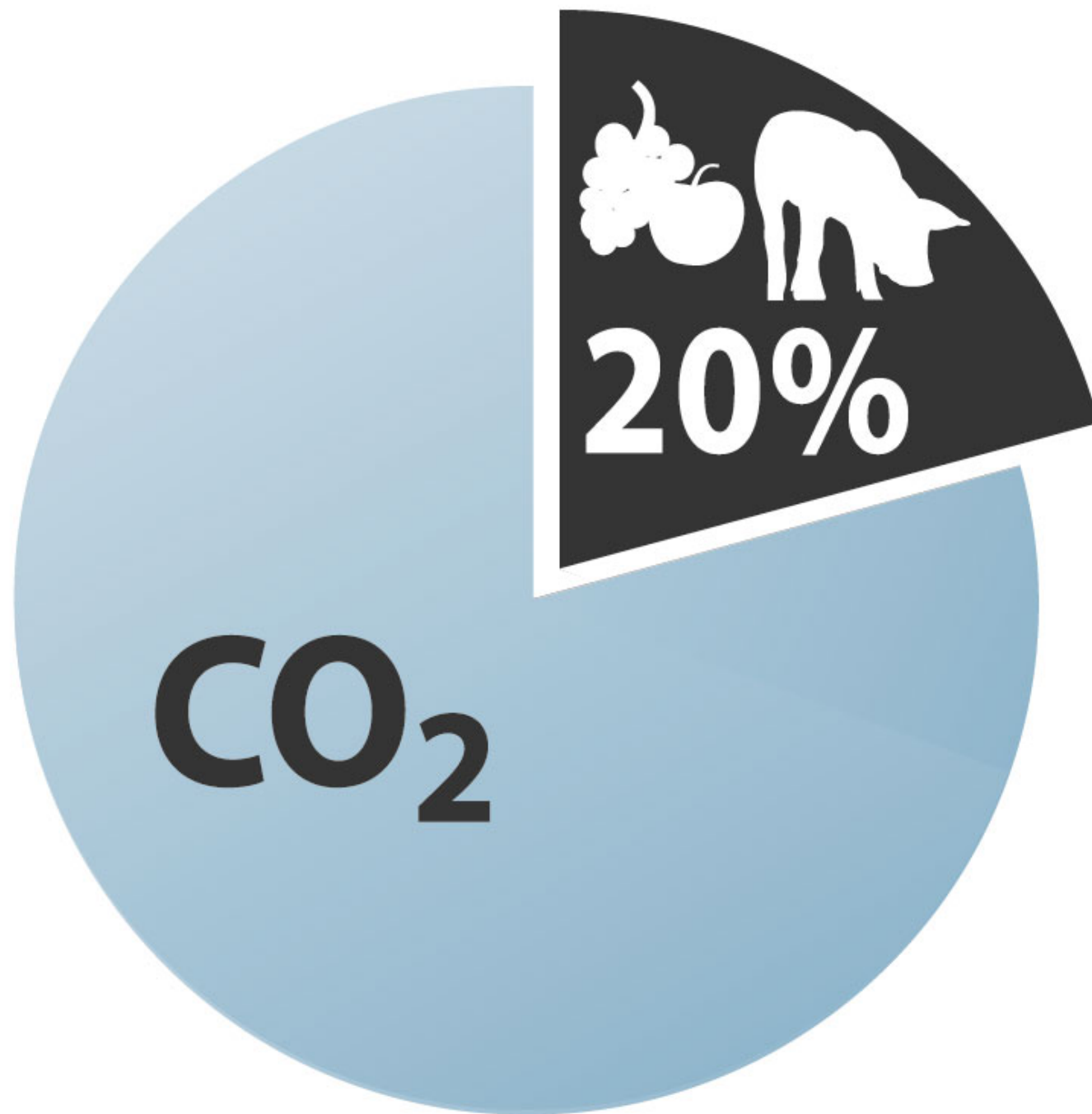
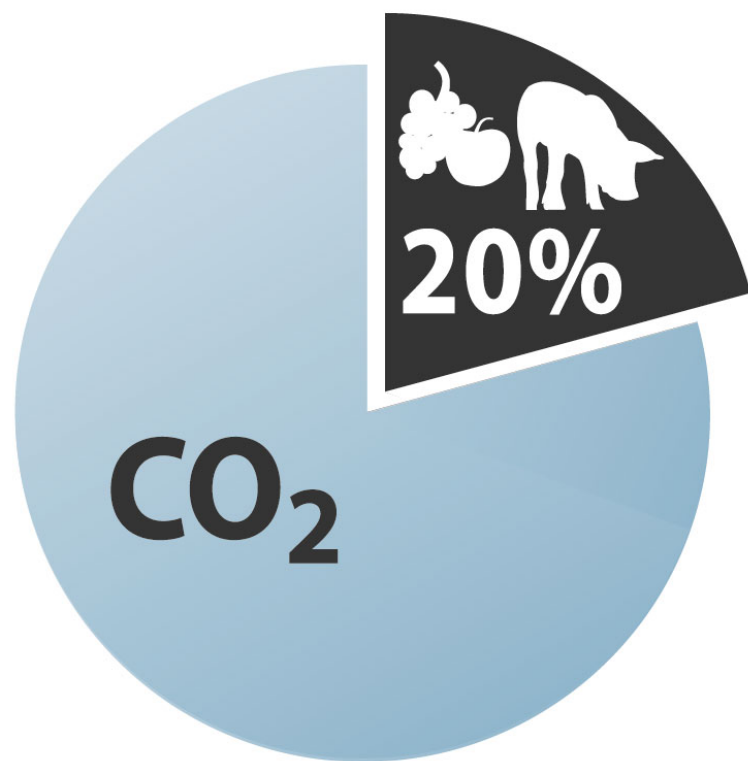


