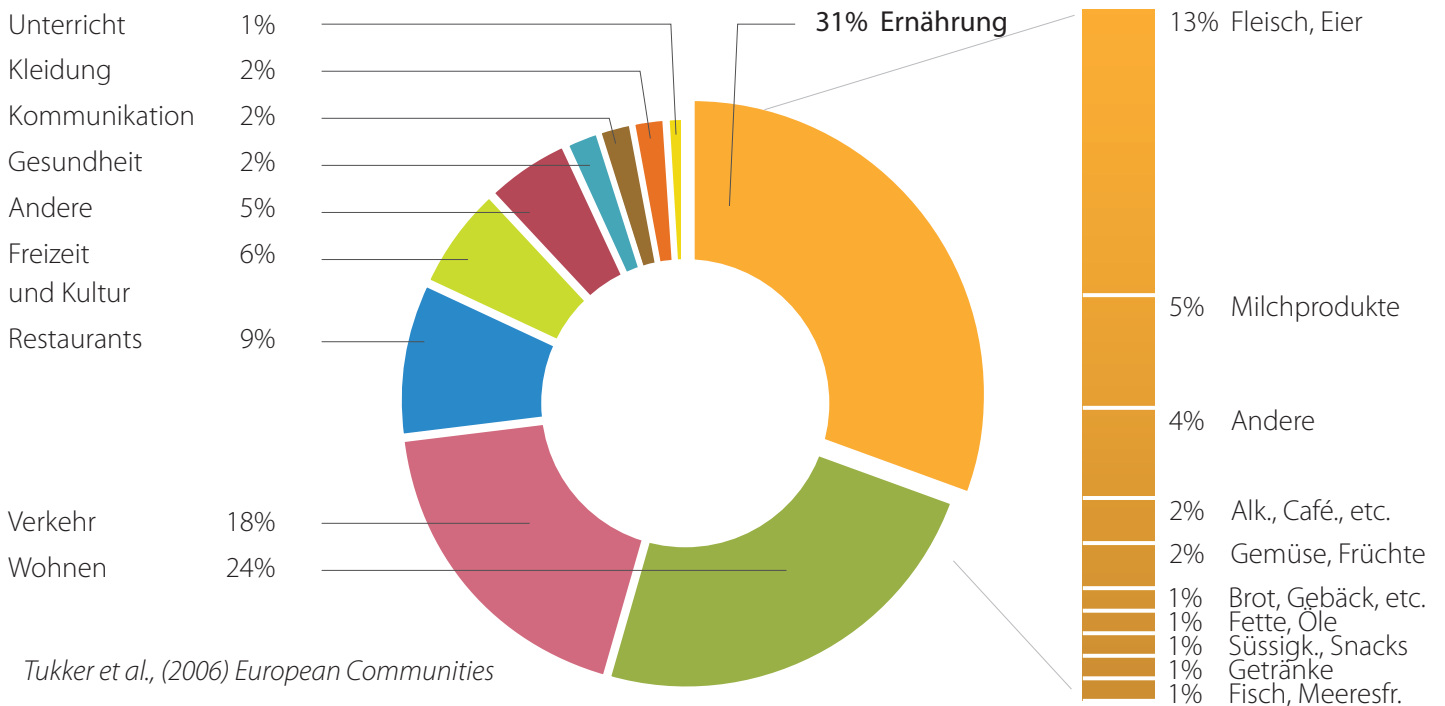


WENIGER CO₂ 100% GESCHMACK



Unsere Ernährung ist für einen Drittel der konsumbedingten Treibhausgas-Emissionen in Europa verantwortlich. Durch ein klimafreundlicheres Essverhalten können wir also Wesentliches dazu beitragen, unsere CO₂ Emissionen zu reduzieren.

eaternity ist ein Non-Profit Verein, der klimafreundliches Essen auf den Tisch bringt. Das eaternity Ziel ist, die Zusammenhänge von Ernährung und Klimawandel einer breiten Öffentlichkeit bekannt zu machen.

Gleichzeitig wird Wert auf eine ausgewogene Ernährung und kulinarische Vielfalt gelegt. Mit dem eaternity CO₂-Rechner kann jeder den CO₂-Wert seiner Gerichte herausfinden.

Besser pflanzlich als tierisch: Obst, Gemüse und Getreide besitzen eine erheblich bessere Umweltbilanz, denn die Tierhaltung ist besonders ressourcen- und energieintensiv.

Bei Gemüse wählt man am besten saisonal: **Keine Gewächshäuser**, diese verbrauchen in der Regel sehr viel Energie für Beleuchtung, Bewässerung und Heizung. Und somit sind die Produkte auch **frisch statt tiefgefroren** oder konserviert.

Im weiteren zählt die Regionalität der Produkte. Möglichst kurze Transporte und **keine Flugzeugtransporte**, diese fallen wegen ihren hohen Treibstoffverbrauchs stark ins Gewicht.



Faktoren für klimafreundliche Ernährung

- 1 **PRODUKTWAHL**
pflanzlich statt tierisch 
- 2 **SAISONALITÄT**
kein Gewächshaus frisch statt tiefgefroren 
- 3 **REGIONALITÄT**
kein Flugzeug kurze Lagerung 



Reduktion mit bewussten Genuss

