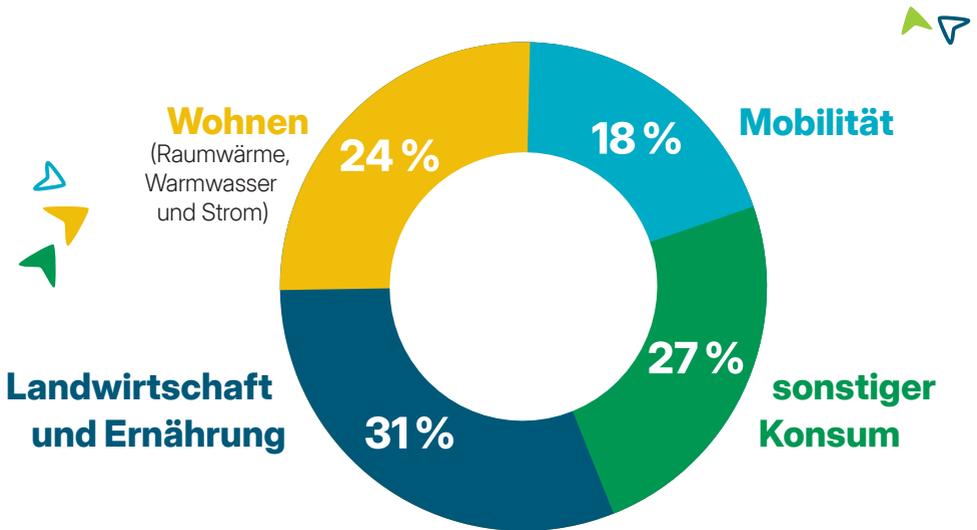


Wie wirkt unser Essen auf das Klima?

Unsere Ernährung beeinflusst das Klima maßgeblich. Bis zu einem Drittel unserer Treibhausgas-Emissionen werden durch die Lebensmittelversorgung verursacht.



Woher kommen die CO₂-Emissionen unserer Lebensmittel?

Unsere Lebensmittel werden in globalisierten und komplexen Wertschöpfungsketten hergestellt. Alle Teile dieser Kette verursachen Emissionen.

Am bedeutendsten für den Klimawandel ist dabei die Produktion von Fleisch und Milchprodukten, da dabei große Flächen an Wäldern und Wiesen für Futtermittel verbraucht werden. Beheizte Gewächshäuser und Flugtransporte sind ebenfalls besonders klimaintensiv.

11,6 Tonnen Treibhausgase verursacht eine Person pro Jahr in Deutschland. Klimaverträglich wären weniger als zwei.



Weitere Infos gibt es hier per Newsletter.



Essen in den Schulen:

**Gesund.
Lecker.
Nachhaltig.**

Für das **Essen an den weiterführenden Schulen** in Konstanz werden folgende Kriterien berücksichtigt. So schmeckt es nicht nur den SchülerInnen, sondern auch der Umwelt:



30 % Bio-Anteil

Bioprodukte enthalten weniger Nitrate und weniger Rückstände chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel. Dadurch sind sie häufig gesünder als herkömmliche Produkte. Zudem schonen sie die Umwelt und fördern die Biodiversität. 

Regionale und saisonale Produkte

Der Einsatz saisonal und regional erzeugter Lebensmittel trägt dazu bei, lange Transportwege zu vermeiden. Dadurch werden Energieverbrauch sowie Kosten reduziert. Gleichzeitig wird die regionale Wirtschaft gefördert. 

Pflanzenbetontes Essen

Eine pflanzenbasierte Ernährung ist der mit Abstand größte Hebel, um den CO₂-Fußabdruck der eigenen Ernährung zu verbessern. Obst, Gemüse, Getreide und Nüsse sind gesund, vielfältig und bedeuten keineswegs Verzicht! Denn der herzhafteste Geschmack von Fleisch steckt auch in vielen Gemüse- und Pilzsorten.

Fairtrade-Produkte

Der Einsatz von fair gehandelten Lebensmitteln garantiert eine gerechte Bezahlung und soziale Standards für importierte Produkte wie exotisches Obst, Orangensaft, Kakao-Produkte, Rohrzucker und Reis. 

Tiergerechte Haltungsforn

Im Sinne des Tierwohls und einer artgerechteren Tierhaltung stammen die Eier und Eiprodukte mindestens aus Freilandhaltung. Das Fleisch und Geflügel muss mindestens aus der Haltungsforn „Außenklima“ stammen. Seefische stammen aus nachhaltiger Fischerei oder sog. nachhaltig betriebenen Aquakulturen.

Deutsche Qualitätsstandards für Konstanzer Schulverpflegung

Das angebotene Essen entspricht den Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE). 