

Die Stadt Wuppertal hat sich zum Ziel gesetzt, in Anlehnung an das nationale Klimaschutzgesetz und das Pariser Klimaschutzabkommen die CO₂-Emissionen Wuppertals drastisch zu reduzieren. Als Handlungsrahmen hat die Stadt ein Klimaschutzkonzept erarbeitet, das Schritte zur Senkung des Energieverbrauchs, Umstellung auf Erneuerbare Energien, klimaschonende Mobilität und Anpassungen an den Klimawandel aufzeigt.

Ernährung ist dabei ebenfalls von Bedeutung. Durch eine gesunde, nachhaltige Ernährungsweise können Wuppertaler*innen, insbesondere Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung wie Schulen ihren CO₂-Ausstoss erheblich verringern.

Klimagourmet ist eine interaktive Ausstellung, die in Frankfurt am Main entwickelt und von der Deutschen UNESCO-Kommission mehrfach ausgezeichnet wurde. Die Stadt Wuppertal hat die erfolgreiche Initiative aufgegriffen. In Kooperation mit der Stadt Frankfurt am Main

und UBERMUT wurde die Ausstellung in Anlehnung an das Frankfurter Original als **Klimagourmet Wuppertal** neu aufgelegt.

Ziel ist es, auf die Zusammenhänge von Ernährung und Klima hinzuweisen und für eine Umstellung auf klimafreundliche und gesunde Gerichte mit möglichst regionalen Bioprodukten zu werben. Angesprochen sind dabei besonders auch Kitas, Schulen und weitere Einrichtungen mit Menschen oder Kantinen.

Eine **Ausleihe** der Ausstellung ist über die Koordinierungsstelle Klimaschutz der Stadt Wuppertal möglich und bietet sich beispielsweise im Rahmen von Aktionstagen rund um die Themen Nachhaltigkeit, Klimabildung, Konsum und Lebensstile an.

Infos zum Thema Ernährung und Klima der Koordinierungsstelle Klimaschutz der **Stadt Wuppertal**: wuppertal.de/ernaehrung; zur Plattform Klimagourmet in Frankfurt Rhein-Main: klimagourmet.de



**SAISONKALENDER
EINKAUFSTIPPS**



TIPPS FÜR EINE KLIMAFREUNDLICHE ERNÄHRUNG IM ALLTAG



Tierische Lebensmittel – möglichst wenig!

Milchprodukte, Eier und Fleisch verursachen bei ihrer Herstellung ein Vielfaches an CO₂ wie pflanzliche Lebensmittel. Vor allem das Treibhausgas Methan, das durch die Verdauung und die Gölle der Rinder anfällt, wirkt sich negativ auf die Klimabilanz aus. Durch die Umstellung auf vegetarische Ernährung können pro Kopf und Jahr die CO₂-Emissionen für Lebensmittel bis zu 30 % gesenkt werden. Für Milchprodukte gilt: je höher der Fettgehalt, desto ungünstiger der Klimabilanz!



Saisonale Produkte – erste Wahl!

Bei Obst und Gemüse sind saisonale Produkte erste Wahl. Der Energieaufwand für Produkte, die außerhalb der Saison angebaut werden, ist bis zu 100 mal höher. Diese Lebensmittel werden entweder lange gelagert, über weite Strecken transportiert oder unter großem Energieaufwand angebaut. Saisonale Produkte sind nicht nur klimafreundlicher, sondern schmecken auch noch besser als monatelang im Kühlhaus gelagertes Obst oder im geheizten Treibhaus gezüchtetes Gemüse.



Reste verwerten

12 Millionen Tonnen Lebensmittel Müll fallen in Deutschland Jahr für Jahr an. In jedem Lebensmittel steckt ein großer Energieaufwand, der für die Produktion, den Transport, die Lagerung und die Vermarktung der Produkte verbraucht wird. Die Auswirkungen sind vielfältig auf den Geldbeutel, auf Klima und Umwelt und die weltweiten Ressourcen.



Was gibt's in der Region?

