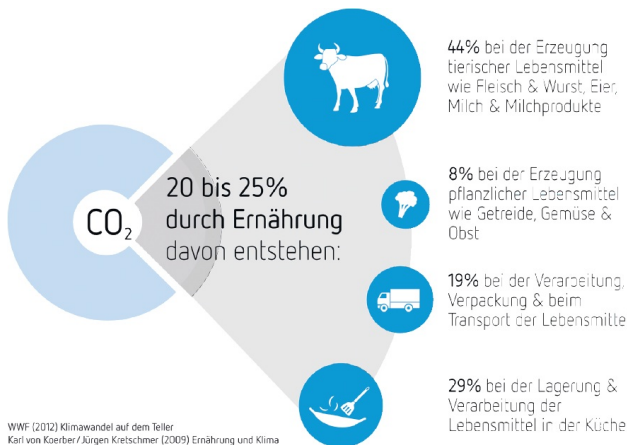


wir unsere Speisen zubereiten, beeinflusst das Klima maßgeblich. Und das Klima beeinflusst unser Essen, denn die Klimaveränderungen haben große Auswirkungen auf unsere Lebensmittelversorgung: Ernteauffälle, zeitliche Verschiebung der Ernte und Verschlechterung der Qualität führen zu wirtschaftlichen und gesundheitlichen Nachteilen. Um die Lebensmittelversorgung sicherzustellen, ist ein gutes Klima wichtig.

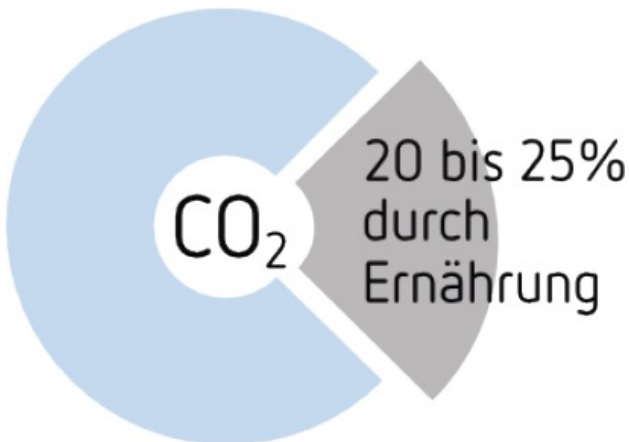
Kleine Veränderungen in Richtung einer klimafreundlich(er)en Ernährung bewirken schon Großes. Eaternity, eine Organisation, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, den ökologischen Fußabdruck von Lebensmittelprodukten genau und effizient zu messen, hat das Einsparpotenzial von CO₂-Emissionen durch unsere persönliche

Ernährung berechnet: Demnach haben klimafreundlich(er)e Ernährungsentscheidungen das Potenzial, die CO₂-Emissionen unserer Lebensmittelversorgungskette um mindestens 50 % zu reduzieren (Eaternity, 2017).

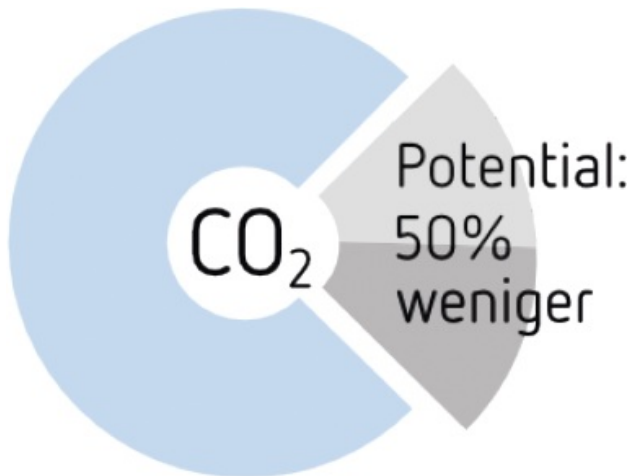


50% weniger Emissionen durch kleine

Veränderungen auf unseren Tellern



WWF (2012) Klimawandel auf dem Teller



Eaternity (2017)

Was macht die klimafreundliche Küche aus?


Klimafreundliche Ernährung bedeutet in erster Linie, bewusst zu solchen Lebensmitteln zu greifen, die möglichst wenig Treibhausgasemissionen verursachen

– vom Acker bis in die Küche –, und dabei, was den Geschmack betrifft, keine Kompromisse einzugehen. Die sogenannte klimafreundliche Küche ist eine neue Ernährungsweise, die immer wichtiger wird.

Welche Lebensmittel sind besonders klimafreundlich?

In der klimafreundlichen Küche kommen vor allem Lebensmittel auf die Teller, bei deren Herstellung vergleichsweise geringe Treibhausgasemissionen verursacht wurden.

So erkennst du klimafreundliche Lebensmittel

 **Frische und unverarbeitete Lebensmittel der Saison** sind klimafreundlich, weil sie nicht oder nur wenig verarbeitet sind und in der Regel