

Was kochen und essen mit unserem Klima zu tun hat!

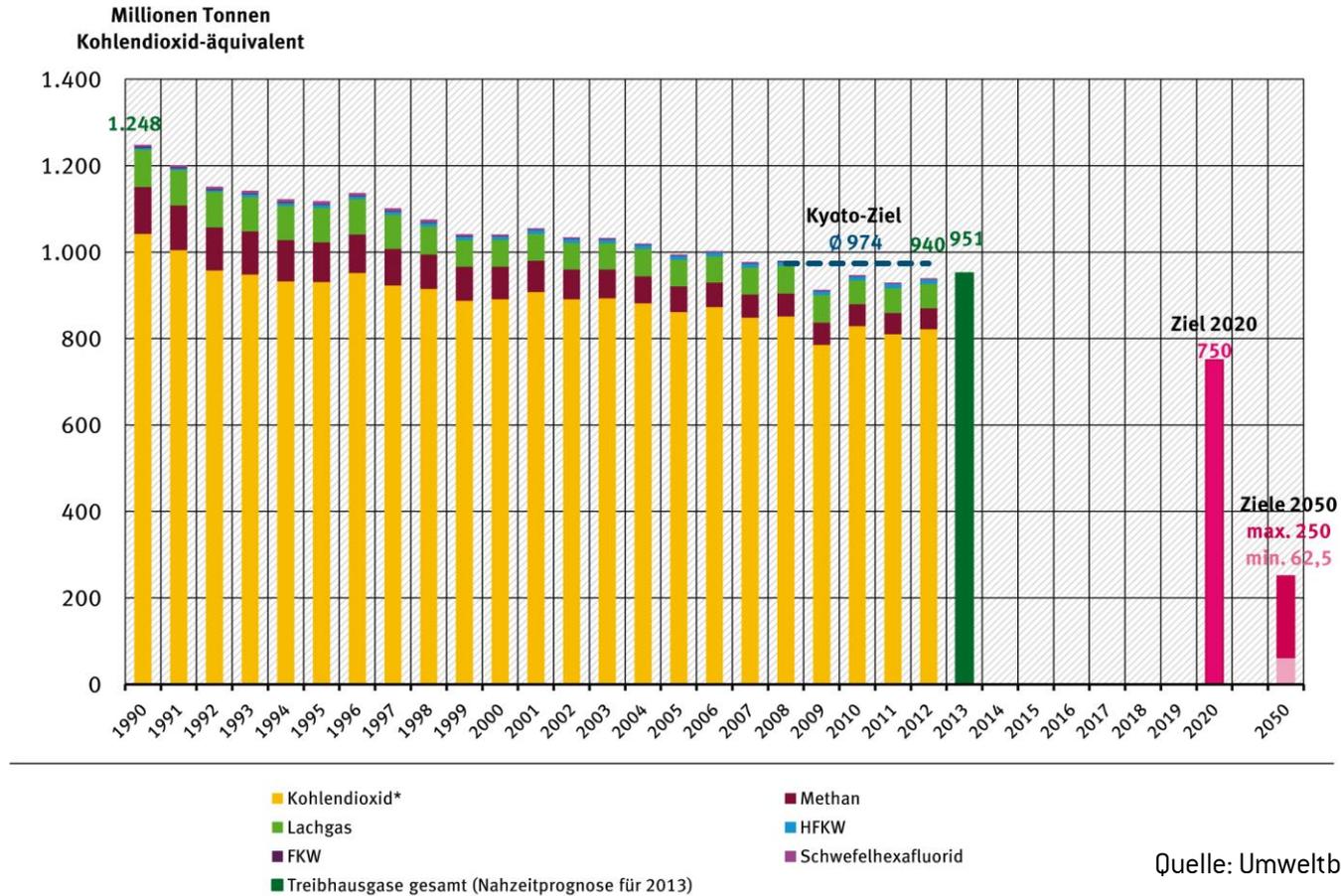


Impulsvortrag Kathrin Merkert, Klimaschutzmanagerin
Energie Für Alle Woche – 17. Oktober 2014: Essen und Klimaschutz



PFAFFENHOFEN A. D. ILM
Guter Boden für große Vorhaben

Entwicklung CO₂-Ausstoß Deutschland



Quelle: Umweltbundesamt 2014



Persönliche CO₂-Bilanz

Meine CO₂-Bilanz erfassen

[Hilfe und Infos](#)

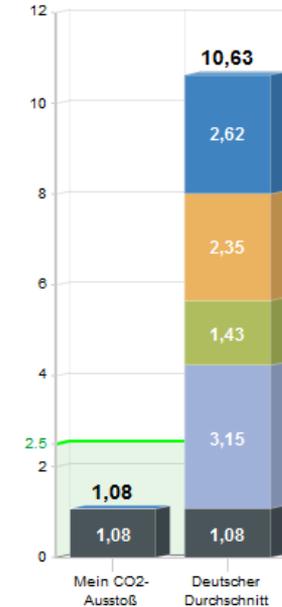
Ein Tipp: **Erstellen Sie ein CO₂-Konto** und speichern Sie Ihre Ergebnisse. So können Sie Ihr Ergebnis dokumentieren und nachverfolgen.

Personen im Haushalt:	1 Person(en)	
Art der Erfassung:	 Einzelperson 	Einstellungen ändern
Bezugsjahr:	2014	

Starten Sie eine neue Bilanz in der Kategorie Heizung.

