



Solidarität: Mit der Spende aus St. Ottilien werden in Ghana Bäume gepflanzt.

KÜRBIS-GNOCCHI-GRATIN GEGEN DEN KLIMAWANDEL

MIT DEM FREIBURGER RESTAURANT ST. OTTILIEN BÄUME PFLANZEN

Essen gehen und dabei Gutes tun? Ist in Freiburg möglich. Wer im Restaurant St. Ottilien das Food-for-Future-Gericht bestellt, lässt einen Baum in Ghana pflanzen. Und bekämpft futternd Klimawandel, Arbeitslosigkeit und Dumping-Löhne in Afrika.

Als die Inhaberin Lilia Abbey die Mail zu Food for Future bekam, war sie keine zehn Minuten später bereits an Bord. „Wir haben schon immer nach einem Projekt gesucht und wussten, dass unsere Gäste auf jeden Fall mitmachen würden“, erzählt die 33-Jährige. Die Zahlen geben ihr recht: 60 gepflanzte Bäume im August, 71 im September. Und es werden mehr, aktuell verkaufe sie vier bis sechs Food-for-Future-Gerichte am Tag. Diese kosten 15 Euro, davon werden 5 gespendet – der Preis für einen Baum.

Fotos: © Click a Tree

Die Idee zu dem Projekt kommt von Chris Kaiser, Gründer von Click a Tree. Motiviert hat ihn vor einigen Jahren die Arbeit in Thailand auf einem Luxus-Zeltplatz mit Elefantenpark – dort verliebte er sich in die Dickhäuter. Um sie und ihren Lebensraum zu retten, entwickelte er ein Konzept. Anfangs noch hieß seine Plattform B'n'Tree. Der 33-Jährige pflanzte damals Bäume, wenn die Besucher über seine Seite eine Reise bei bekannten Reiseagenturen buchten.

Als das Interesse größer wurde, entstand Click a Tree. Hier konnten nun auch Private und Unternehmen einen Baum pflanzen, ohne eine Reise buchen zu müssen. Als schließlich erste Restaurants Interesse bekundeten, kam das Projekt Food for Future ins Rollen. „Ich will Nachhaltigkeit einfach machen. Und die Menschen finden es geil, Gutes zu tun“, erzählt Kaiser.

80 Restaurants nehmen inzwischen in 20 verschiedenen Städten in Deutschland an Food for Future teil. In Freiburg ist St. Ottilien das erste Restaurant. Weitere sind im Gespräch. Das Food-for-Future-Gericht in St. Ottilien wechselt monatlich und ist immer vegetarisch oder vegan sowie regional und saisonal.

„Es sind nicht nur Vegetarier, die das Gericht essen, also ist sozusagen auch ein bisschen Erziehung mit dabei. Da können sie lernen, dass es auch ohne Fleisch sehr gut schmeckt“, erzählt Abbey schmunzelnd. Ursprünglich hatte sie sich überlegt, das Projekt bei allen Gerichten anzubieten, „aber wir finden es schwierig, ein Fleischgericht zu verkaufen und gleichzeitig einen Baum zu pflanzen, um etwas gegen den Klimawandel zu tun.“ So ist es im Oktober ein Kürbis-Gnocchi-Gratin, mit dem Gutes getan wird.

Liliane Herzberg

MEINE SORGEN

DIE WEGWERFGESELLSCHAFT

Jede Straftat hat ein Motiv. Der Bankräuber braucht das Geld für die teuren Medikamente der Mutter, der Raser will die Geburt des Kindes nicht verpassen, und beim DFB zahlt man eben nicht so gerne Steuern, weil zwei Bronzestatuen im Foyer besser sind als eine. Für Vermüllung öffentlicher Plätze fällt mir hingegen keine Entschuldigung ein. Die Abfallberge

an der Dreisam und auf dem Platz der Alten Synagoge haben diesen Sommer zwar kostbaren Schatten gespendet, ein Dankeschön für verunreinigte, verseuchte und möglicherweise auch verstrahlte Stellen gibt's von mir trotzdem nicht.

Zugegeben: In ganz Freiburg stehen schätzungsweise drei Mülleimer, und Saubermänner tragen die ausgediente

Brötchentüte kilometerweit durch die Stadt spazieren. Flaschen treten und Dosen werfen eignen sich als Volkssport aber ganz und gar nicht. Gut, dass Bußgelder erhöht wurden. Und die Strafen könnten noch härter sein. So wie die nigelnagelneuen Knüppel des Vollzugsdienstes.

Philip Thomas