

Begleitmaterial zur Wanderausstellung Klimagourmet Wuppertal

Das Begleitmaterial beinhaltet
ausgewählte Links zu
Hintergrundinformationen und
Bildungsmaterialien



STADT WUPPERTAL

Herausgeberin:
Koordinierungsstelle Klimaschutz der Stadt Wuppertal

Konzeption und Recherche:
Kommunikationsstudio übermut

Inhalt

Inhalt	2
Station: Was treibt das Gas im Haus?	3
Station: Klimaschnäppchen.....	4
Station: Reisefieber	5
Station: Rindvieh	6
Station: Besiegelt	7
Station: Unverpackt	9
Station: Deckel drauf.....	10
Station: Ver(sch)wendet.....	11
Station: Durchschaut.....	12
_Anhänge	13

Station: Was treibt das Gas im Haus?

INHALT

Die Station ist eine Einführung in die Ausstellung und die Thematik Klimaschutz und Ernährung. Unter anderem wird der Treibhauseffekt thematisiert, auf die Erderwärmung hingewiesen, es werden die wichtigsten Treibhausgase vorgestellt und die Begriffe CO₂-Bilanz und CO₂-Äquivalente erklärt. Die Darstellung des persönlichen CO₂-Fußabdrucks pro Kopf in Deutschland zeigt auf, welche Rolle das Thema Ernährung bei der Reduzierung des CO₂-Fußabdrucks spielt.¹

HINTERGRUNDWISSEN

Film über Treibhauseffekt

<https://www.zdf.de/dokumentation/terra-x/klimafaktor-co2-erklaeclip-klimawandel-100.html>

CO₂-Rechner zur Berechnung des CO₂-Fußabdrucks

https://uba.co2-rechner.de/de_DE/start#panel-calc

Hintergrundwissen zu den Themen Klimawandel und Klimafolgen

https://www.wuppertal.de/microsite/klimaschutz/kinderseite/die_kinderseite.php

Mein Essen – unser Klima

Bundeszentrum für Ernährung

<https://www.ble-medienservice.de/1577/mein-essen-unser-klima>

DIDAKTISCHES MATERIAL

Bildungsmaterialien für Grundschule und Sekundarstufe

Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU)

<https://www.umwelt-im-unterricht.de/wochenthemen/das-klima-isst-mit/>

Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun?

Unterrichtsmaterial für die Klasse 9 und 10 und berufsbildende Schulen

Bundeszentrum für Ernährung

<https://www.ble-medienservice.de/3659/was-hat-mein-essen-mit-dem-klima-zu-tun?c=156>

Kinderseite zu den Themen Klima- und Umweltschutz

Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU)

<https://www.bmu-kids.de/wissen/klima-und-energie/klima/>

¹ https://wiki.bildungsserver.de/klimawandel/index.php/Aktuelle_Klima%C3%A4nderungen
<https://www.myclimate.org/de/informieren/faq/faq-detail/was-sind-co2-aequivalente/>
https://uba.co2-rechner.de/de_DE/start#panel-calc

Station: Klimaschnäppchen

INHALT

An dieser Station können die CO₂-Gewichte verschiedener Lebensmittel mit Hilfe einer Waage ermittelt werden. An ausgewählten Lebensmitteln wird deutlich, dass tierische Lebensmittel oft ein höheres Gewicht haben, weiterverarbeitete schwerer sind als weniger verarbeitete und Tiefkühlware schwerer ist als frische Erzeugnisse. In der Rinderhaltung entstehen durch die Verdauung der Tiere mehr Treibhausgase, vor allem Methan als in der Haltung von Schweinen und Geflügel. Je höher der Fettgehalt von Milchprodukten, umso mehr Milch musste für die Produktion verwendet werden. Entsprechend steigt der Wert der freigesetzten Treibhausgase. Butter und sehr fetthaltiger Käse übertreffen dabei sogar die Werte von Fleisch.²

HINTERGRUNDWISSEN

„Ökologischer Fußabdruck von Lebensmitteln und Gerichten in Deutschland“ 2020

ifeu - Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg gGmbH

<https://www.ifeu.de/fileadmin/uploads/Reinhardt-Gaertner-Wagner-2020-Oekologische-Fu%C3%9Fabdruecke-von-Lebensmitteln-und-Gerichten-in-Deutschland-ifeu-2020.pdf>

