Berechnen Sie den CO2-Wert von Ihrem Lieblingsmenü!

Viel Spass beim ausprobieren unseres CO2-Rechner. Wir freuen uns, dass wir Ihnen schon einen Vorgeschmack geben können was in Zukunft noch alles Möglich sein wird*.

In 5 Schritten zum CO2-Wert

- 1. Klicken Sie im Hauptfenster oben auf den Knopf: "Neues Rezept" und geben Sie Ihrem Rezept einen Namen.
- 2. Fügen Sie Ihrem Rezept Zutaten hinzu, in dem Sie entweder links in der Such-Maske die Zutat eintippen oder im Zutaten-Feld nach unten scrollen. Klicken Sie auf die gewünschte Zutat. Der Zutat erscheint in Ihrem Rezept. Passen Sie die Mengenangabe an. Eine Zutat löschen können Sie in dem Sie auf das graue Kreuz rechts in Zutaten-Liste im Rezept klicken.

Tipp: Falls Sie einen Zutat nicht im Rechner finden, nehmen Sie stattdessen etwas Ähnliches (z.B. statt Fenchel nimmt man Lauch).

- 3. Gemüse und Obst die keinen Saison haben, haben keine "saisonale und regionale Ware" Symbol. Hier braucht es im Rezept extra Angaben. Klicken Sie z.B. auf Zucchetti. Im Rezept erscheint ein Fragezeichen. Klicken Sie auf das Fragezeichen und vervollständigen Sie die weiteren Angaben zur Herkunft und Transport. Sie können das extra Fenster schliessen in dem Sie auf das Kreuz rechts-oben klicken.
- 4. Im Fenster "**Kochanleitung**", schreiben Sie Ihre Koch-Anweisungen hin. Auch können sie noch einem Bild hochladen: "Datei auswählen".
- 5. **Speichern** Sie Ihr Rezept ab! Ihr Rezept ist jetzt in ihrer Rezepte-Datenbank. Um Ihr Rezept wieder zu finden, scrollen sie links in der Zutatenliste ganz nach unten, dort erscheinen alle ihre eigenen Rezepte.



CO₂Äq-Wert unter besten 20%

CO₂Äq-Wert über Durchschnitt

Angaben unvollständig

saisonale und regionale Ware

biologische Zutat / Rezept

^{*}In dieser Version sind noch nicht alle möglichen Zutaten vorhanden, sowie die Zubereitung noch nicht mit einberechnet ist. Wir sind fleissig dabei unseren Datenbank zu aktualisieren sowie die letzten Programmierschritte zu machen. Möchten Sie Bescheid wissen so bald die neueste offizielle Version online ist? Melden Sie sich an bei unserem Newsletter. Den Newsletter erscheint in unregelmässigen Abstände ca. drei Mal im Jahr.