Klimafreundliche Ernährung

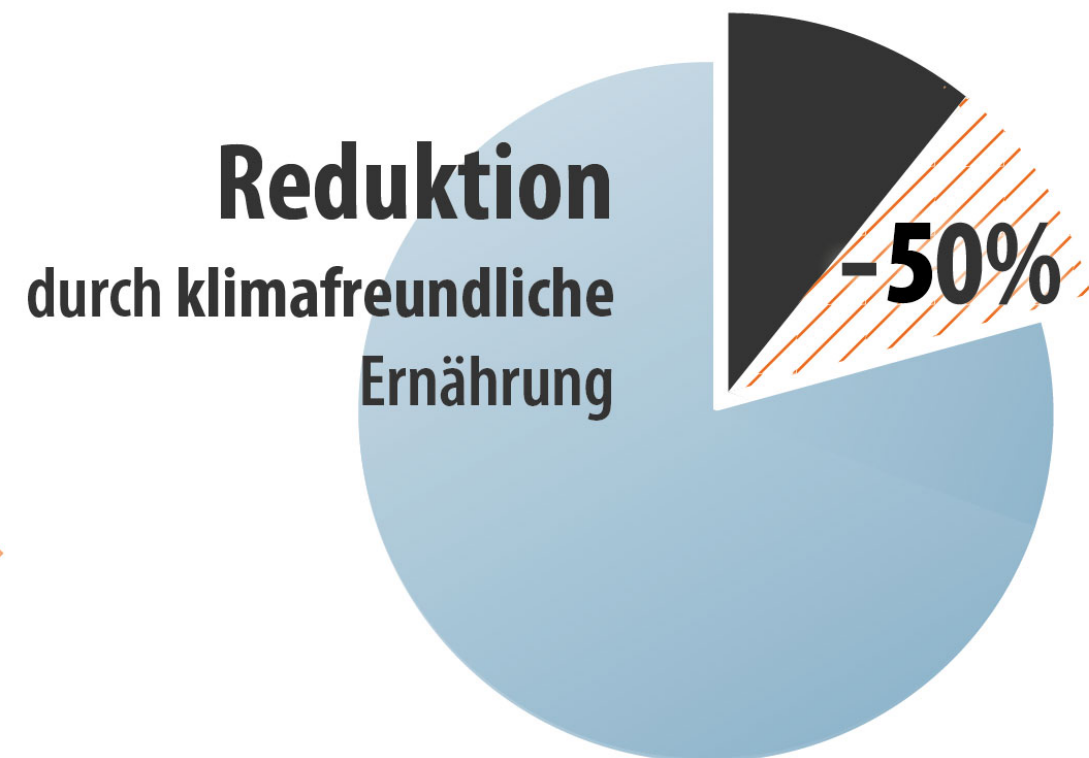
Weniger CO₂
Voller Genuss



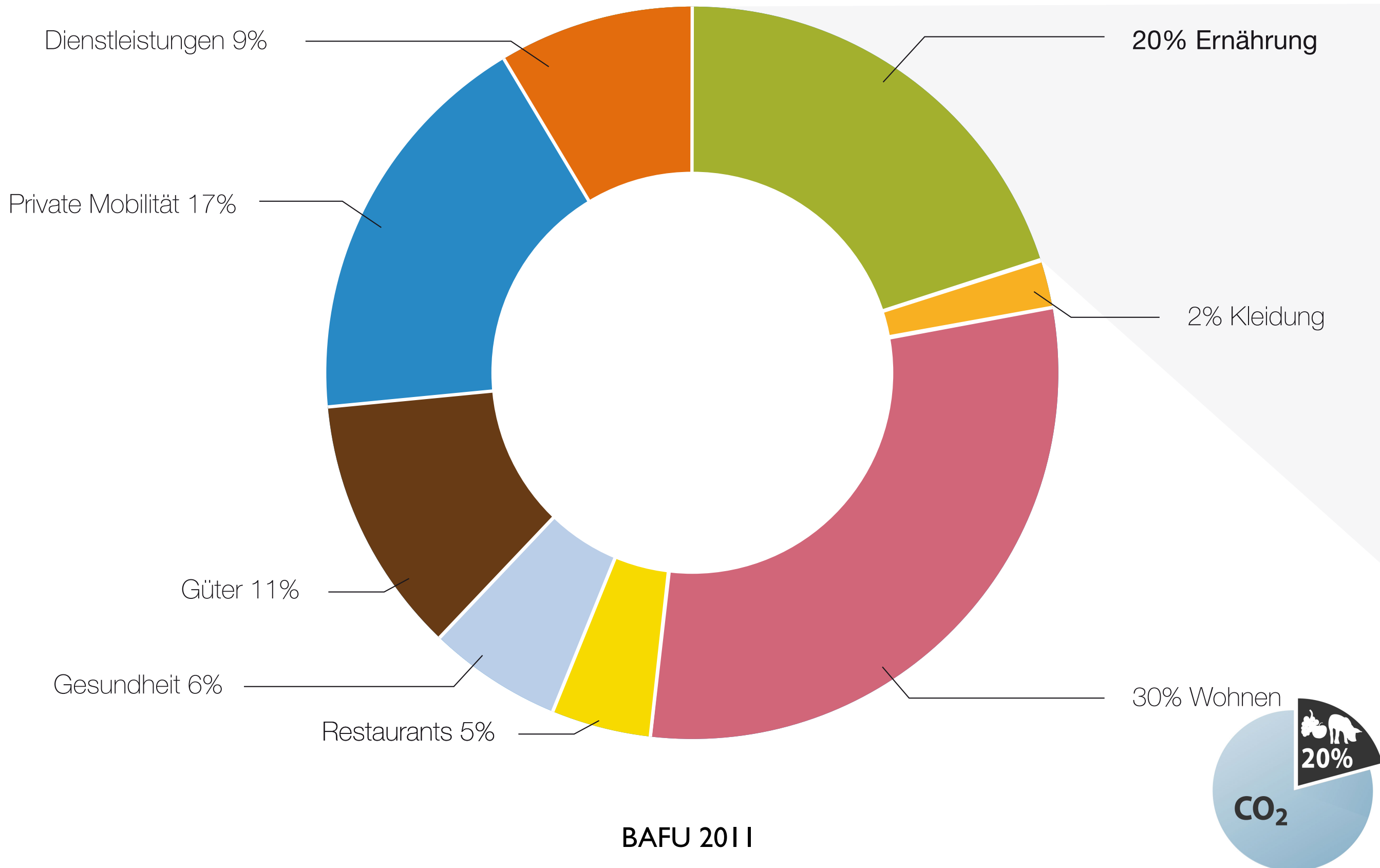
min. **1/5** der
Treibhausgas-Emissionen
kommen aus der
Ernährung