CO₂-Rechner zur Berechnung von Gerichten

https://www.klimatarier.com/de/CO2_Rechner

DIDAKTISCHES MATERIAL

Bildungsmaterialien für Sekundarstufe

Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU)

<https://www.umwelt-im-unterricht.de/unterrichtsvorschlaege/lebensmittel-und-ihre-klimabilanz/>

Bildungsmaterialien für Grundschule

Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU)

<https://www.umwelt-im-unterricht.de/unterrichtsvorschlaege/klimafreundlich-essen/>

² <https://www.ifeu.de/projekt/oekologischer-fussabdruck-von-lebensmitteln-und-gerichten-in-deutschland/>
<https://www.br.de/klimawandel/kuh-kuehe-rind-rinder-methan-klima-landwirtschaft-treibhausgase-100.html>

Station: Reisefieber

INHALT

Anbauweise, Jahreszeit und Transport von Tomaten haben einen großen Einfluss auf den Ausstoß von Kohlendioxid. Fünf Holztomaten sind je nach Transportmittel oder Anbauweise mit unterschiedlichen Gewichten behängt. Durch Hochziehen der Tomaten können die Besucher*innen die unterschiedlichen CO₂-Emissionen³ direkt erleben.

HINTERGRUNDWISSEN

Ratgeber zum regionalen Einkauf

Verbraucherzentrale NRW

<https://www.mehrwert.nrw/nachhaltiger-konsum/regional-erkennen>

—

Saisonkalender Klimagourmet zum Download

<https://www.wuppertal.de/klimagourmet>

—

„Ökologischer Fußabdruck von Lebensmitteln und Gerichten in Deutschland“ 2020

ifeu gGmbH - Institut für Energie- und Umweltforschung

<https://www.ifeu.de/fileadmin/uploads/Reinhardt-Gaertner-Wagner-2020-Oekologische-Fu%C3%9Fabdrucke-von-Lebensmitteln-und-Gerichten-in-Deutschland-ifeu-2020.pdf>

—

Frisches Obst und Gemüse: Wie klimaschädlich ist der Verzehr im Winter?

Ökotest

https://www.oekotest.de/essen-trinken/Frisches-Obst-und-Gemuese-Wie-klimaschaedlich-ist-der-Verzehr-im-Winter_11616_1.html

—

Saisonal und Regional

Nachhaltiger Warenkorb

<https://www.nachhaltiger-warenkorb.de/themen/saisonal-und-regional/>

DIDAKTISCHES MATERIAL

Reisefieber Station für den Unterricht

Mit Druckvorlage und Anleitung → [siehe Anhang 1](#)

³ <https://www.nachhaltiger-warenkorb.de/themen/bio-aus-uebersee-pruefen/>

Pendos CO₂-Zähler: Die CO₂-Tabelle für ein klimafreundliches Leben – co2online 2007

Station: Rindvieh

INHALT

Diese Station verdeutlicht die Produktionskette von Fleisch- und Milchprodukten und klärt so die Frage, warum die CO₂-Werte dieser Lebensmittel häufig höher sind als jene pflanzlicher Lebensmittel.⁴

HINTERGRUNDWISSEN

Infos zum Thema Soja als Futtermittel

WWF Deutschland

<https://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/produkte-aus-der-landwirtschaft/soja/soja-als-futtermittel>

Fleischatlas 2021: Jugend, Klima und Ernährung

Heinrich-Böll-Stiftung

<https://www.boell.de/de/de/fleischatlas-2021-jugend-klima-ernaehrung>

DIDAKTISCHES MATERIAL

Bildungsmaterialien für Grundschule und Sekundarstufe

Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU)

<https://www.umwelt-im-unterricht.de/wochenthemen/fleisch-frisst-ressourcen/>

Schwein gehabt: Wie viele Tiere landen auf meinem Teller?

Infografik → [siehe Anhang 2](#)

Aufgetischt: CO₂-Ersparnis durch bestimmte Ernährungsweisen

Klimagourmet-Infografik → [siehe Anhang 3](#)

⁴ Energiereferat der Stadt Frankfurt

Station: Besiegelt

INHALT

Diese Station vergleicht den konventionellen Anbau mit dem EU-Biosiegel und einem Verbandssiegel anhand der Aspekte: Stickstoffdünger⁵, Pflanzenschutzmittel⁶, konventionelles Mischfutter⁷, Tierhaltung⁸, Zusatzstoffe⁹ und Beheizung von Gewächshäusern¹⁰

HINTERGRUNDWISSEN

EU-Bio-Siegel:

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

https://www.bmel.de/DE/Landwirtschaft/Nachhaltige-Landnutzung/Oekolandbau/_Texte/Bio-Siegel.html

Übersicht verschiedener Siegel, Zeichen und Codes

Verbraucherzentrale NRW

<https://www.verbraucherzentrale.nrw/wissen/lebensmittel/kennzeichnung-und-inhaltsstoffe/lebensmittel-zahlen-zeichen-codes-und-siegel-8382>

Infos zum Thema Soja als Futtermittel

WWF Deutschland

<https://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/produkte-aus-der-landwirtschaft/soja/soja-als-futtermittel>

DIDAKTISCHES MATERIAL

Bildungsmaterialien für Grundschule und Sekundarstufe

Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU)

<https://www.umwelt-im-unterricht.de/hintergrund/das-bio-siegel-und-nachhaltiger-konsum/>

⁵ <https://www.umweltbundesamt.de/themen/boden-landwirtschaft/umweltbelastungen-der-landwirtschaft/stickstoff#einfuehrung> • <https://www.umweltbundesamt.de/themen/boden-landwirtschaft/umweltbelastungen-der-landwirtschaft/duengemittel#schwermetalle-in-duengemitteln> • <https://www.umweltbundesamt.de/themen/boden-landwirtschaft/umweltbelastungen-der-landwirtschaft/lachgas-methan> • https://www.umweltinstitut.org/fileadmin/Mediapool/Downloads/07_FAQ/Lebensmittel/vergleich_richtlinien.pdf • http://www.naturland.de/fileadmin/MDB/documents/Richtlinien_deutsch/RiLi_Vergleich_Naturland-EU_deu.pdf • https://biopark.de/index_htm_files/Vergleich_Biopark_EU.pdf

⁶ <https://www.umweltbundesamt.de/themen/chemikalien/pflanzenschutzmittel> •

https://www.umweltinstitut.org/fileadmin/Mediapool/Downloads/07_FAQ/Lebensmittel/vergleich_richtlinien.pdf

⁷ <https://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/produkte-aus-der-landwirtschaft/soja/soja-als-futtermittel> •

https://biopark.de/index_htm_files/Vergleich_Biopark_EU.pdf

⁸ <https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/lebensmittelproduktion/tierschutz-tierwohl-und-artgerechte-haltung-22080> • https://biopark.de/index_htm_files/Vergleich_Biopark_EU.pdf •

<https://www.bmel.de/DE/themen/tiere/tierschutz/eu-tierschutztransport-vo.html> •

<https://www.br.de/nachrichten/bayern/flaechenbindung-wie-viele-tiere-pro-hektar-sind-erlaubt,SMLKmxl>

⁹ https://www.bioland.de/fileadmin/user_upload/Verband/Dokumente/Richtlinien_fuer_Erzeuger_und_Hersteller/Vergleich_Richtlinien_Bioland-EU.pdf • https://biopark.de/index_htm_files/Vergleich_Biopark_EU.pdf

¹⁰ https://www.umweltinstitut.org/fileadmin/Mediapool/Downloads/07_FAQ/Lebensmittel/vergleich_richtlinien.pdf

Lehrmaterialien, Aktionsideen, Wissensbeiträge und Bio-Quiz

Ökolandbau Informationsportal der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

<https://www.oekolandbau.de/oekolandbau-in-der-schule/>

Besiegelt: Übersicht der geläufigsten Bio-Siegel

→ siehe Anhang 4

Station: Unverpackt

INHALT

Die Station gibt Tipps zur Vermeidung von Verpackungsmüll und zeigt anhand einer Tomatensauce die Klimabilanz von verschiedenen Verpackungsmaterialien auf.¹¹

HINTERGRUNDWISSEN

Verpackungen und Verpackungsabfälle

Umweltbundesamt (UBA)

<https://www.umweltbundesamt.de/themen/abfall-ressourcen/produktverantwortung-in-der-abfallwirtschaft/verpackungen/fragen-antworten-verpackungen-verpackungsabfaelle#1-verbrauch-und-verwertung-von-verpackungen>

Plastikatlas – Daten und Fakten für eine Welt ohne Kunststoff

Heinrich-Böll-Stiftung

<https://www.boell.de/de/plastikatlas>

Welche Verpackung ist umweltfreundlicher? Der große Verpackungsvergleich

co2online

<https://www.co2online.de/klima-schuetzen/nachhaltiger-konsum/vergleich-umweltfreundliche-verpackungen/>

