dgh for future

Das digitale Lexikon der nachhaltigen Hauswirtschaft

SDG 12 Nachhaltige/r Konsum und Produktion

Für nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sorgen: Vom „Unkraut“ zur Ressource: Wildpflanzen auf den Teller bringen[1]

Bereichern Sie die Gemeinschaftsverpflegung durch den Einsatz heimischer Wildkräuter!
Pflanzen wie Brennnessel, Löwenzahn oder Giersch wachsen von Natur aus kostenlos und schonen so das Budget beim Wareneinsatz in der Großküche. Gleichzeitig bringen sie als frische Toppings, in Pestos oder Suppen maximale saisonale Regionalität auf den Teller und liefern den Gästen ein wertvolles Plus an Vitaminen und Mineralstoffen.

Schlagworte: Gemeinschaftsverpflegung, Biodiversität, Wildkräuter, Regionalität, Saisonalität.

Quellen:
Bundeszentrum für Ernährung (BZfE): Giersch: Essen – nicht ärgern.
https://www.bzfe.de/presse/pressemeldungen-archiv-2024-und-frueher/giersch

GEO: Essbare Wildpflanzen: Hier sollten Sie zugreifen.
https://www.geo.de/wissen/ernaehrung/essbare-wildpflanzen--hier-sollten-sie-zugreifen--30167422.html
(alle aufgerufen am 02.06.2026)

Ein Tipp von Nele Janßen & Prof.in Dr. Birgit Peuker, 16. Oktober 2026

[1] In der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung unterliegt die Verarbeitung selbst gesammelter Wildkräuter den strengen gesetzlichen Vorgaben des EU-Hygienerechts (insb. Verordnung EG 852/2004). Da es sich bei Wildkräutern um ein biologisch hochbelastetes "Naturprodukt" handelt, müssen im Rahmen des betrieblichen **HACCP-Konzepts** spezifische Gefahrenanalysen und Hygieneschritte dokumentiert werden.
(Quelle: https://gesundheit.provinz.bz.it/de/lebensmittelhygiene-haccp)