	Einzelperson	Dt. Durchschnitt
Heizung	0,00 t	1,87 t
Strom	0,00 t	0,75 t
Privatfahrzeug	0,00 t	1,37 t
Öffentlicher Verkehr	0,00 t	0,13 t
Flugverkehr	0,00 t	0,85 t
Ernährung	0,00 t	1,43 t
Konsum	0,00 t	3,15 t
Öffentliche Emissionen	1,08 t	1,08 t
Ergebnis	1,08 t	10,63 t
Differenz	-9,55 t	
Verträgliche Quote	2,50 t	

CO₂-Äquivalente [t/Jahr]



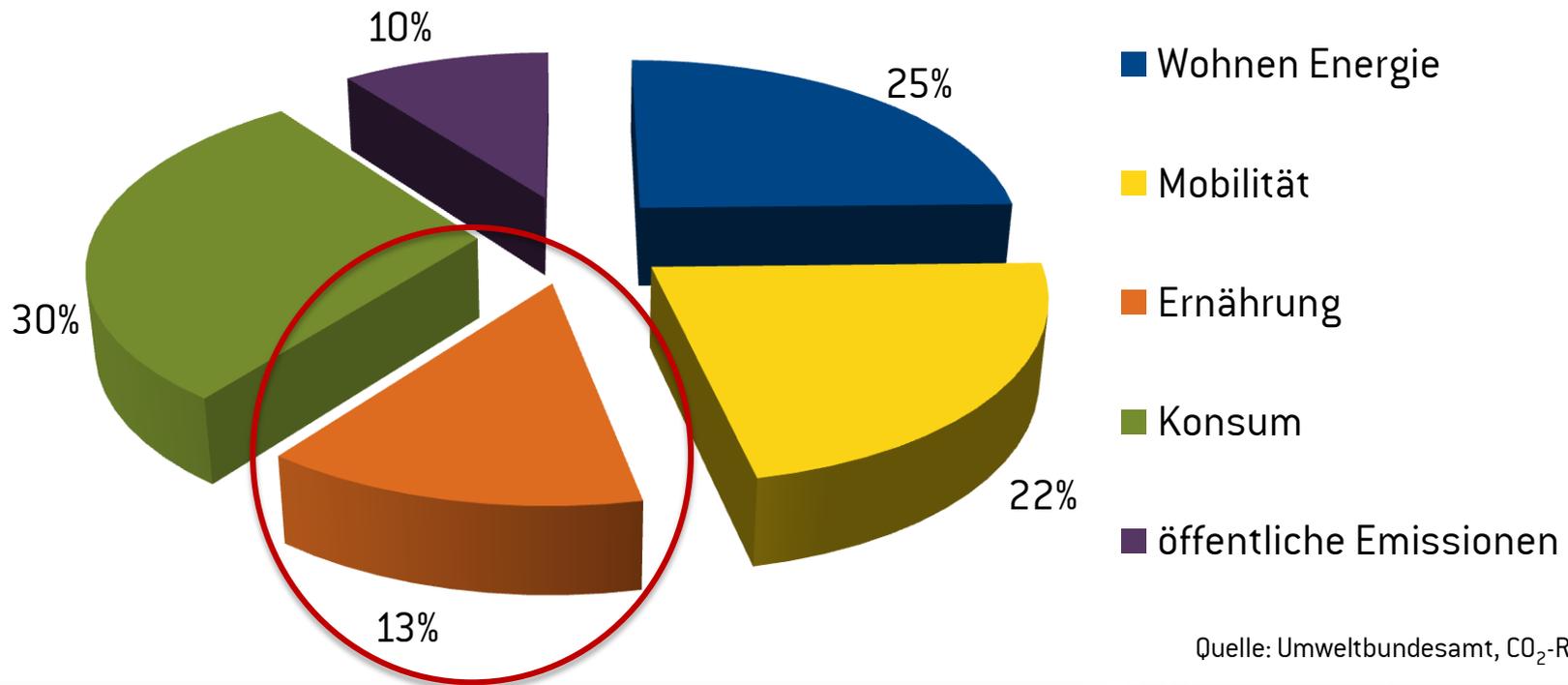
2,50 t = Verträgliche Quote

Quelle: Umweltbundesamt, CO₂-Rechner

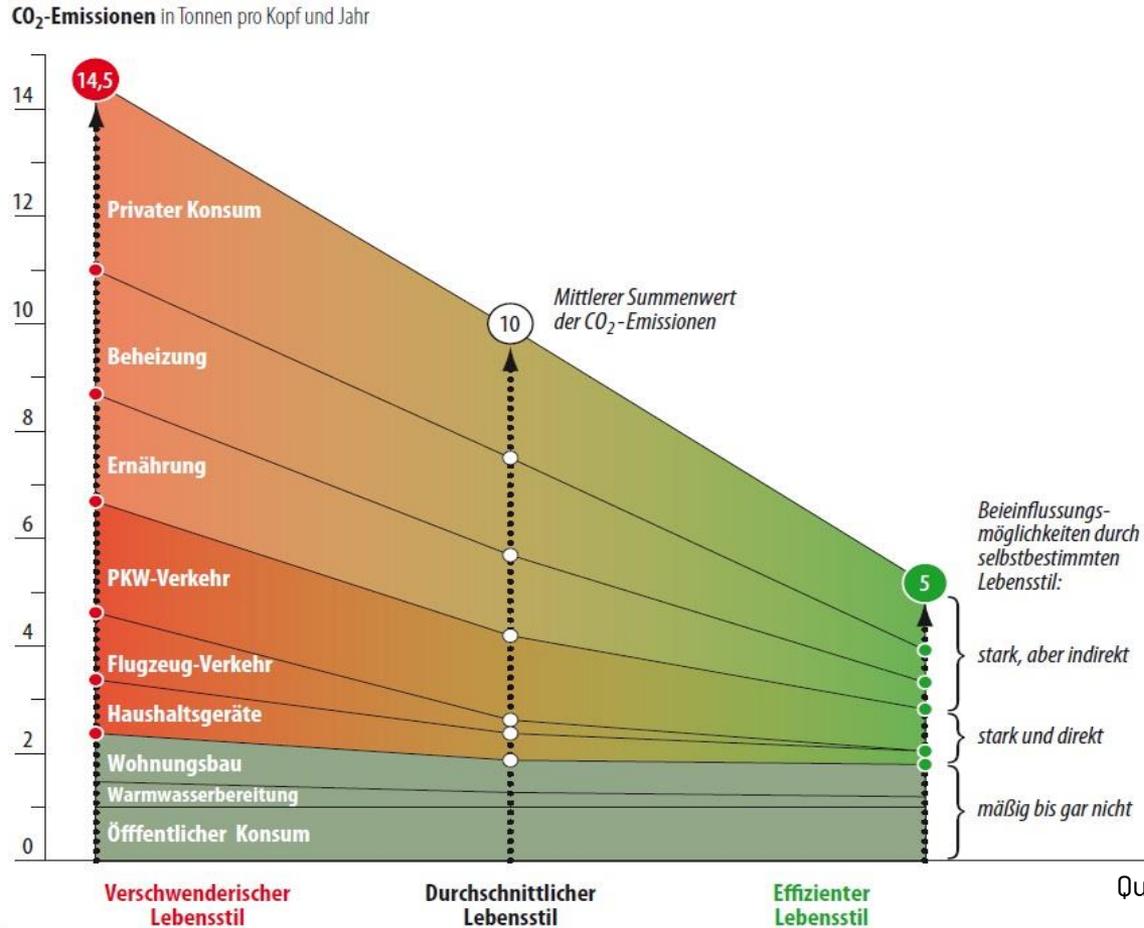


CO₂-Emissionen nach Bedürfnisfeldern

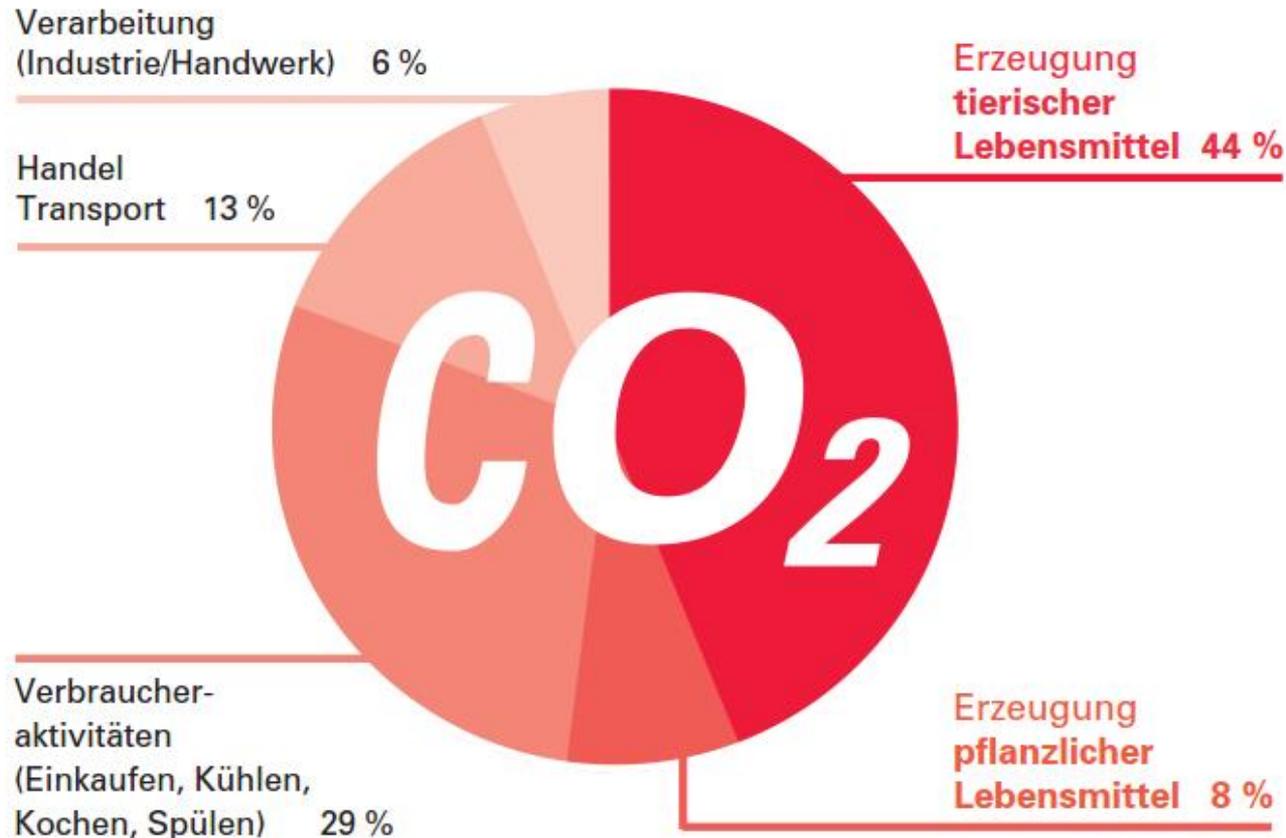
Durchschnittlicher CO₂-Ausstoß pro Kopf in Deutschland:
10,63 t/a



