthias Tritsch mit dem Signet von Greentable“

