



## Wie klimafreundlich ist unser Essen?

Lebensmittel werden ganz unterschiedlich produziert und wirken sich deswegen auch unterschiedlich stark auf unsere Erde aus. Um Auswirkungen auf das Klima darzustellen, berechnen Wissenschaftler\*innen den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck oder die CO<sub>2</sub>-Bilanz eines Produkts. Sie berücksichtigen dafür alle Entstehungsschritte vom Anbau über Verarbeitung und Verpackung bis hin zum Transport.

→ Schau dir die CO<sub>2</sub>-Bilanzen von verschiedenen Beispielgerichten an und löse die Aufgaben:

1 Welche Informationen sind zu den jeweiligen Gerichten angegeben?

---



---

2 Wie unterscheidet sich das Gericht Spaghetti Bolognese ohne (vegan mit Soja) oder mit Fleisch in der CO<sub>2</sub>-Bilanz?

---

3 Schreibe die CO<sub>2</sub>-Bilanzen der Gerichte in die Tabelle auf Seite 2 und ordne die Gerichte. Beginne bei dem Gericht mit der niedrigsten Bilanz bei 1.

4 Was fällt dir bezüglich der Zutaten auf, wenn du die Gerichte vergleichst?

---



---



---

→ Gib das Rezept „Spaghetti mit Linsenbolognese“ in den Klimarechner bei „Eigenes Rezept“ ein. Passe Mengenangaben und Zutaten eigenständig an, wenn diese im Rezept anders angegeben sind. Wie hoch ist die CO<sub>2</sub>-Bilanz und wie wird das Gericht gewertet?

---



## Wie klimafreundlich ist unser Essen?

Gericht	CO <sub>2</sub> pro Standardportion	Reihenfolge
Spaghetti Bolognese (mit Fleisch)		
Schnitzel (Kalb) mit Pommes		
Bulette mit Kartoffelsalat		
Currywurst mit Pommes		
Kartoffelpuffer mit Apfelmus		
Falafel im Brot		
Döner im Brot		
Curry (mit Hühnchen)		
Spiegelei mit Bratkartoffeln und Spinat		
Käsespätzle		
Rote Linsensuppe		
Lachsfilet mit Ofengemüse		
Bœuf Stroganoff (mit Fleisch)		