Lebensstile und ihre CO₂-Bilanz



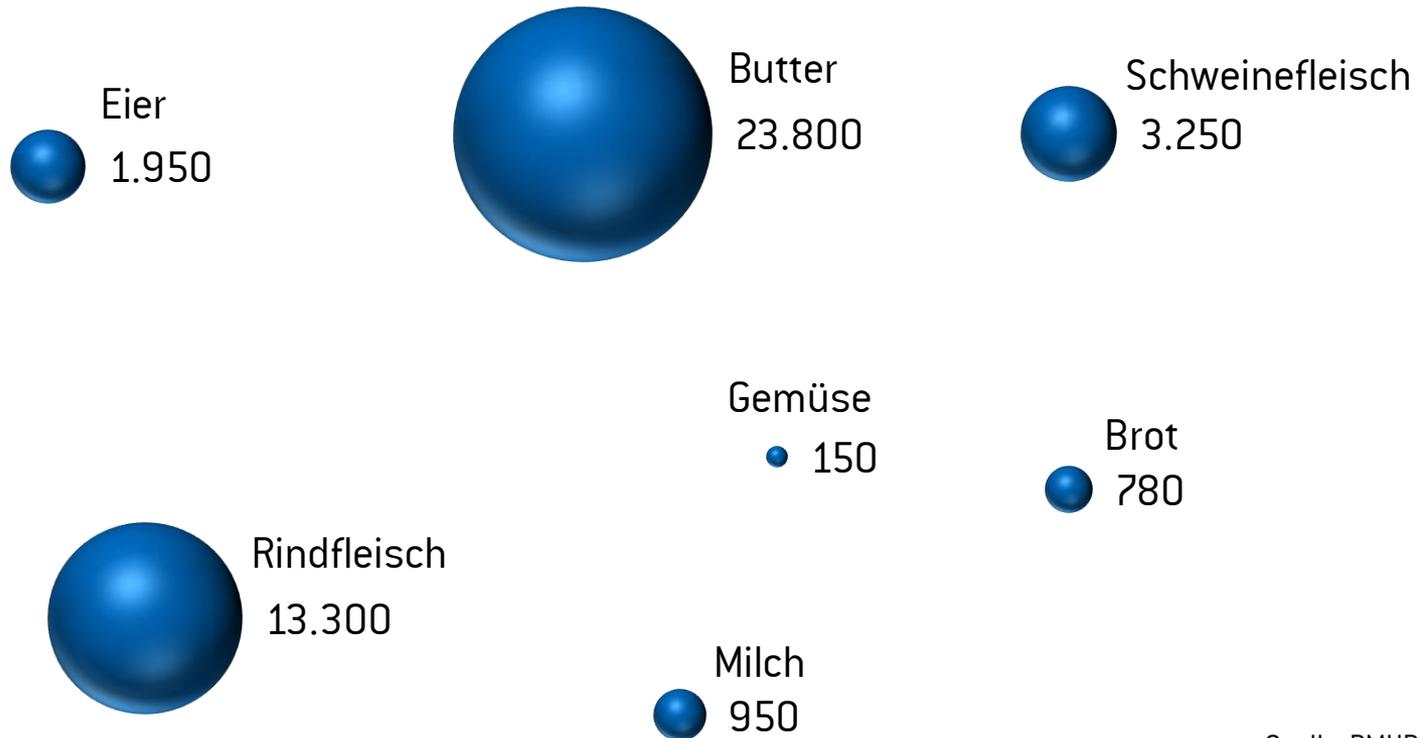
Hauptverursacher im Bereich Ernährung



Quelle: StMUGV Bayern (2007)