Erstaunlicherweise hat der Transport von Nahrungsmitteln innerhalb Europas nur einen geringen Anteil an den gesamten CO₂-Emissionen der Lebensmittelherstellung. Der Verzicht auf tierische Lebensmittel sowie eine effiziente Lagerung und Zubereitung zu Hause haben einen größeren Einfluss auf die Klimabilanz als der Verzicht auf importierte Waren. Dennoch lohnt es sich bevorzugt zu regionalen Produkten zu greifen, denn der Transport eingeflogener Lebensmittel verursacht 250 mal mehr CO₂ als Waren aus der Region.



Lieber frisch als konserviert!

Generell gilt, dass die Klimabilanz eines Lebensmittels umso schlechter ist, je weiter das Produkt verarbeitet ist. So verursacht Wurst beispielsweise mehr CO₂-Emissionen als rohes Fleisch, da sie wesentlich mehr Verarbeitungsschritte durchläuft. Gleiches gilt für tiefgekühlte und konservierte Produkte. Bei Obst und Gemüsekonserven erhöhen sich die Emissionen auf das Drei- bis Fünffache im Vergleich zu frischer Ware.

Energieeffizient kochen

Großen Einfluss auf die Klimabilanz im Bereich Ernährung hat die Zubereitung und Lagerung von Speisen im Haushalt. Durch den Austausch eines alten Kühlschranks durch ein energiesparendes Modell oder durch die Nutzung eines Schnellkochtopfes können Sie Lebensmittel energiesparend zubereiten und lagern. Einfache Verhaltensregeln wie Kochen mit Deckel, den Kühlschrank regelmäßig abtauen oder den Backofen nicht vorheizen, helfen Ihnen, Strom und Geld zu sparen. Auch der Wechsel zu Ökostrom spart bis zu 90 % CO₂ ein.



Bio ist besser!

Im Ökolandbau werden weniger CO₂, Methan und Lachgas als in der konventionellen Landwirtschaft produziert. Der humusfördernde Ackerbau der ökologischen Landwirtschaft bindet mehr Treibhausgase als die konventionelle Anbauweise. Auch durch den Verzicht auf Kunstdünger wird Energie eingespart. Eine vollständige Umstellung auf klimaoptimierte ökologische Wirtschaftsweise würde die Treibhausemissionen in der Landwirtschaft um 15-20 % senken.



Verpackung – weniger ist mehr!

Der Einfluss der Verpackung auf die Klimabilanz eines Produkts wird häufig überschätzt. Bei tierischen Lebensmitteln, bei deren Herstellung sehr viel CO₂ entsteht, macht die Verpackung nur einen sehr geringen Anteil der CO₂-Emissionen aus. Eine Ausnahme bilden Glaskonserven, deren Herstellung sehr energieintensiv ist. Mehrwegverpackungen sind weiterhin die bessere Alternative zu Einwegverpackungen.



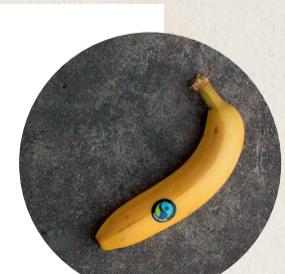
Möglichst ohne Auto

Der Einkaufsweg selbst wirkt sich auch auf unseren CO₂-Kontostand aus. Wer mit dem Auto zum regionalen Erzeuger fährt, macht schnell die Vorteile einer klimaschonenden Lebensmittelwahl zunehme. Wenn möglich, öffentliche Verkehrsmittel nutzen oder den Einkauf zu Fuß oder per Fahrrad erledigen.



Die Welt im Blick

Fairtrade-Kriterien fördern eine nachhaltige Anbauweise und die Schonung der Ressourcen; dazu gehören der Erhalt der Bodenfruchtbarkeit, ein sparendes Wassermanagement und ein verringrigerer Einsatz von Düngemitteln und Pestiziden. Fairer Handel trägt aber nicht nur zum Klimaschutz bei. Er erleichtert auch eine Anpassung der Menschen vor Ort an die klimatischen Veränderungen.



KLIMAGOURMET SAISONKALENDER



MEHR INFOS UND TIPPS:
www.klimagourmet.de
wuppertal.de/ernaehrung

