

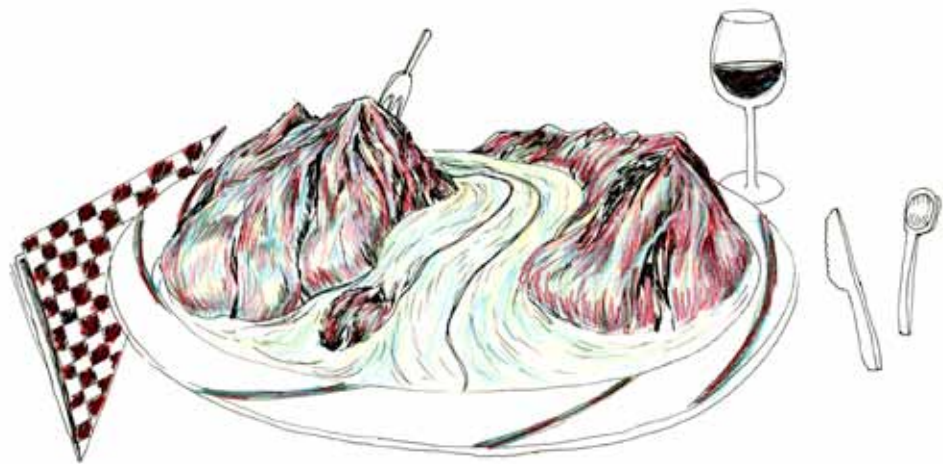
IN DER  
KLIMAKÜCHE



HABEN WIR UNS  
DIE SUPPE VERSALZEN?

ICH <sup>KAM</sup> <sup>GAR</sup> NICHT  
ZUM ESSEN.  
ALLES FLOG MIR UM  
DEN KOPF!

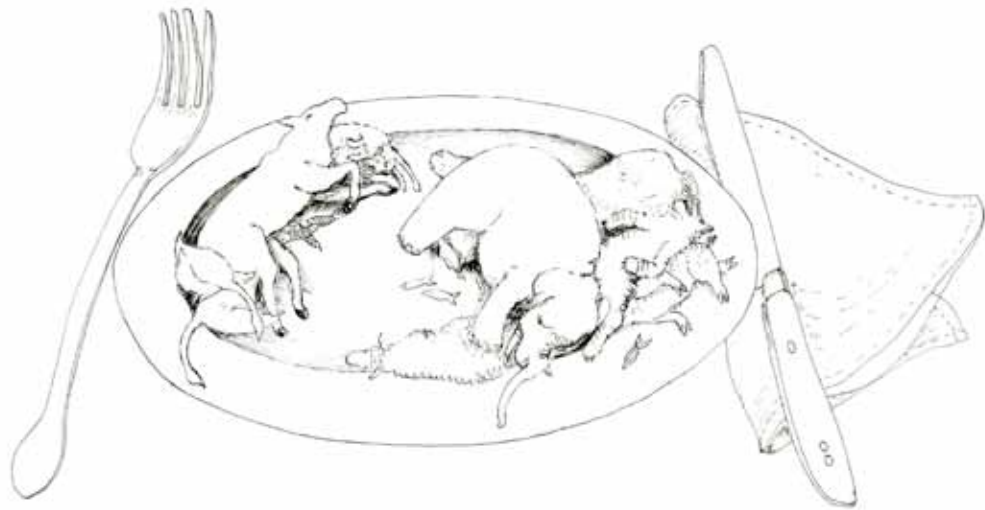


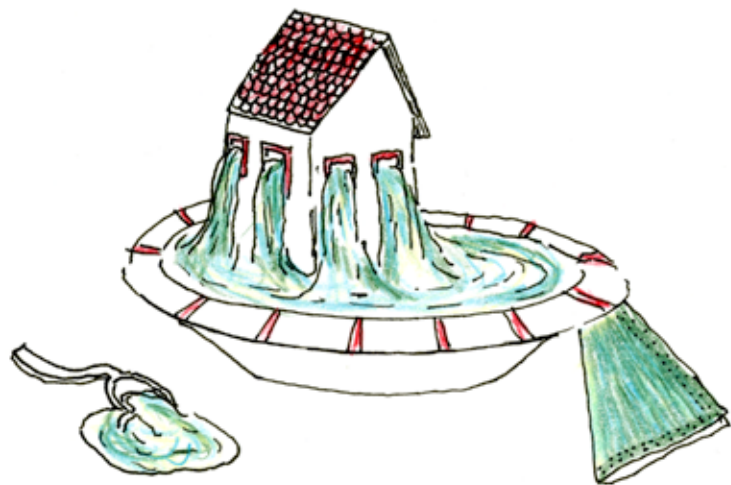


OHNE  
GLETSCHER  
SCHMECKT DER HALB  
BERG NUR SOGUT!



ALLDIESE  
TOTEN TIERE, ES WAR  
EINFACH ZU HEISS!





DAS HAUS  
WAR GANZ  
AUFGEWEICHT,  
VÖLLIG UNGENIESSBAR!

FÜR EIN  
GELUNGENES FESTMAHL  
EMPFEHLT  
DER CHEF DE LA CUISINE;

### *Als amuse bouche*

*Einmal auswechseln der energiefressenden Glühbirnen und ersetzen durch ganz freundliche Energiesparlampen. Kurz warten, und schon wird Energie eingespart. Garniert mit der absolut lobenswerten Eigenschaft das Licht ab und zu auch mal auszuschalten wenn man es nicht benötigt!*

### *Comme entrée*

*Mit viel Liebe richtet le chef die Züge auf den Gleisen an... Wer auf ein unnötiges Umherfahren mit Personenzügen verzichten kann, wird eine ganz neue Dimension von Einsparung der CO2-Emissionen erleben. Und wer sich mit einem kurzen Marsch oder einem Fahrrad anfreunden kann, dem soll dieses Entrée ganz besonders munden!*

### *La salade*

*Für den knackig frischen Salatgenuss ohne böse Hintergedanken wird regionaler Saisonsalat empfohlen um langen Transportwegen und grauer Energie den gar aus zu machen!*

### *Hauptgang*

*Damit das Gericht eine angenehme Temperatur erreicht, muss ihm kräftig eingeheizt werden, dies gelingt am besten mit einer Heizung, angetrieben mit erneuerbaren Energien. Wovon der chef de la cuisine jedoch dringendst abrät ist das Heizen mit Erdöl, Kohle oder auch Gas. Dies bringt nur den schlechten Beigeschmack untragbarer CO2-Emissionen mit sich.*

### *Le dessert*

*Geschleudert und gerührt, jedoch an der Sonne getrocknet oder im Trockenraum aufgehängt, bringen les vêtements mouillée eine ganz wunderbare Leichtigkeit mit sich, so wie man sie niemals mit einem Tumbler erreichen könnte.*

*bon appetit!*