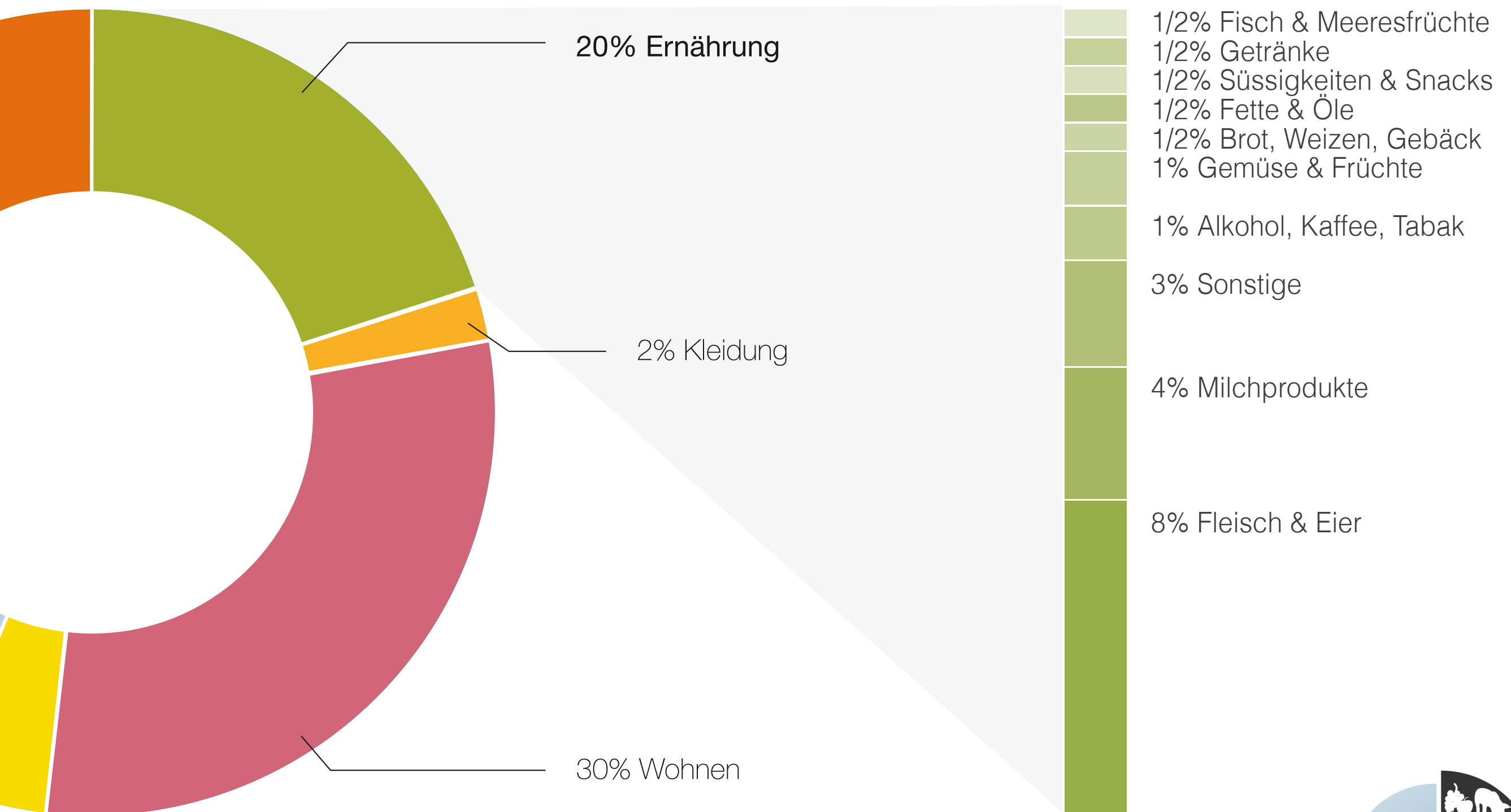
min. **1/5** der
Treibhausgas-Emissionen
kommen aus der
Ernährung