Alles rund um Verpackungen

Verbraucherzentrale Bayern

<https://www.verbraucherzentrale-bayern.de/alles-rund-um-verpackungen>

Das solltest du über Recycling wissen

<https://www.quarks.de/umwelt/muell/das-solltest-du-ueber-recycling-wissen/#l%C3%B6sung5>

DIDAKTISCHES MATERIAL

Bildungsmaterial zum Thema Plastikmüll in den Meeren und Ozeanen

<https://foodture.bildungscnt.de/bildungsmaterial-zu-plastikmuell-im-meer/>

¹¹ <https://www.umweltbundesamt.de/daten/ressourcen-abfall/verwertung-entsorgung-ausgewaehlter-abfallarten/verpackungsabfaelle#verpackungen-uberall>

<https://www.nachhaltigleben.ch/zero-waste/die-umweltfreundlichste-verpackung-5184>

Senn, J., Reinhardt, G. (2021): Basisdaten für die Wanderausstellung „Klimagourmet“, ifeu - Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg

<https://www.verbraucherzentrale.de/alles-rund-um-verpackungen>

Station: Deckel drauf

INHALT

Besucher können durch das Hochheben von Kochtöpfen die CO₂-Emission unterschiedlicher Herd- und Kocharten erfahren. Zudem gibt es Tipps zum energieeffizienten Kochen.¹²

HINTERGRUNDWISSEN

Energie und Kosten sparen bei Haushaltsgeräten

Bundesministerium Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie (Österreich)

<https://www.klimaaktiv.at/service/publikationen/energiesparen/haushaltsgeraete.html>

¹² <https://www.co2online.de/energie-sparen/strom-sparen/strom-sparen-stromspartipps/was-ist-echter-oekostrom/#c125467>

<https://www.co2online.de/energie-sparen/strom-sparen/strom-sparen-stromspartipps/herd-backofen/#c123533>

<https://utopia.de/galerien/energie-sparen-kochen-104981/> + Emissionsfaktoren von 2017

Station: Ver(sch)wendet

INHALT

Vergleich von Lebensmittelverschwendung in den Bereichen: Lebensmittelindustrie, Handel, Großverbraucher und Privathaushalte. ¹³

HINTERGRUNDWISSEN

Neue Studie über Lebensmittelabfälle in Deutschland

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

<https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html>

Genießen statt wegwerfen: Lebensmittelverschwendung stoppen

Verbraucherzentrale NRW, Infoseite mit mehreren weiterführenden Artikeln

<https://www.verbraucherzentrale.nrw/geniessen-statt-wegwerfen-lebensmittelverschwendung-stoppen-58985#heading1>

DIDAKTISCHES MATERIAL

Klimabildung zur Reduktion häuslicher Lebensmittelabfälle

Leuphana Universität Lüneburg

<https://www.foodlabhome.net/food-waste-tracker/>

Bildungsmaterialien für Grundschule und Sekundarstufe

Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU)

<https://www.umwelt-im-unterricht.de/wochenthemen/gegen-die-verschwendung-lebensmittel-retten/>

Materialien gibt es jeweils für die Klassenstufen 3 bis 6 und 7 bis 9

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

<https://www.zugutfuerdietonne.de/service/publikationen/schulmaterial/>

Aktionen in Schule und Mensa: Schüler*innen messen Lebensmittelabfälle

Verbraucherzentrale NRW

<https://www.verbraucherzentrale.nrw/wissen/lebensmittel/auswaehlen-zubereiten-aufbewahren/aktionen-in-schule-und-mensa-schuelerinnen-messen-lebensmittelabfaelle-59624>

Primar- und Sekundarstufe: Ideen gegen Lebensmittelverschwendung

Verbraucherzentrale NRW

<https://www.verbraucherzentrale.nrw/wissen/lebensmittel/auswaehlen-zubereiten-aufbewahren/primar-und-sekundarstufe-ideen-gegen-lebensmittelverschwendung-59632>

Grundschule bis Sek II: Wertschätzung & Verschwendung von Lebensmitteln

Verbraucherzentrale NRW

<https://www.verbraucherzentrale.nrw/wissen/lebensmittel/auswaehlen-zubereiten-aufbewahren/grundschule-bis-sek-ii-wertschaetzung-verschwendung-von-lebensmitteln-59634>

