



Stadt Zürich

# Menu Plus

Gut für mich.  
Gut fürs Klima.

## Wählen Sie während den Genusswochen das Menu Plus. Ein Genuss für Sie – und ein Beitrag zur 2000-Watt-Gesellschaft.

Die 2000-Watt-Gesellschaft verfolgt das Ziel, langfristig den Energieverbrauch und den CO<sub>2</sub>-Ausstoss zu reduzieren. Die Ernährung bietet dabei grosses Reduktionspotenzial. Hier erfahren Sie, wie es geht:

### TIPPS FÜR UMWELTFREUNDLICHES UND GESUNDES EINKAUFEN



Frisches Gemüse wählt man am besten **saisonal und in Bio-Qualität**: So braucht es keine beheizten Gewächshäuser, die viel Energie benötigen.



Bezieht man **regionale Lebensmittel**, hat man kurze Transportwege und fördert die Produkte aus der Region. Am stärksten ins Gewicht fallen die Flugtransporte.



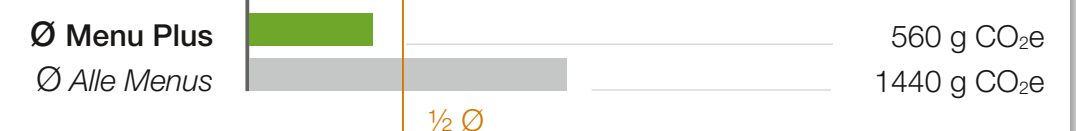
Besser **pflanzlich statt tierisch**: Obst, Gemüse und Getreide haben die bessere Klimabilanz. Tierhaltung braucht deutlich mehr Ressourcen und verursacht viel mehr Treibhausgas-Emissionen.

Eine Ernährung, die diesen drei Regeln folgt, verursacht nur halb so viele Treibhausgase. Ausserdem braucht sie rund 70 Prozent weniger Wasser, 60 Prozent weniger Energie, 90 Prozent weniger Dünger und 30 Prozent weniger Pestizide.

Greifen Sie zu Bioprodukten und machen Sie Ihre Einkäufe zu Fuss oder mit dem Velo: Ein weiteres Plus für die Umwelt, eine nachhaltige Landwirtschaft und für Ihre Gesundheit!

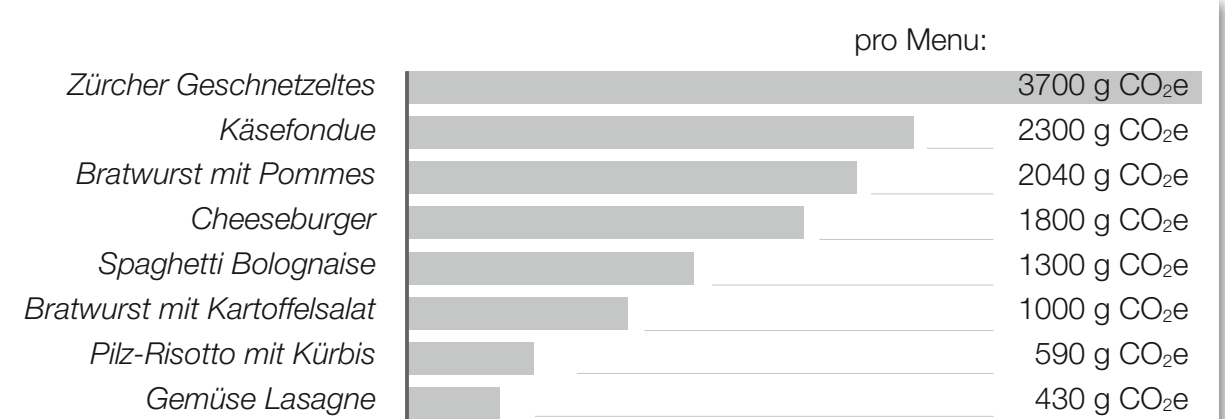
### Das Menu Plus | Gesund und klimafreundlich.

Das *Menu Plus* garantiert gesunden Genuss. Und nicht nur das: Es schont das Klima, indem es rund 60 Prozent weniger Treibhausgase verursacht als ein herkömmliches Gericht. Dies ist gleich viel, wie ein Fernseher verursacht, der 234 Stunden läuft.



