

## Der Henkelmann lebt!



**Was in Japan der BentÖ, ist in Indien die Tiffin, andernorts die Lunchbox oder der altbewährte Henkelmann in Deutschland. Weltweit gibt es clevere Transportbehälter für Speisen und Getränke.**

**Ob aus Edelstahl, Emaille, Glas, Styropor, Bambus oder Papier – nachhaltig, recycle- und wiederverwertbar, ob als Isoliergefäß oder mit geeigneter Hülle – für Jede(n) und ihr/sein Essen ist das ideale Transportgefäß geboten.**

Selbstversorgung außer Haus ist einfacher denn je. Frisch, regional und saisonal, traditionell, fairtrade – Nahrungsmittel sind vielfältig verfügbar. Roh oder gekocht – mittels geeigneter Mehrweggefäße können wir jedes Essen mit in die Arbeit nehmen und am Arbeitsplatz genießen. Natürlich ist Kochen zeitintensiv. Wir können Zeit sparen, wenn wir beim Kochen gleich weitere Mahlzeiten mitplanen und anderntags Reste mit frischen Lebensmitteln ergänzen. Auch Außer-Haus-Angebote gibt es für jeden Appetit und Hunger.

Deutschlandweit etablierten viele Unternehmen Pfand-Pool-Systeme, wie ReCup, ReBowl, Vytal oder ReCircle. Das Landratsamt Tuttlingen will mit gutem Beispiel vorangehen und ein solches System in der hauseigenen Kantine nutzen. Damit reagiert das Landratsamt auf den „5-Punkte-Plan für weniger Plastik und mehr Recycling“ des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit.

In zahlreichen Städten entstehen eigenständige Logistikunternehmen, die mittels Fahrradkurieren Essen in nachhaltigen Mehrwegbehältern, direkt aus heimischen oder Restaurantküchen an den jeweiligen Ess-Ort bringen. In

Zeiten von „stayhome“ ist das ein interessantes Modell auch für Familien, bei denen wieder mehr das häusliche Wohlbefinden mit Zeit für Kochen und gutes Essen gekoppelt wird. Mittels eines solchen Liefersystems und entsprechender (Thermo-)Transportbehälter ist auch das auswärts arbeitende Familienmitglied hausgemachte Mahlzeiten. Mit Liebe gekochtes ist lecker und gibt Zeit für einen Spaziergang an frischer Luft. Im Landkreis Tuttlingen steigt das Bewusstsein für Essen und Wassertrinken, Bewegung und Atmen als nährnde Element unseres Körpers. Regional, saisonal, fairtrade, natürliche und frische Lebensmittel, Brain-Food, Protein-Power-Food – eine Neuorientierung in Sachen Genuss, Qualität und Nachhaltigkeit ist bereits im Gange.