¹³

<https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html>

Station: Durchsicht

INHALT

Greenwashing: Oft scheinen Produkte auf den ersten Blick umweltfreundlicher, gesünder, natürlicher und biologischer als sie eigentlich sind. Sie werden „grün gewaschen“ bzw. auf grün getrimmt.¹⁴

HINTERGRUNDWISSEN

Lebensmittelklarheit

Informationen der Verbraucherzentralen rund um Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln

[Lebensmittelklarheit.de](https://www.lebensmittelklarheit.de)

—

Lebensmittel: Zahlen, Zeichen, Codes und Siegel

Übersicht der Verbraucherzentralen

<https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/kennzeichnung-und-inhaltsstoffe/lebensmittel-zahlen-zeichen-codes-und-siegel-8382>

—

Label-Online

Informationsportal der Verbraucher Initiative e.V. zu Labels, Siegeln, Gütezeichen

[Label-Online.de](https://www.label-online.de)

—

Siegelklarheit

Informationsportal zu Siegeln, initiiert von der Bundesregierung

[Siegelklarheit.de](https://www.siegelklarheit.de)

DIDAKTISCHES MATERIAL

Sekundarstufe: Woran erkenne ich ein nachhaltiges Produkt?

Umweltbundesamt (UBA)

<https://www.umwelt-im-unterricht.de/unterrichtsvorschlaege/woran-erkenne-ich-ein-nachhaltiges-produkt/>

¹⁴ <https://www.bund.net/massentierhaltung/haltungskennzeichnung/bio-siegel> •

<https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/kennzeichnung-und-inhaltsstoffe/regionale-lebensmittel-11403>

• http://regioportal.regionalbewegung.de/initiativensuche/neue-suche/?no_cache=1 •

<https://www.mein-bauernhof.de/hofladen-produkte/wuppertal/> •

<https://www.lebensmittelklarheit.de/informationen/extrakt-oder-natuerliches-aroma-wo-die-unterschiede-liegen>

• <https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/ernaehrung-fuer-senioren/wenn-der-produktname-zu-viel-verspricht-48895> • <https://www.verbraucherzentrale-hessen.de/presse-meldungen/umwelt-haushalt/verpackungen-mit-gruenem-anstrich-mehr-schein-als-sein-56150> • <https://de.myclimate.org/de/informieren/faq/faq-detail/was-ist-klimaneutralitaet/> • <https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/kennzeichnung-und-inhaltsstoffe/lebensmittel-zahlen-zeichen-codes-und-siegel-8382>

Anhänge

Anhang 1: Station Reisefieber

Station für den Unterricht | Druckvorlage und Anleitung

Anhang 2: Station Rindvieh

Schwein gehabt: Wie viele Tiere landen auf meinem Teller? | Infografik

Anhang 3: Station Rindvieh

Aufgetischt: CO₂-Ersparnis durch bestimmte Ernährungsweisen | Infografik

Anhang 4: Station Besiegelt

Übersicht der geläufigsten Bio-Siegel

_ Anhang 1: Station Reisefieber

Für importierte Ware aus Übersee ist es schwierig pauschale Klimabilanzen zu ermitteln. Häufig sind Importprodukte Beiladungen von Passagierflugzeugen, die noch Platz im Frachtraum haben. Südfrüchte wie Bananen reifen während des Transports auf dem Schiff und aus Orangen wird noch im Land Konzentrat hergestellt, welches ebenfalls per Schiff zu uns gelangt. Zu bedenken ist auch, dass Früchte aus südlichen Ländern im Gegensatz zu vielen regionalen Produkten nicht in beheizten Gewächshäusern gedeihen. Deshalb ist es sinnvoll bei dieser Fragestellung die Faktoren Anbauweise, Lagerung und Transport im Zusammenhang zu sehen. Der Faktor Regionalität alleine ist keine Garantie für eine gute Klimabilanz.

An dieser Station werden diese Faktoren am Beispiel von Tomaten aufgezeigt und mittels Gewicht verdeutlicht. Die Berechnung der CO₂-Emissionen je Beispiel entspricht jeweils einer schönen, großen 250 g Tomate.

