



Was hat unser Essen mit dem Klima zu tun?

Unsere Ernährung trägt mit einem Anteil von **21%** erheblich zu den Treibhausgasemissionen in Deutschland bei. Sie entstehen auf dem Acker, bei jeder Verarbeitung und beim Transport bis in die Küche.

Kleine Umstellungen – große Wirkung:

Pflanzliche Lebensmittel verursachen mit **8%** die wenigsten, tierische Produkte (Fleisch, Fisch, Milch) mit **44%** die meisten Treibhausgase.

Regional statt weit transportiert:

Würden wir nur die Lebensmittel importieren, die aufgrund von klimatischen Bedingungen nicht bei uns wachsen, könnten wir über **22%** der Emissionen einsparen – ein Gewinn für alle.

Bio statt konventionell:

Durch den Verzicht auf chemisch-synthetische Düngemittel, humusreiche Böden, die mehr CO₂ binden, eine flächengebundene Tierhaltung und betriebseigene oder regionale Futterproduktion werden viele Treibhausgasemissionen eingespart.

Quelle: www.klimateller.de/essen-klima