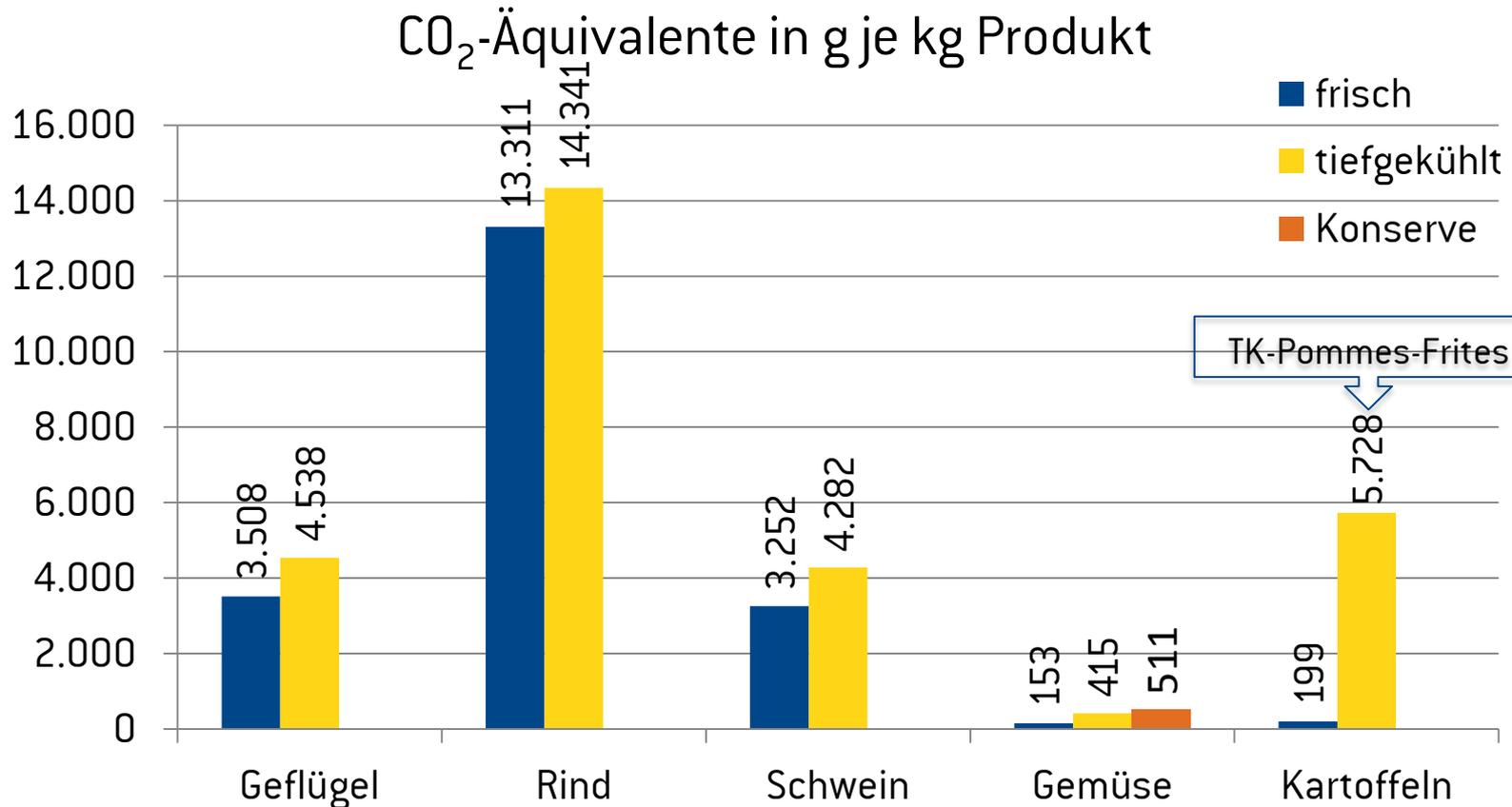
Wussten Sie schon? – „CO₂-Rucksack“

Angaben: CO₂-Äquivalente in g/kg Lebensmittel



Quelle: BMUB 2014

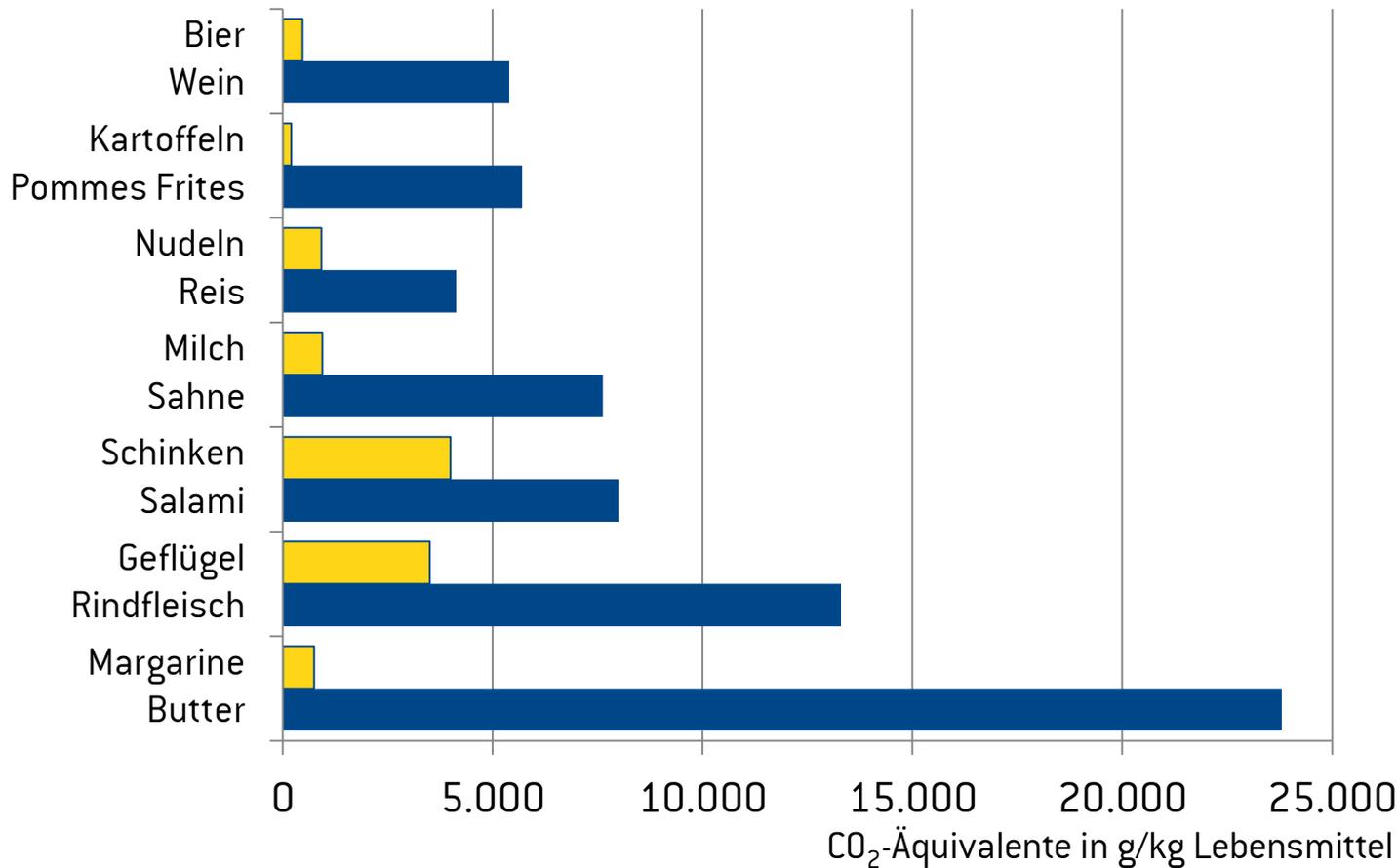