TOMATE 1

Konventioneller Anbau, regional, im beheiztes Gewächshaus mit fossilen Energien:
2.325g CO₂ / 2,32 Liter

TOMATE 2

Flugware von den Kanaren:
1.800g CO₂ / 1,8 Liter

TOMATE 3

Freilandtomaten aus Spanien mit dem LKW transportiert:
150g CO₂ / 0,15 Liter

TOMATE 4

Konventioneller Anbau, regional, saisonal:
21g CO₂ / 0,02 Liter

TOMATE 5

Ökologischer Anbau, regional, saisonal:
9g CO₂ / 9 Milliliter

Aufbauanleitung

Materialien:

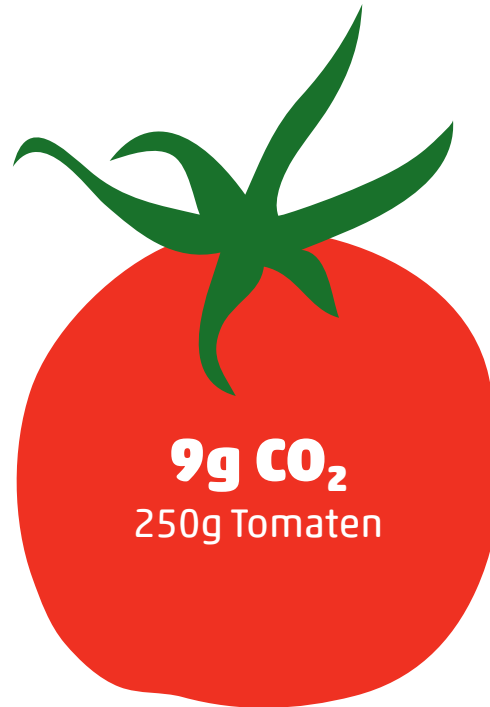
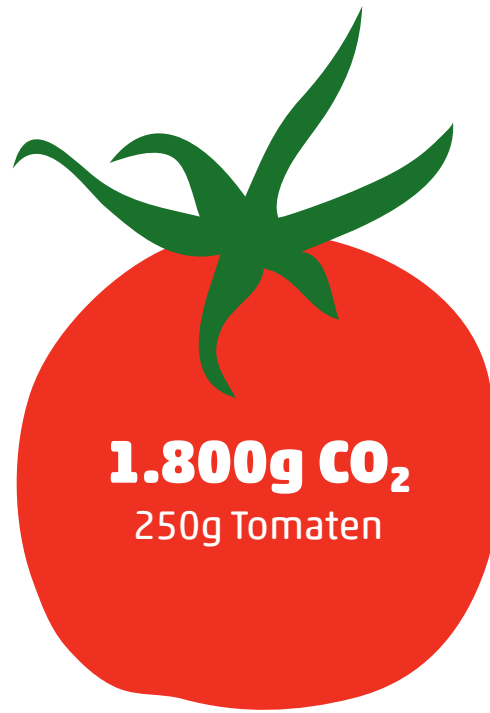
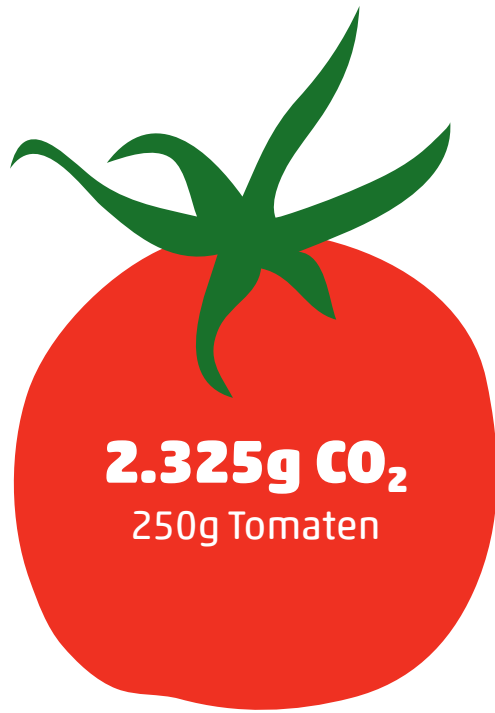
- Waage
 - 5 Wasserbehälter in unterschiedlichen Größen
 - Vorlage Tomaten ausdrucken, einzeln ausschneiden und laminieren
 - Anleitungstext
1. Befüllen von 5 Behältern mit Wasser (Mengenangabe siehe Tomaten)
 2. Aufbau der Station: 5 Behälter mit Wasser, Waage zum Wiegen des Gewichtes und ausgeschnittene Tomatenvorlagen. Die Teilnehmer*innen bekommen die Aufgabe, die Wassermengen der jeweils passenden Tomate zuzuordnen. Anschließend tauschen Sie sich über die Gründe der Zuordnung aus. Die Auflösung erfolgt gemeinsam mit den Kursleiter*innen.