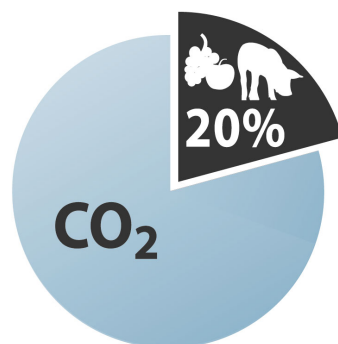
Konsum Klimabilanz



Konsum Klimabilanz



BAFU 2011 / FAO 2008 / Tukker 2006



Faktoren für eine klimafreundliche Ernährung

1 Produktwahl

pflanzlich
statt tierisch



2 Saisonalität

kein Gewächshaus
frisch statt tiefgefroren



3 Regionalität

keine Flugware
kurzer Transport



Die Produktwahl

Faktoren für eine
klimafreundliche
Ernährung

1 Produktwahl

pflanzlich
statt tierisch

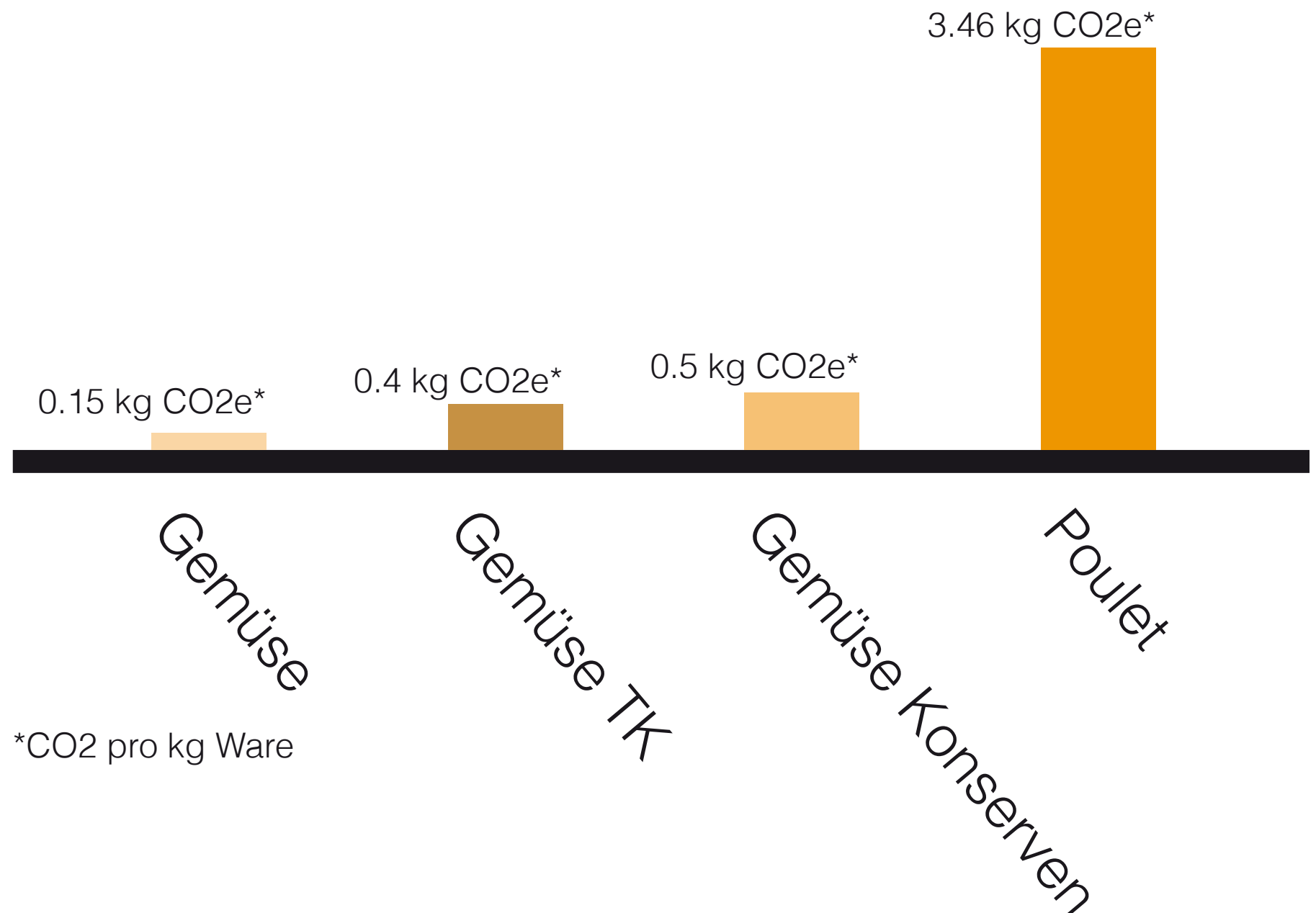


2 Saisonalität

kein Gewächshaus
frisch statt tiefgefroren

3 Regionalität

keine Flugware
kurzer Transport



Saisonalität & Regionalität

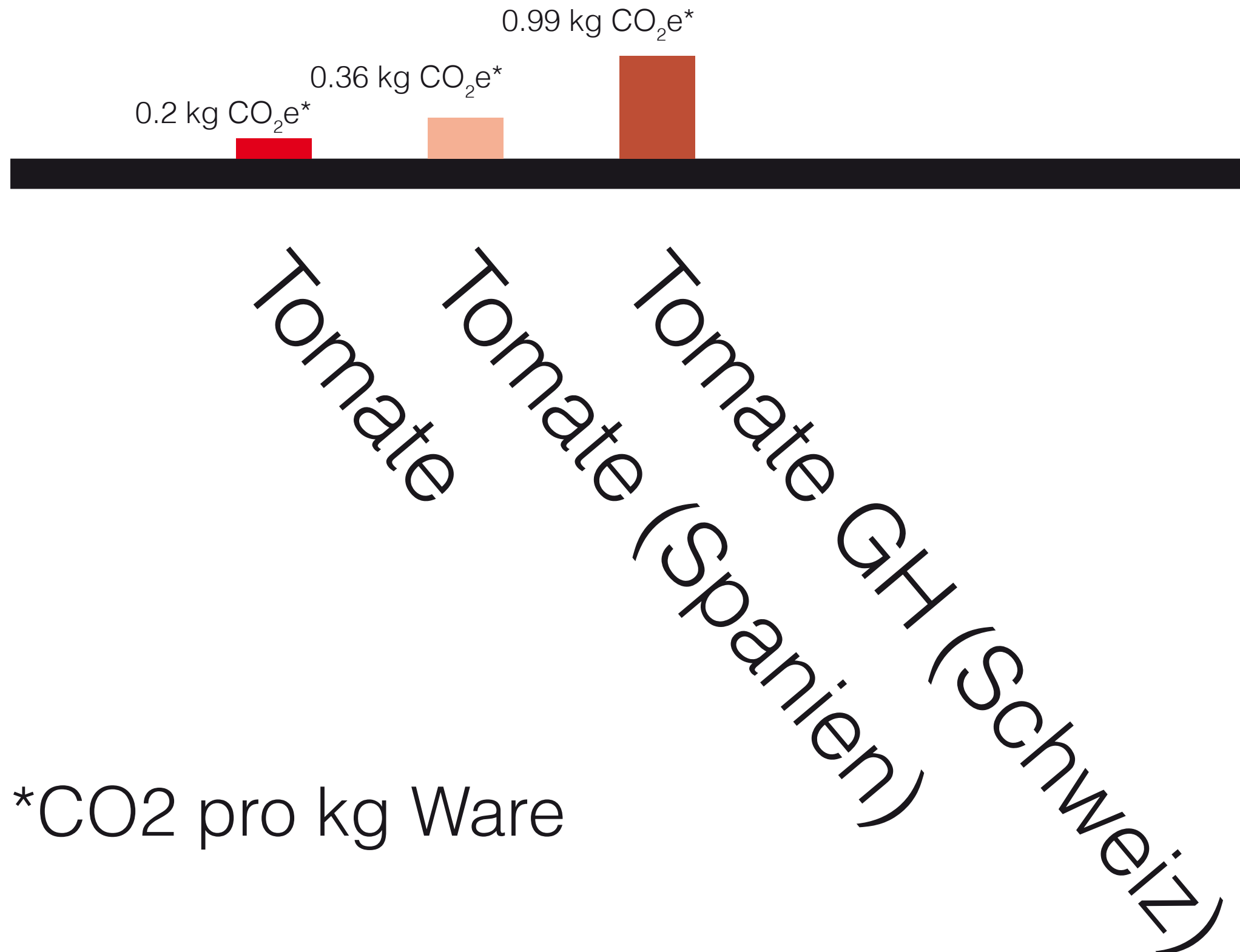
Faktoren für eine
klimafreundliche
Ernährung