Berechnung: eaternity

### Die Klimabilanz von Cheeseburger, Fondue und Co.



Berechnung: eaternity

**Was bedeutet CO<sub>2</sub>e?** Nicht alle Treibhausgase belasten das Klima gleich stark. Methan, Lachgas oder Ammoniak haben zum Beispiel eine stärkere Treibhaus-Wirkung als CO<sub>2</sub>. Da ein Produkt verschiedene Arten von Treibhausgasen verursachen kann, wird die gesamte Belastung in **CO<sub>2</sub>-Äquivalente** umgerechnet. Die angegebenen Werte berücksichtigen die gesamten Treibhausgas-Emissionen eines Produktes oder Menus – von der Herstellung über den Transport bis zum Verkauf.



Der grüne Smiley auf dem übrigen Angebot in der Cafeteria zeigt weitere klimafreundliche Produkte.





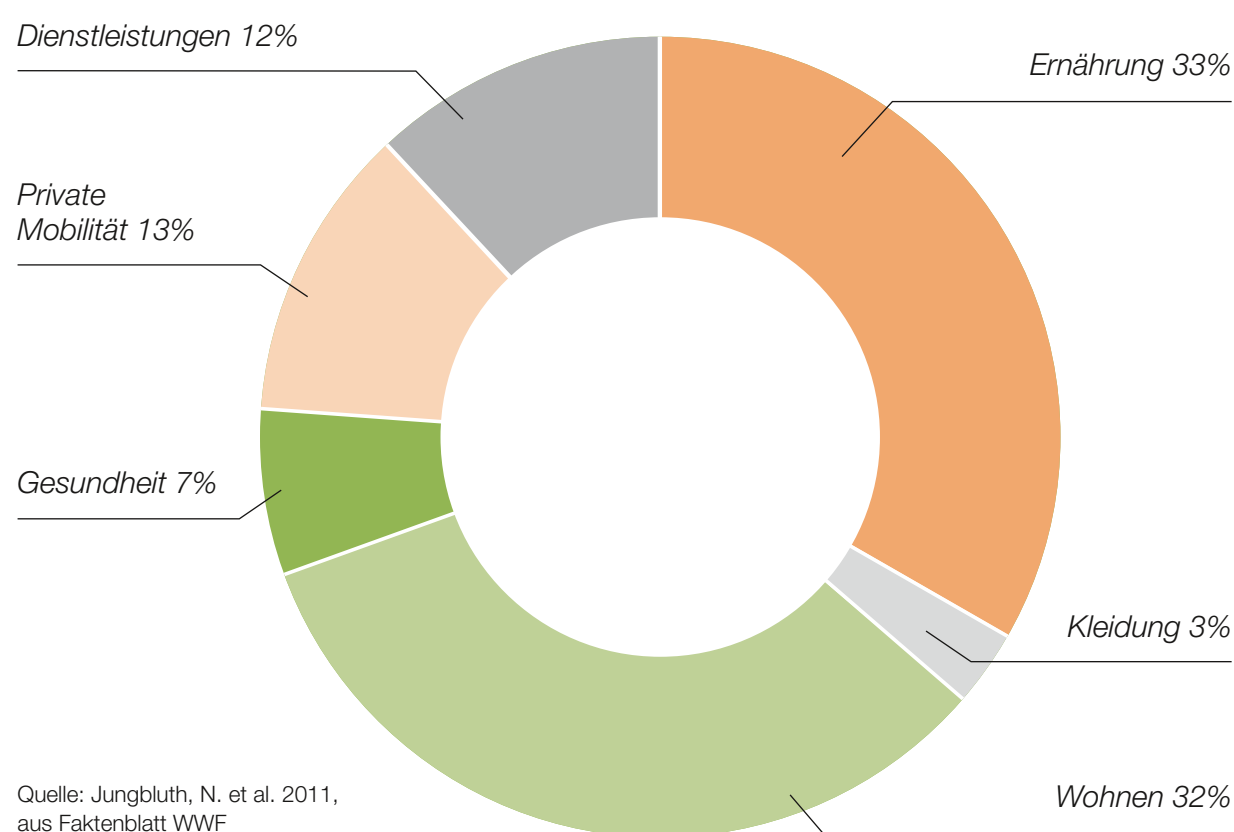
Stadt Zürich

# Menu Plus

Gut für mich.  
Gut fürs Klima.

