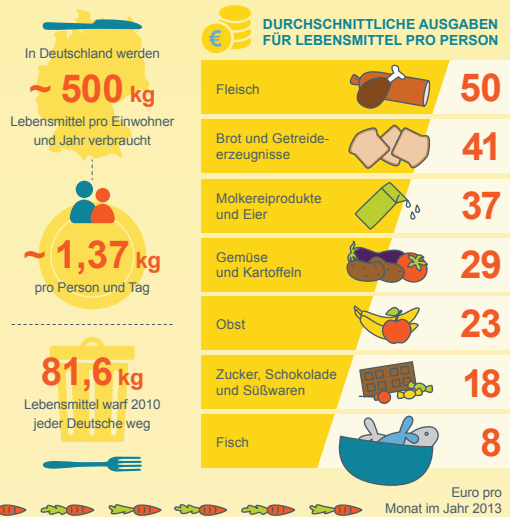


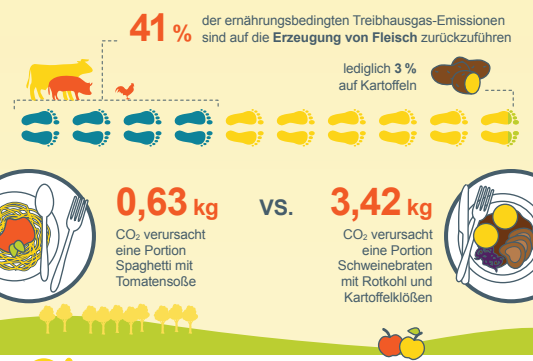
KLIMABEWUSST GENIESSEN



FLEISCHVERZEHR



CO₂-FUSSABDRUCK



TIPPS FÜR EINE KLIMABEWUSSTE ERNÄHRUNG

GESUND: Gemäß wissenschaftlicher Empfehlungen

Pflanzliche Nahrungsmittel in Massen

Tierische Nahrungsmittel in Maßen (300 bis 600 g Fleisch pro Woche)

Würden die Deutschen nur so viel Fleisch essen, wie von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung empfohlen, würde eine Fläche in der Größe von Sachsen für andere Nutzungsmöglichkeiten frei

SAISONAL UND FRISCH

- > Saisonprodukte wachsen im Freiland und vermeiden so Klimagase durch Treibhäuser
- > gering verarbeitete Lebensmittel verbrauchen weniger Energie

REGIONAL UND ÖKOLOGISCH

- > Regionale Lebensmittel sparen Emissionen durch kurze Transportwege
- > Bio-Lebensmittel weisen weniger Nitrat- und Pestizidrückstände auf

UNNÖTIGEN ABFALL VERMEIDEN

- > Planvolles Einkaufen und richtige Lagerung helfen und sparen pro Person 235 € im Jahr
- > Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein „Verfallsdatum“

RESSOURCEN SCHONEN

- > Klimabewusst zum Einkaufen: Unnötige Autofahrten vermeiden
- > Produkte möglichst unverpackt oder mit umweltfreundlicher Verpackung einkaufen