



Sushi und Nachhaltigkeit

Regionale Zutaten

Durch die Verwendung von regionalen Zutaten wird die Umwelt geschont, denn durch die kurzen Transportwegen der Lebensmittel wird der CO2 Ausstoß reduziert.

Nachhaltig gefangener Fisch

Durch eine Fangmethode wird Überfischung vermieden und darauf geachtet, dass wenig Beifang in den Netzen landen. Außerdem kann regional gefangener Fisch (z.B. die Forelle) genutzt werden.

GRILLWERKSTATT - RUHRGEBIET
DIE GRILL-GENUSS-SCHULE





Sushi und Nachhaltigkeit

Sushi auch mal vegetarisch

Sushi muss nicht immer Fisch und Fleisch enthalten. Stattdessen kann man frisches regionales Gemüse, Tofu, Pilze oder andere pflanzliche Alternativen verwenden.

Mehrweg Geschirr

Die Verwendung von Einwegplastik ist eine große Umweltbelastung. Bei dem Sushi Workshop wurde auf umweltfreundliche Alternativen wie z.B. Bambus Stäbchen gesetzt.