Lebensmittel

Warum

Fast 40% der globalen Treibhausgase werden direkt oder indirekt durch die heutige Agrar- und Lebensmittelproduktion verursacht, wenn man Verarbeitung, Transport, Verbrauch und Entsorgung mitrechnet. Bis das Essen auf unseren Tellern landet, werden für jede Nahrungskalorie 4-10 Kalorien fossiler Energie verbraucht - durch Düngemittel, Pestizide, Traktorfahrten, Rohstofftransport, über Verarbeitung bis zum Kochen auf dem heimischen Herd.[2]

Hier die wichtigsten Aspekte klimafreundlicher Ernährung:

Pflanzliche Nahrung

Tierische Produkte zu reduzieren oder ganz zu streichen kann bis zu 20% der der Emmissionen im Bereich Ernährung einsparen.[3] Das liegt daran, dass für die Produktion von tierischen Erzeugnissen ein Vielfaches an Energie, Ackerfläche und Dünger notwendig sind als für Pflanzen. Zudem fallen durch die Verdauung bei Rindern immense Mengen des Treibhausgases Methan an, das etwa 21 mal klimaschädlicher ist, als CO2.

Wenn wir die weggeworfene Menge der Nahrungsmittel auf die Hälfte reduzieren, könnten wir so viele Treibhausgase einsparen, wie mit der Stillegung jedes 2. Autos.[2]

[2] Schueb/Kuschel (2012): Beschissatlas, München [3] BUND Jugend: Klimaexperimente für deinen Alltag, Berlin

Artikel	Wichtige Kriterien	Nutzungshinweise	Siegel/Label	Bezugsquelle		
Lebensmittel allgemein	bio, fair, regional, saisonal	wenig Fleisch, gute Planung, damit wenig übrig bleibt (Erfahrungswerte aufschreiben); Möglichkeit bieten, übriggebliebenes mit zu nehmen	EG-Biosiegel, Bioland, Naturland, demeter, Fair-Trade	**VG Dresden:** Mitgliedschaft für Gemeinden möglich, Beitrag bemisst sich monatlich nach dem Einkaufswert (bis 100,-€ Einkaufswewrt: 15,-€ Beitrag/Monat; bis 300,-€ Einkaufswert: 30,-€ Beitrag/Monat; **Wochenmärkte** nutzen: http://www.dresden.de/de/leben/sport-und-freizeit/maerkte/wochenmaerkte.php; **Nachbarschaft kennenlernen**: gerade in den ländlicheren Räumen können Lebensmittel von ansässigen Bäuer*innen oder auch Hobby-Gärtner*innen bezogen werden; **Food-Assembly:** ein zweimal wöchentlich stattfindender Markt für ausschließlich regional hergestellte Produktehttps://thefoodassembly.com/de/assemblies/8181; **Lose-Laden:** verpackungsfrei einkaufen in der Neustadt - http://losedresden.wixsite.com/lose **Food-Sharing:** entweder selber nutzen oder eine Verteilstation in der Gemeinde einrichten https://foodsharing.de/ueber-uns		
Getränke	Regional, bio, fair	Mehrwegflaschen bevorzugen; Leitungswasser ist Trinkwasser – Flaschenwasser ist unnötig; Säfte aus der Region bevorzugen bzw. aufs fairTrade-Siegel achten Kaffee in fair gehandelter Qualität neben Kuhmilch auch Pflanzenmilch anbieten		Regionale Keltereien: Hellerauer Fruchtsäfte (auch bio-Säfte) http://www.hellerauer-fruchtsaefte.de/index.php/home; Walther's Kelterei (Arnsdorf) http://www.walthers.de/ regionale Biersorten: Feldschlösschen, Bio-Bier aus der Neustädter Brauerei Schwingenheuer, Radeberger, Kaffee gibt es in den Weltläden oder direkt in der FAIRE – Kirchgemeinden bekommen Rabatte (?) Milch eventuell auch bei benachbarten Bäuer*innen beziehen; Wasser lässt sich zudem mit Sirup, Kräutern oder Zitrone geschmacklic	Getränke	bio, fair, regional, saisonal

From:
https://faire-beschaffung.notraces.net/ - **Faire Beschaffung**

Permanent link:
https://faire-beschaffung.notraces.net/lebensmittel?rev=1486557855

Last update: **2017/02/08 13:44**