## Ein Drittel der Umweltbelastung geht auf die Ernährung zurück.

### Was belastet die Umwelt wie stark?



### FLEISCH UND TIERISCHE PRODUKTE BELASTEN DIE UMWELT UND DAS KLIMA BESONDERS STARK

In der Schweiz essen wir im Durchschnitt ein Kilogramm Fleisch pro Woche. Das ist doppelt so viel wie vor 50 Jahren. Unser grosser Appetit auf Fleisch hat Folgen für Boden, Wasser und das Klima.

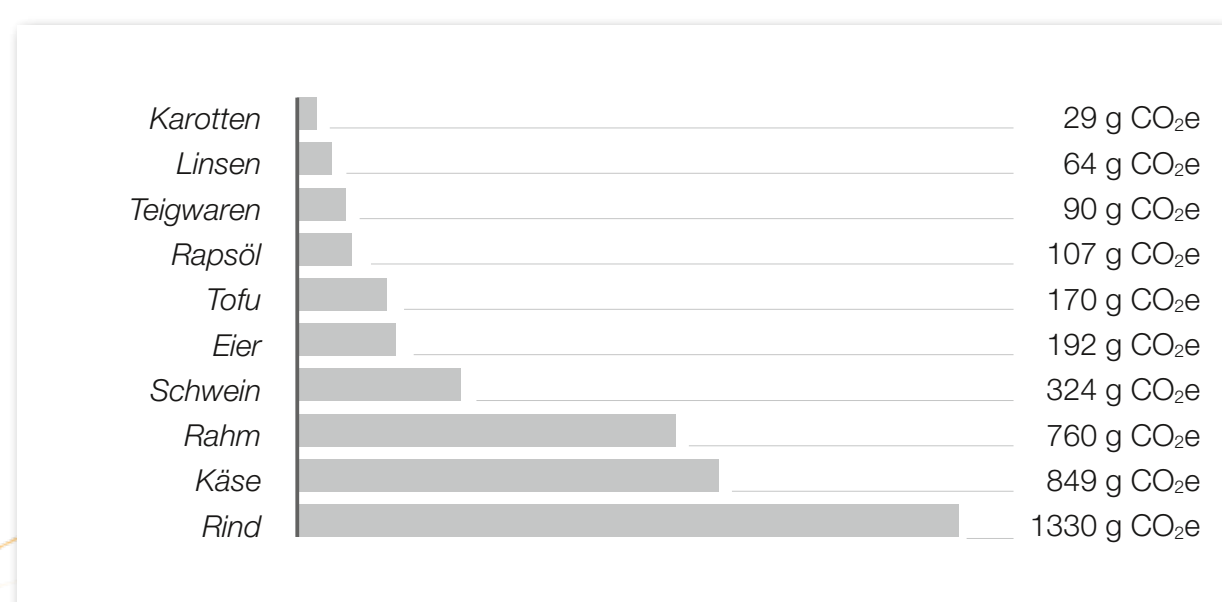
### Fleischproduktion verschlingt Boden und Wasser

- Über 70 % der Landwirtschaftsfläche weltweit wird heute für die Tierhaltung beansprucht. Grosse Flächen Wald z.B. im Amazonas werden für Futterproduktion und Tierhaltung gerodet.
- Ausserdem wird viel Wasser verbraucht – für die Herstellung von einem Kilo Rindfleisch sind es zum Beispiel 15 500 Liter Wasser.

### ... und belastet das Klima

In der Schweiz sind tierische Produkte für rund 50 % der ernährungsbedingten Treibhausgas-Emissionen verantwortlich. Wiederkäuer setzen bei der Verdauung und Ausscheidung grosse Mengen an klimaschädlichem Methan frei. Bei der Lagerung und Ausbringung von organischem Dünger entsteht zudem Lachgas. Diese beiden Treibhausgase sind äusserst klimaschädlich. Auch die Futterproduktion braucht viel Energie, u.a. weil die Produktion von Pestiziden und Kunstdüngern besonders viel Energie benötigt.

### Die Klimabelastung verschiedener Lebensmittel pro 100 Gramm



Berechnung: eaternity

Mehr Informationen: [www.stadt-zuerich.ch/menu-plus](http://www.stadt-zuerich.ch/menu-plus)

Berechnen Sie die Klimabilanz Ihres Lieblingsgerichts:  
[www.eaternity.ch](http://www.eaternity.ch)