Anleitungstext für Teilnehmer*innen:

Die Faktoren Transport, Saisonalität und biologischer Anbau haben großen Einfluss auf die CO₂-Bilanz eines Produktes. An dieser Station ist das CO₂-Gewicht mit Hilfe von Wasser dargestellt.

Ordne die Gewichte den jeweilig passenden Tomaten zu.
(Das CO₂-Gewicht ist in g pro 250 g Tomaten berechnet)





_Anhang 2: Station Rindvieh

Deutscher Durchschnittsverzehr im Laufe des Lebens



4 Rinder



4 Schafe



12 Gänse



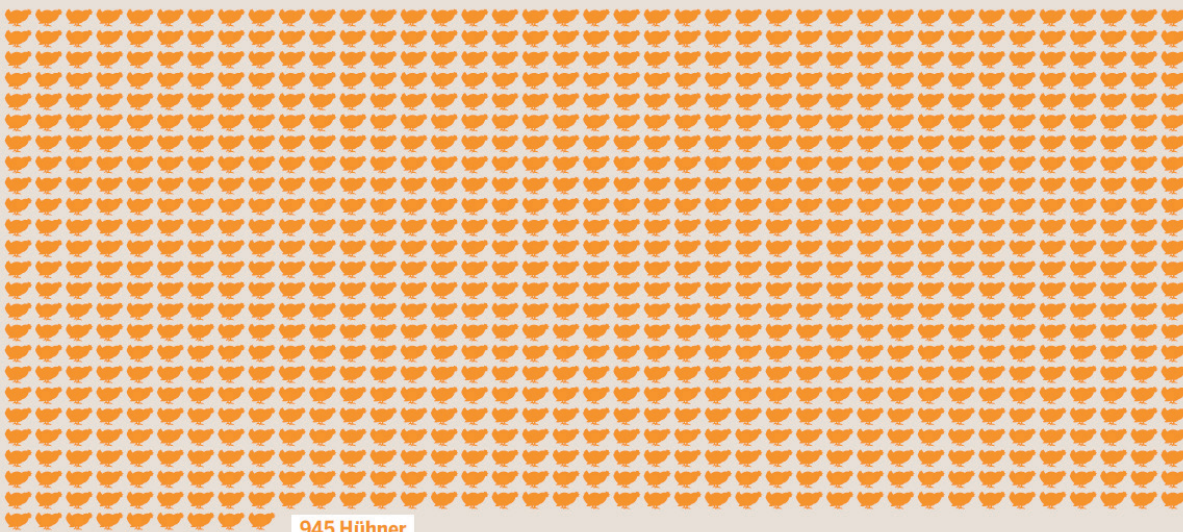
37 Enten



46 Schweine



46 Puten

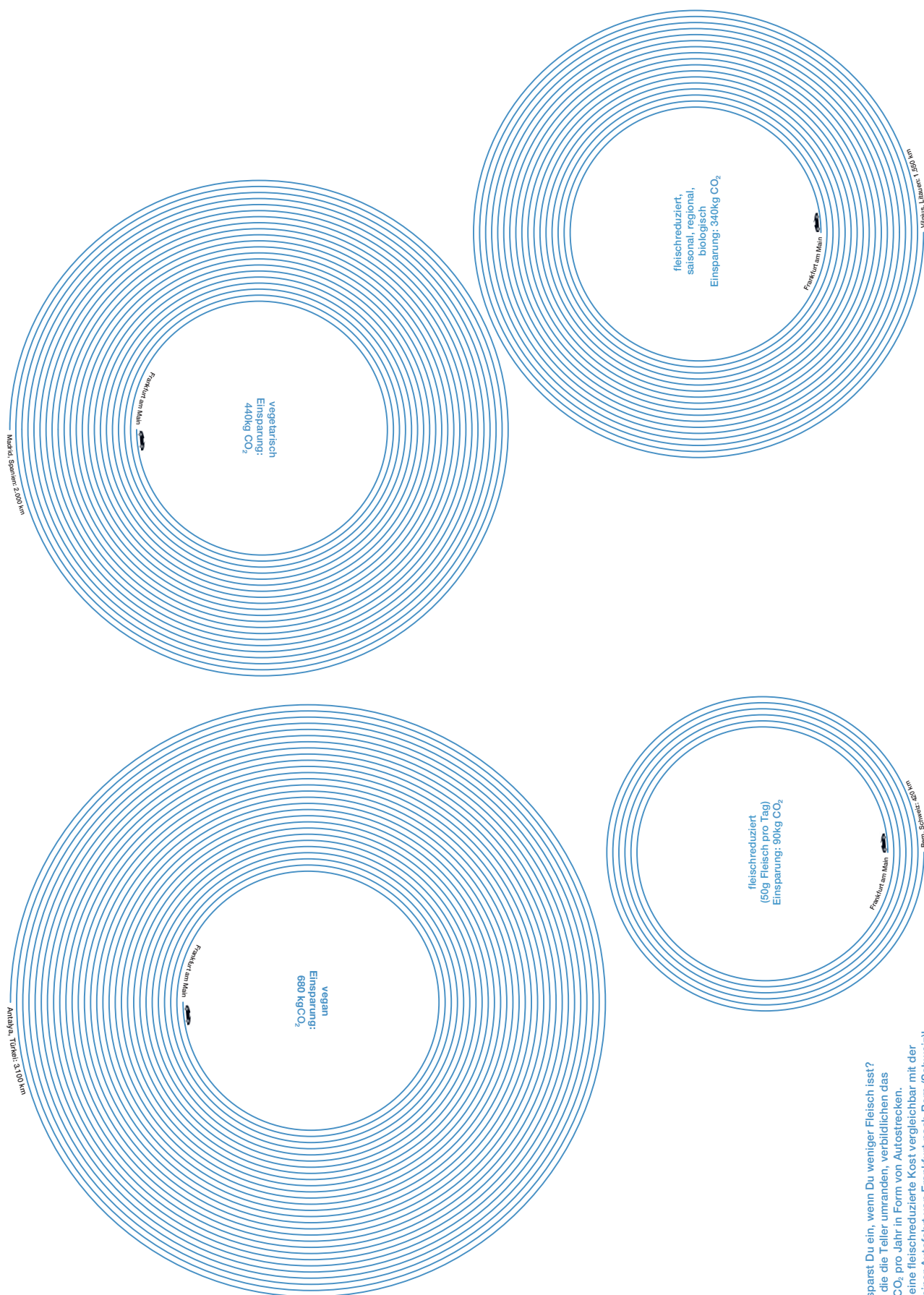


945 Hühner

zoo2

Grafik: Bartz/Stockmar, CC BY-SA 3.0

_ Anhang 3: Station Rindvieh



Wieviel CO₂ sparst Du ein, wenn Du weniger Fleisch isst?
Die Spiralen, die die Teller umranden, veranschaulichen das eingesparte CO₂ pro Jahr in Form von Autostrecken.
So ist schon eine fleischreduzierte Kost vergleichbar mit der Vermeidung einer Autofahrt von Frankfurt nach Bern (Schweiz)!

ÜBERSICHT DER GELÄUFIGSTEN BIO-SIEGEL



Deutsches Bio-Siegel (sechseckig) und EU-Bio-Logo (Euro-Blatt)

Das EU-Bio-Siegel ersetzt langfristig das sechseckige deutsche Bio-Siegel.