Wussten Sie schon? – Lebensmittelverarbeitung



Quelle: BMUB 2014



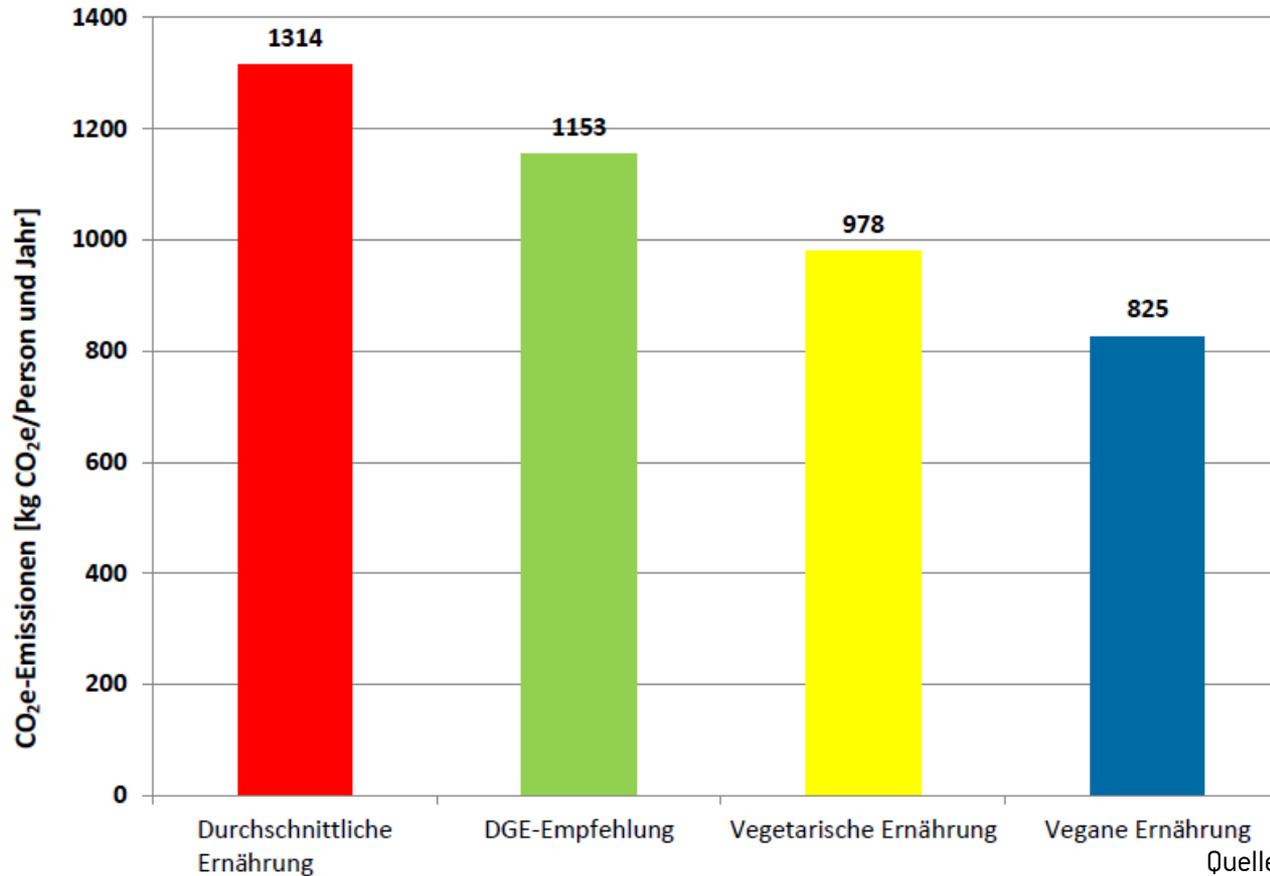
Wussten Sie schon? – Klimaschonende Alternativen