Produktwahl

pflanzlich
statt tierisch

Saisonalität
kein Gewächshaus
frisch statt tiefgefroren

Regionalität
keine Flugware
kurzer Transport



Saisonalität Regionalität

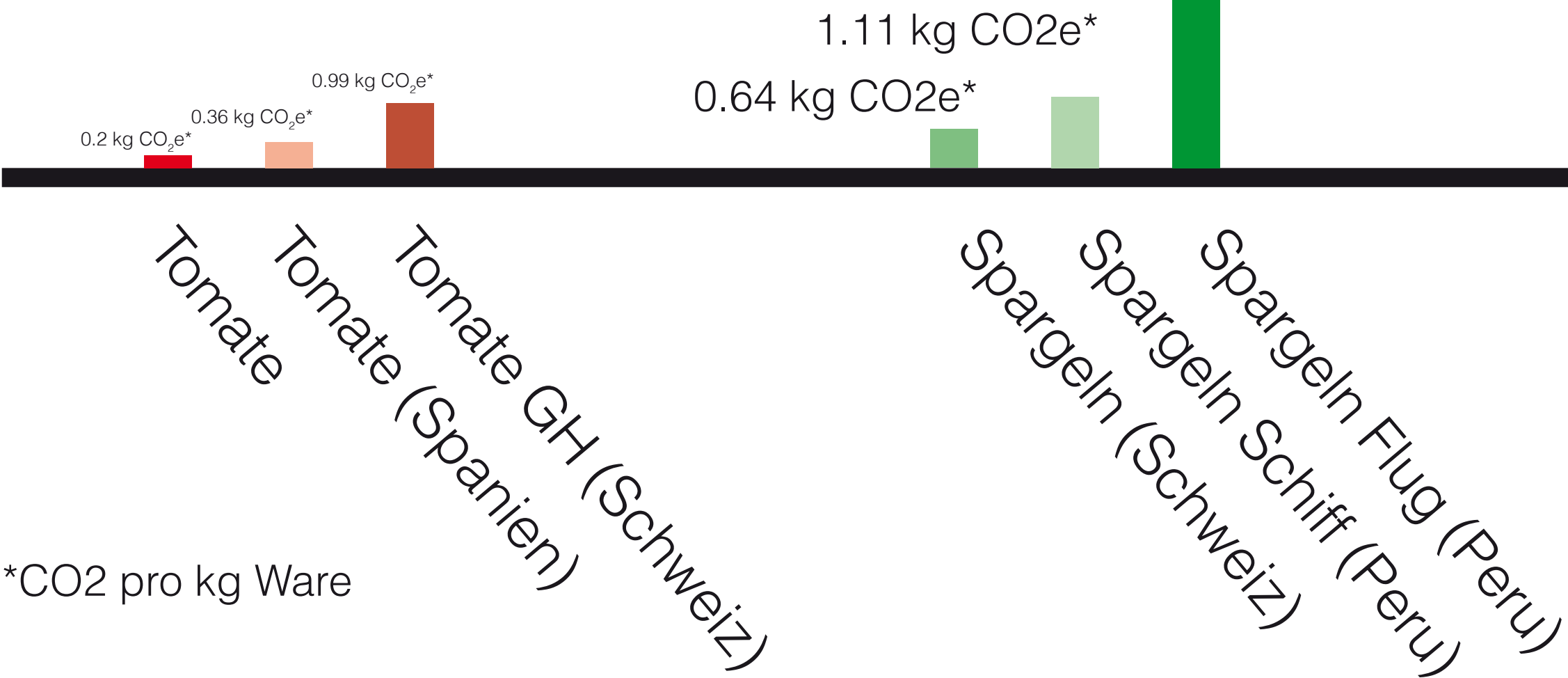
12.28 kg CO₂e*

Faktoren für eine klimafreundliche Ernährung

1 Produktwahl
pflanzlich statt tierisch

2 Saisonalität
kein Gewächshaus
frisch statt tiefgefroren

3 Regionalität
keine Flugware
kurzer Transport



*CO₂ pro kg Ware

Saisonalität Regionalität

Faktoren für eine klimafreundliche Ernährung

1

Produktwahl

pflanzlich statt tierisch

2

Saisonalität

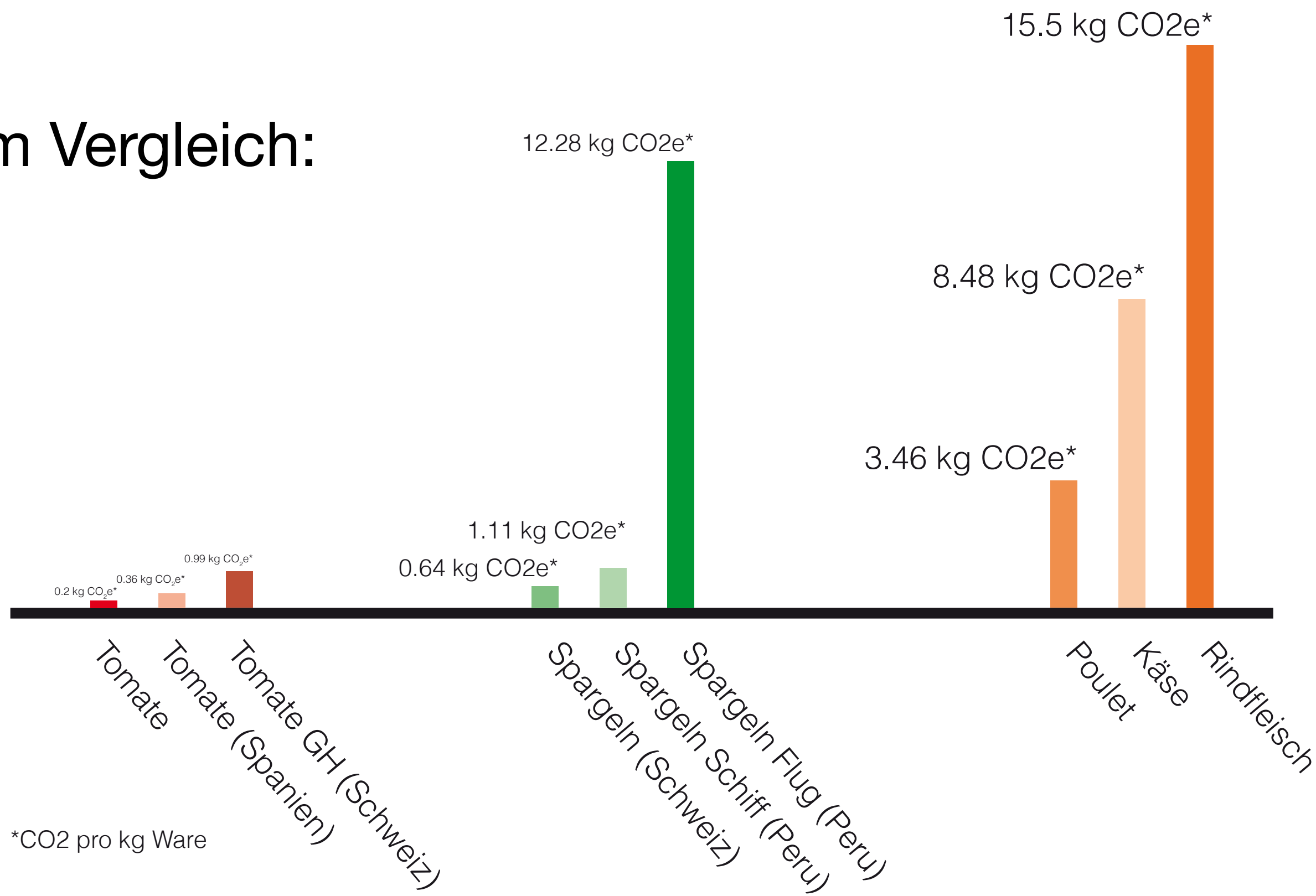
kein Gewächshaus
frisch statt tiefgefroren

3

Regionalität

keine Flugware
kurzer Transport

Im Vergleich:



*CO2 pro kg Ware

Saisonalität Regionalität

Faktoren für eine
klimafreundliche
Ernährung

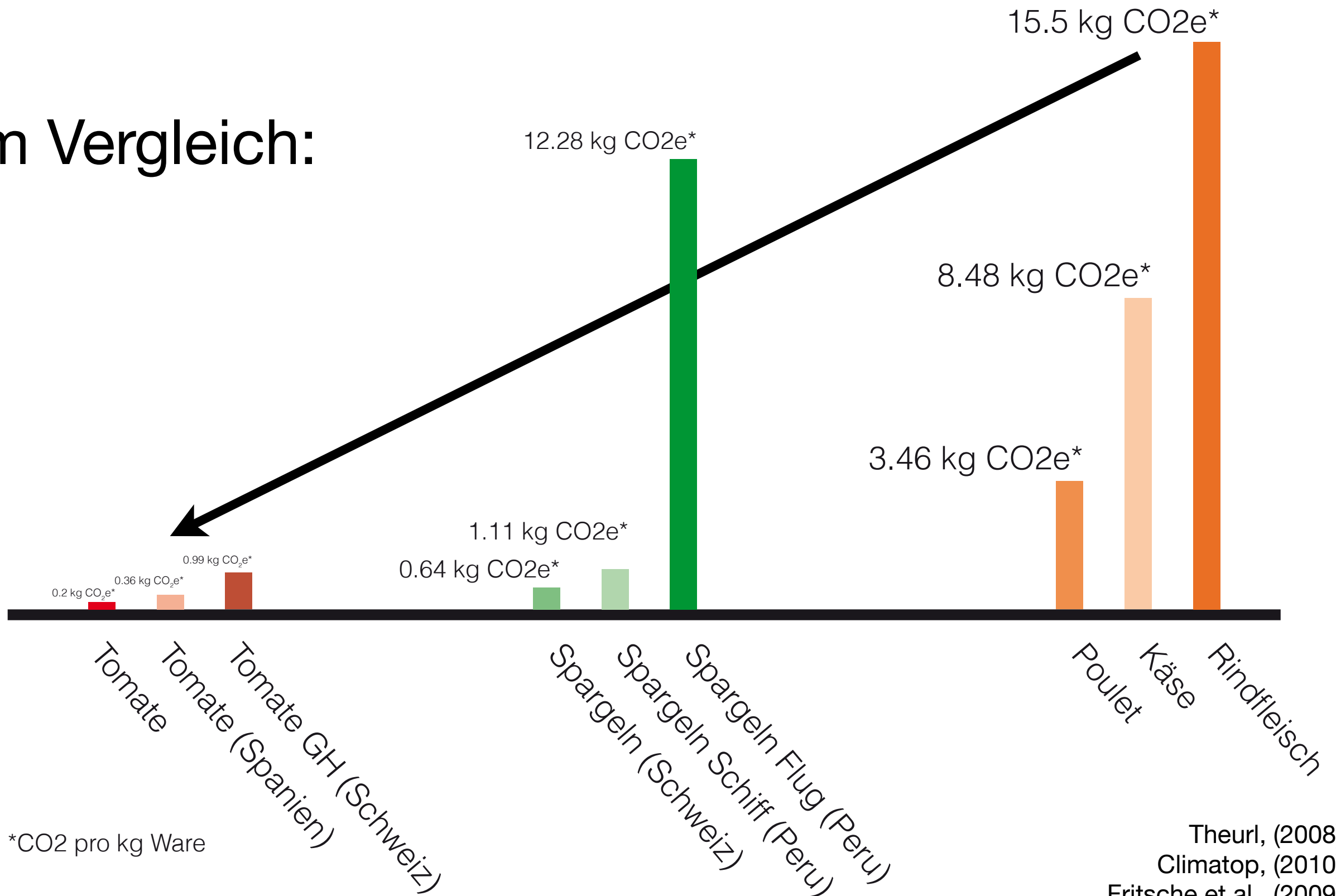
Produktwahl

pflanzlich
statt tierisch

Saisonalität
kein Gewächshaus
frisch statt tiefgefroren

Regionalität
keine Flugware
kurzer Transport

Im Vergleich:



Theurl, (2008)
Climatop, (2010)
Fritsche et al., (2009)

Klimafreundliches Menu

60%
weniger CO₂



560g CO₂-Äquivalent



Klimafreundliches Menu

1440g CO₂-Äquivalent

Herkömmliches Menu

Klimafreundliches Menu

60%
weniger CO₂



560g CO₂-Äquivalent

Klimafreundliches Menu

1440g CO₂-Äquivalent

Herkömmliches Menu



Weniger CO₂ 100 % Geschmack

Klimafreundliches Mittagsmenu
im Physikrestaurant Science City

23. November bis 11. Dezember 2009



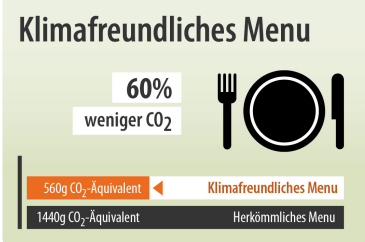
Klimafreundliches Menu

60%
weniger CO₂



560g CO ₂ -Äquivalent	Klimafreundliches Menu
1440g CO ₂ -Äquivalent	Herkömmliches Menu





Referenzen



Stadt Zürich



Eidgenössische Technische Hochschule Zürich
Swiss Federal Institute of Technology Zurich



Zunfthaus zur Saffran



WebTV zur Klimakonferenz (11.12.2009)

Klimaschau: Verspeisen Sie auch Klimakiller?

Wussten Sie schon, dass die Herstellung von einem Kilogramm Rinderfleisch genauso klimaschädlich ist wie eine 250-Kilometer lange Autofahrt? Forscher fanden dies heraus. Und schon längst ist es kein Geheimnis mehr, dass es auch bei der Produktion von Käse sehr hohe CO₂-Emissionen gibt.

Mit Bio-Produkten allein können wir das Klima nicht retten. Vielmehr fordern Experten eine klimafreundliche Landwirtschaft und Ernährung. Was sich dahinter verbirgt und was wir tun sollten, damit nicht die größten Klimakiller auf unseren Tellern landen, beantwortet die neue Ausgabe der **Klimaschau interaktiv**, die Sie sich mit einem interaktiven Player ansehen können. Weitere Informationen zum Player bekommen Sie mit einem Klick auf den Hilfe-Button (?).

Suche:

als Zutat

	Wasser	ca 0 g*
	Pariserkarotten	ca 6 g*
	Spinat	ca 11 g*
	Sojasprossen	ca 13 g*
	Pfeffer	ca 13 g*
	Mais	ca 15 g*
	Wirz	ca 15 g*
	Rosenkohl	ca 15 g*
	Lauch	ca 15 g*
	Stangensellerie	ca 15 g*
	Schnittmangold	ca 15 g*
	Peperoncini/Peperoni	ca 15 g*
	Romanesco	ca 15 g*
	Gemüse	ca 15 g*
	Eisbergsalat	ca 18 g*
	Gurken	ca 18 g*

sortiere: [alphabetisch](#) [CO₂-Äq-Wert](#)[Legende](#)

Ihre Rezepte:

▲ 243 g* (pro Person)