Dieses kann von Bio-Herstellern jedoch weiterhin freiwillig verwendet werden.¹



Bioland ist ein Bio-Anbauverband, dessen Richtlinien über die gesetzlichen Mindeststandards für Bio-Lebensmittel hinausgehen.²



Demeter ist ein Bio-Anbauverband, dessen Richtlinien strenger als die des EU-Bio-Siegels sind. Die Einhaltung der Richtlinien durch die Landwirtschaftsbetriebe wird vom demeter-Verband geprüft.³



Naturland ist ein Bio-Anbauverband, dessen Richtlinien über die gesetzlichen Mindeststandards für Bio-Lebensmittel hinausgehen. Die Einhaltung der Richtlinien durch die Landwirtschaftsbetriebe wird vom Naturland-Verband geprüft.⁴

¹ Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: EU-Bio-Logo und deutsches Bio-Siegel:
https://www.bmel.de/DE/Landwirtschaft/Nachhaltige-Landnutzung/Oekolandbau/_Texte/EU-Bio-Logo.html

² Bioland Richtlinien: <https://www.bioland.de/ueber-uns/richtlinien.html>

³ Demeter Richtlinien: <https://www.demeter.de/leistungen/zertifizierung/richtlinien>

⁴ Naturland Richtlinien: <https://www.naturland.de/de/naturland/richtlinien.html>