Quelle: Öko-Institut

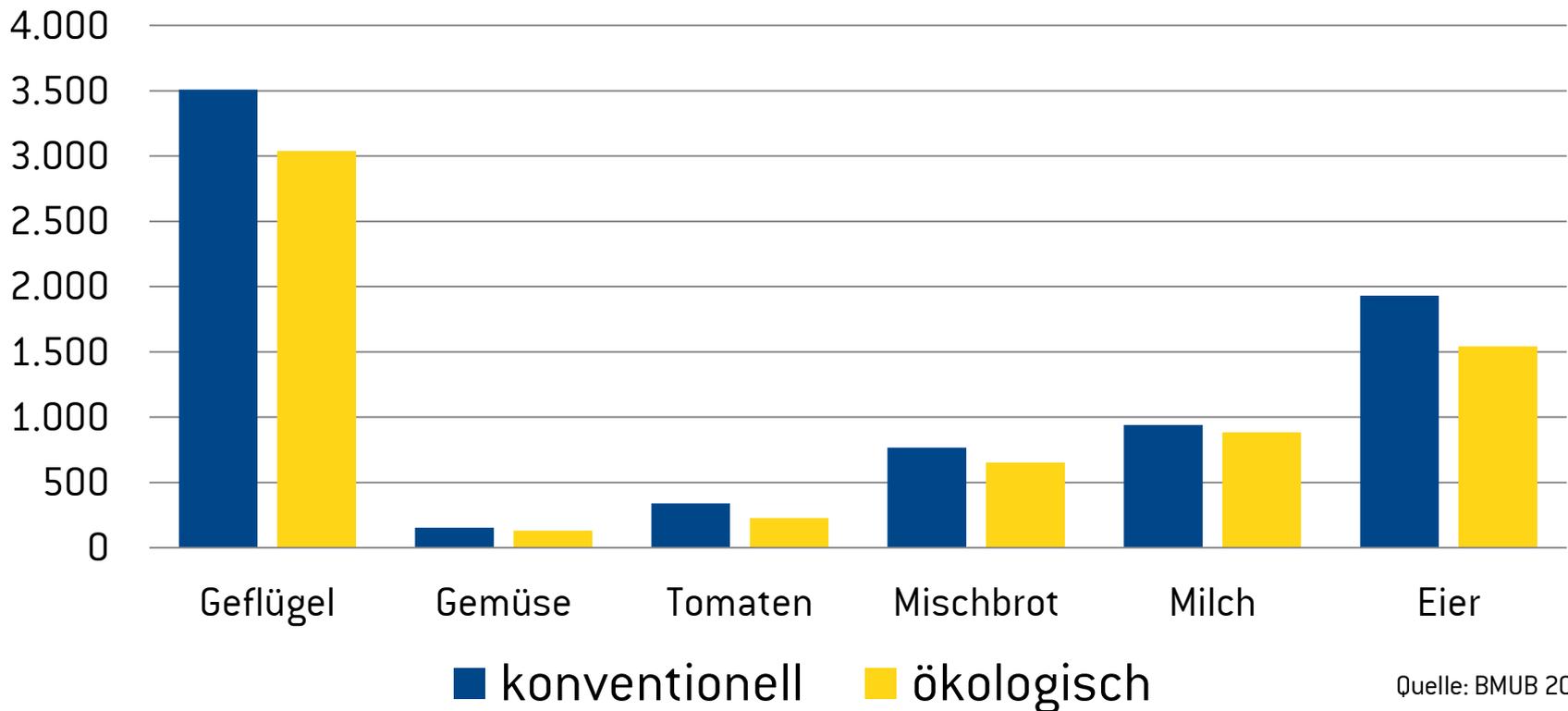


Ernährungsstile und ihr CO₂-Bilanz

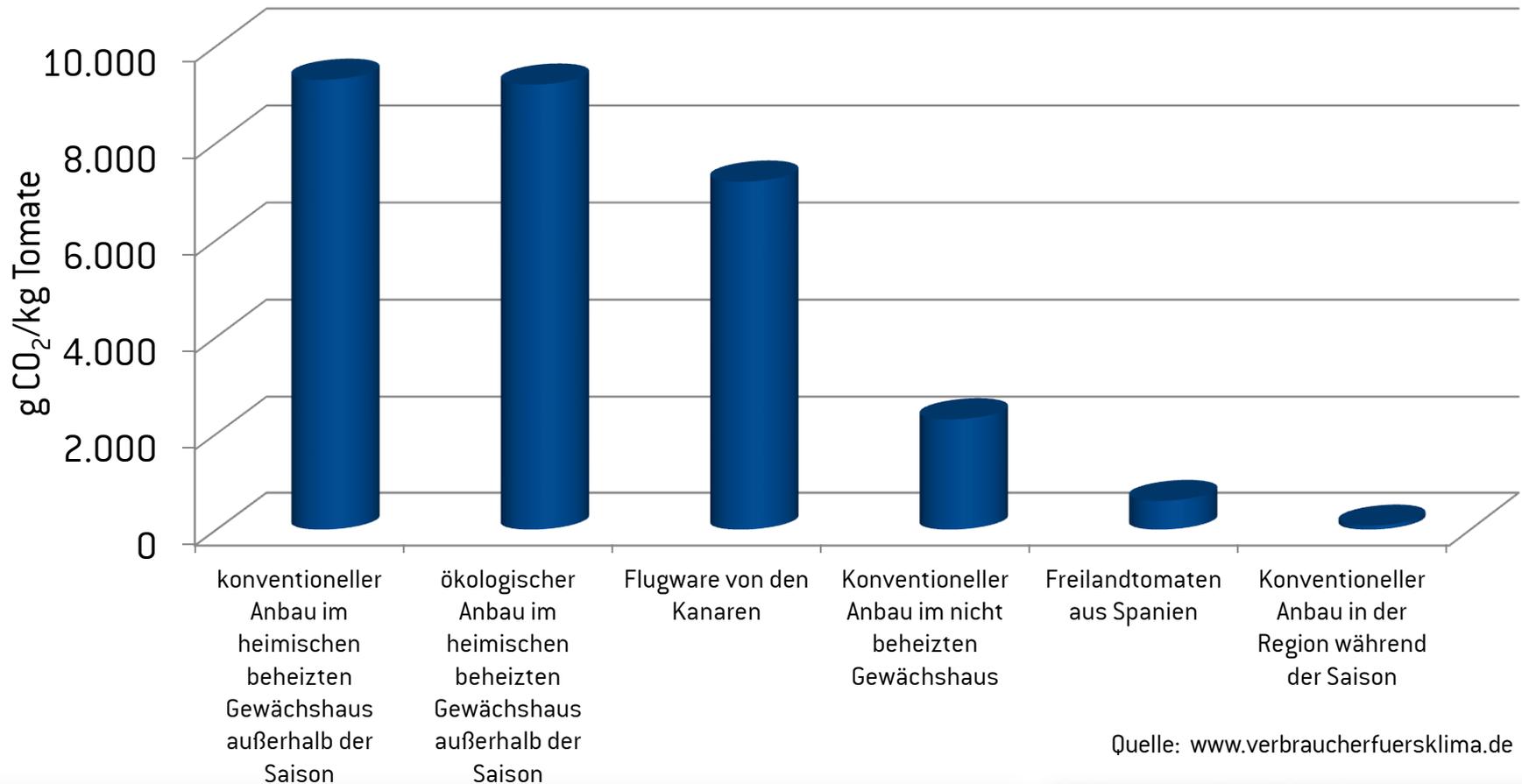


Wussten Sie schon? - Lebensmittelproduktion

CO₂-Äquivalente in g je kg Produkt



Wussten Sie schon? - Saisonalität



Saisonkalender, Saisonkochbücher

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sep.	Okt.	Nov.	Dez.
Obst												
Äpfel												
Aprikosen												
Birnen												
Brombeeren												
Erdbeeren												
Heidelbeeren												
Himbeeren												
Johannisbeeren												
Kirschen, sauer												
Kirschen, süß												
Mirabellen												
Pfirsiche												
Pflaumen												
Quitten												
Stachelbeeren												
Tafeltrauben												

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sep.	Okt.	Nov.	Dez.
Gemüse												
Blumenkohl												
Bohnen												
Brokkoli												
Chicorée												
Chinakohl												
Grünkohl												
Gurken: Salat-, Minigurken												
Gurken: Einlege-, Schälgurken												
Erbsen												
Kartoffeln												
Knollenfenchel												
Kohlrabi												
Kürbis												
Möhren												