Ihr Fruchtige Kürbis-**Herbstsuppe**

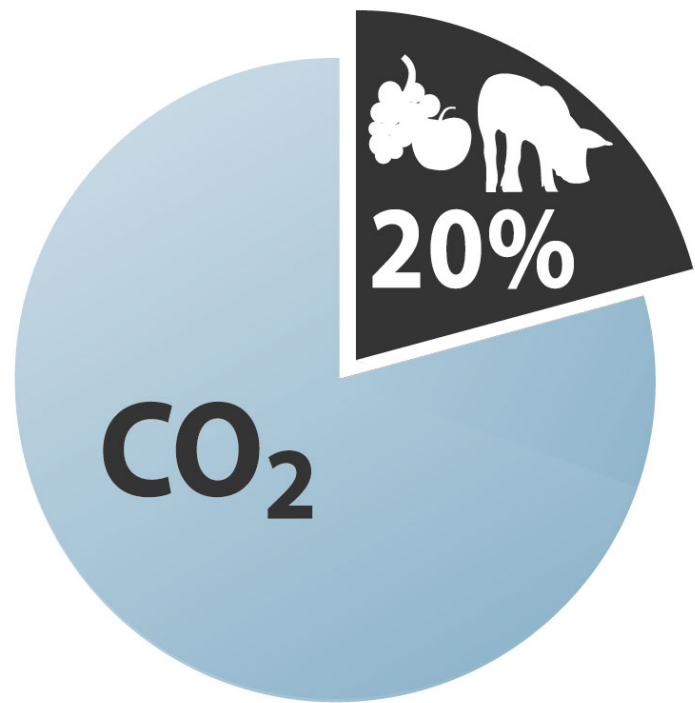
mit gerösteten Kernen für 4 Personen

<input type="text" value="1000"/>	g		Kürbis	ca 225g *		<input type="button" value="x"/>
<input type="text" value="120"/>	g		Zwiebeln	ca 44g *		<input type="button" value="x"/>
<input type="text" value="100"/>	g		Karotten	ca 31g *		<input type="button" value="x"/>
<input type="text" value="50"/>	g		Ingwer	ca 19g *		<input type="button" value="x"/>
<input type="text" value="20"/>	g		Chilli	ca 6g *		<input type="button" value="x"/>
<input type="text" value="400"/>	g		Gemüsebrühe	ca 90g *		<input type="button" value="x"/>
<input type="text" value="250"/>	g		Kokosnussmilch	ca 154g *		<input type="button" value="x"/>
<input type="text" value="150"/>	g		Obst-mix frisch	ca 69g *		<input type="button" value="x"/>
<input type="text" value="50"/>	g		Wein	ca 136g *		<input type="button" value="x"/>
<input type="text" value="20"/>	g		Kürbiskerne	ca 38g *		<input type="button" value="x"/>
<input type="text" value="10"/>	g		Knoblauch	ca 3g *		<input type="button" value="x"/>
<input type="text" value="30"/>	g		Olivenöl	ca 138g *		<input type="button" value="x"/>
<input type="text" value="10"/>	g		Zitronensaft	ca 16g *		<input type="button" value="x"/>
<input type="text" value="10"/>	g		Gewürze	ca 3g *		<input type="button" value="x"/>

SUMME ca 973g ** CO₂-Äquivalent

Zubereitung: 1. Den Kürbis, Zwiebeln, Karotten, Knoblauch, Quitte und Ingwer vorbereiten und in einem Topf kurz in Öl anschwitzen lassen. Mit Weisswein ablöschen und getrocknete Chili, Bouillon sowie Kokosnussmilch zugeben. 15 Minuten kochen und danach pürieren. 2. Die Würzmischung extra anrühren und der Suppe zugeben. Nach kurzem Aufkochen lassen, weiter nach belieben mit Koriander, Zitronensaft, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. 3. Kürbis oder Sonnenblumen Kerne ohne Öl rösten und mit frischer Petersilie zusammen die Suppe garnieren und servieren. Kürbissuppe lässt sich hervorragend mit verschiedenen Früchten kombinieren. So kann man auch mit Bananen, Kokosnussmilch und ein

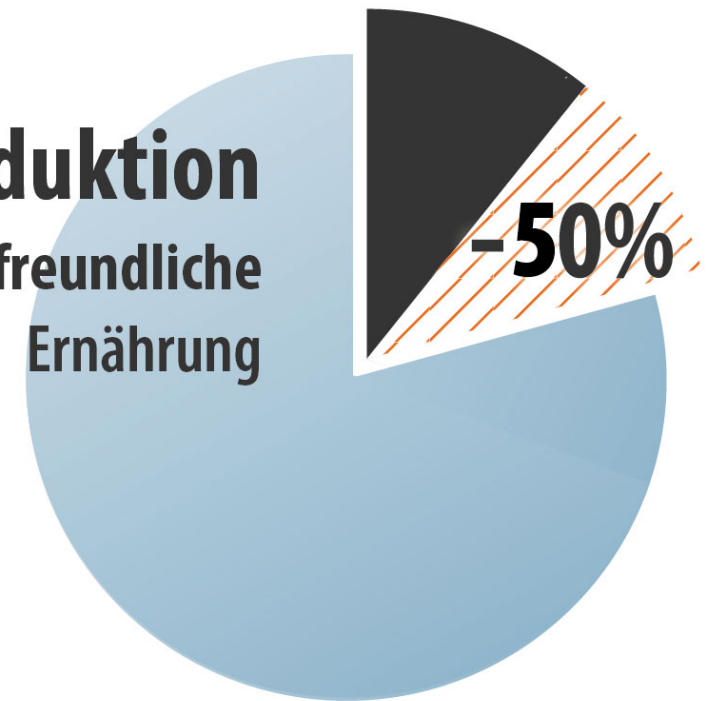
[weniger Details](#)



min. **1/5** der
Treibhausgas-Emissionen
kommen aus der
Ernährung



Reduktion
durch klimafreundliche
Ernährung



Faktoren für eine
klimafreundliche
Ernährung

1 Produktwahl

pflanzlich
statt tierisch



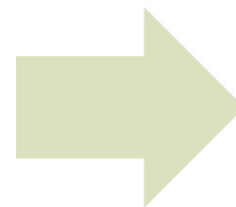
2 Saisonalität

kein Gewächshaus
frisch statt tiefgefroren

Sept
26

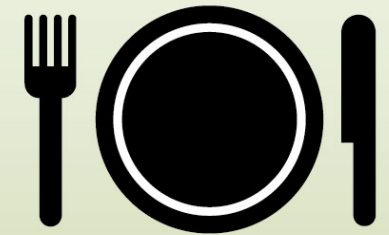
3 Regionalität

keine Flugware
kurzer **Transport**



Klimafreundliches Menu

60%
weniger CO₂



560g CO₂-Äquivalent

Klimafreundliches Menu

1440g CO₂-Äquivalent

Herkömmliches Menu

Wir etablieren
klimafreundliche
Ernährung in unserer
Gesellschaft.