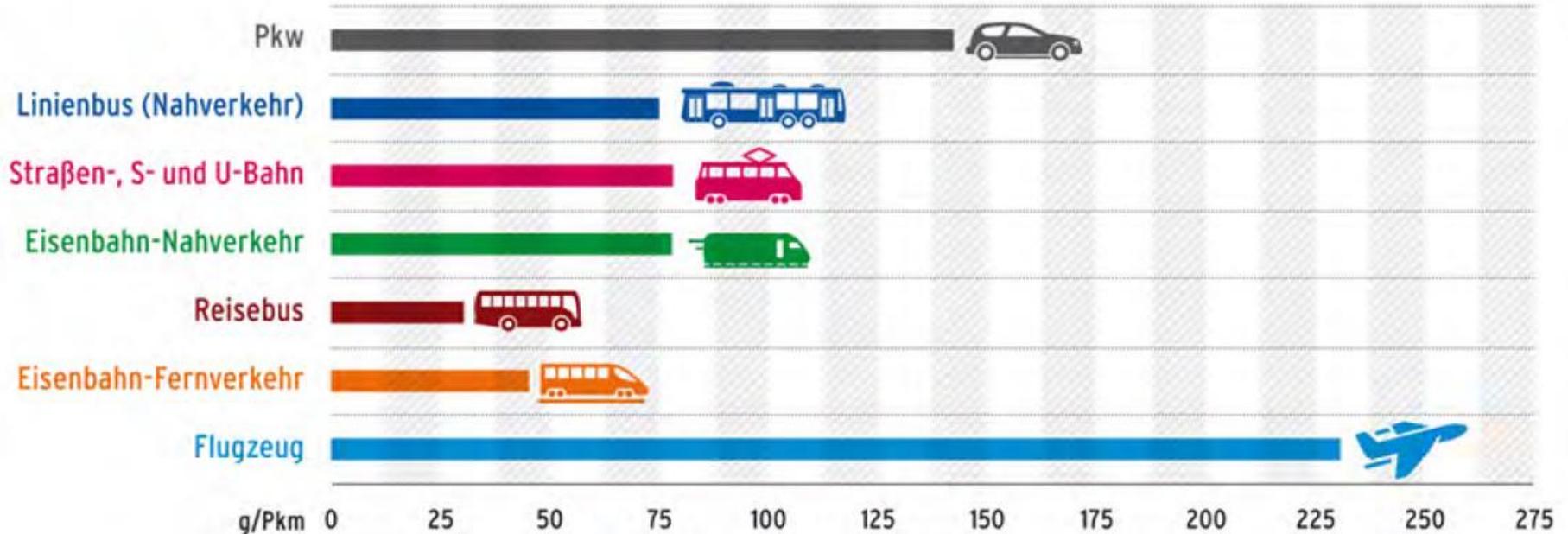
Quelle: Verbraucherzentrale NRW 2010



Wussten Sie schon? - Einkaufsfahrt

Vergleich der Emissionen einzelner Verkehrsträger im Personenverkehr, 2010

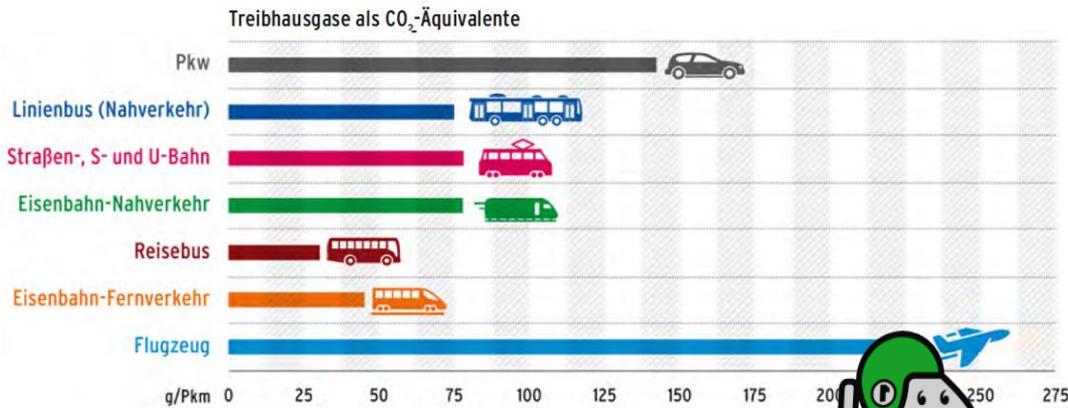
Treibhausgase als CO₂-Äquivalente



Quelle: Umweltbundesamt 2010

Wussten Sie schon? - Einkaufsfahrt

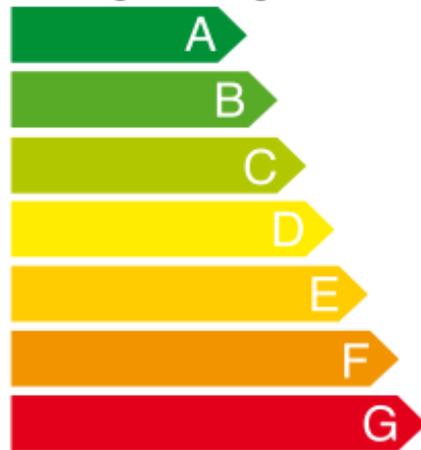
Vergleich der Emissionen einzelner Verkehrsträger im Personenverkehr, 2010



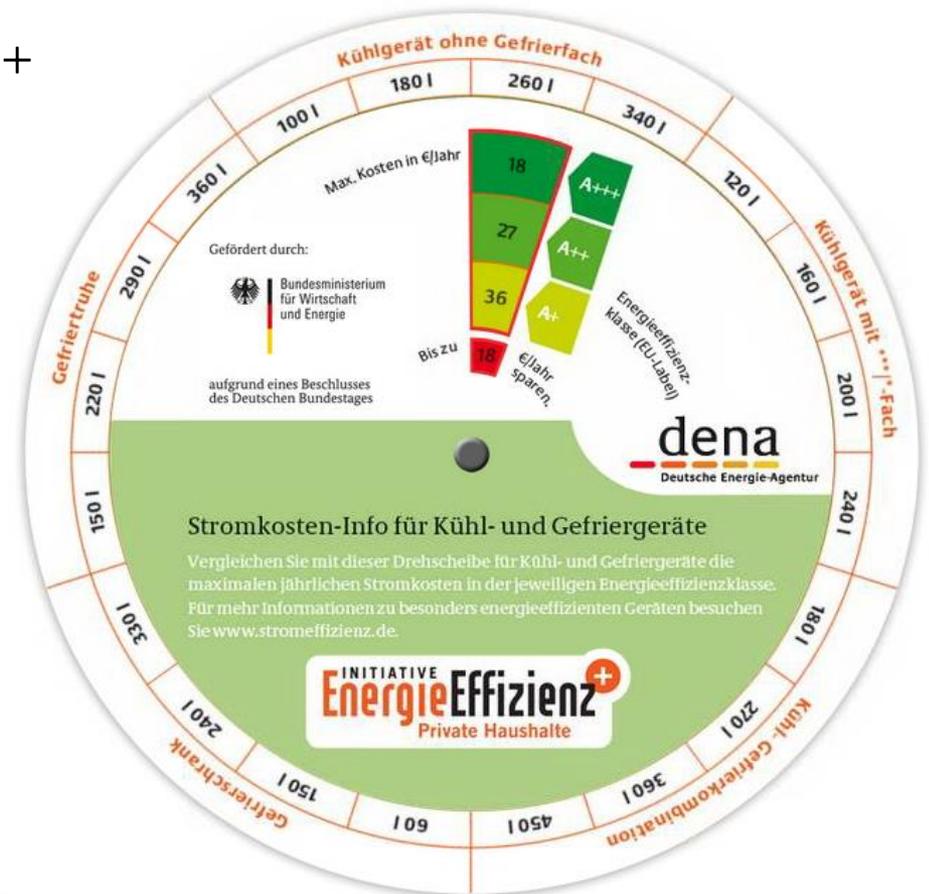
Wussten Sie schon? – Haushaltsgeräte

- Kühlschränke/Gefriertruhen: A+++
- Backöfen: A
- Spülmaschinen: A+++

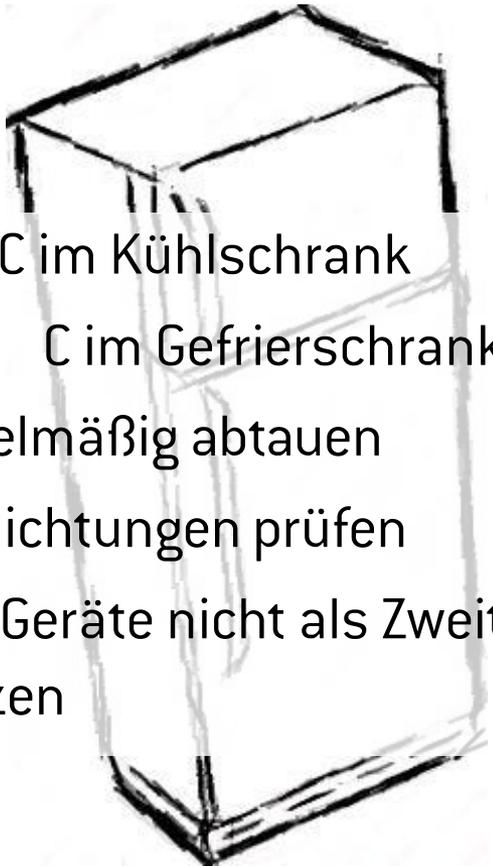
Niedriger Energieverbrauch



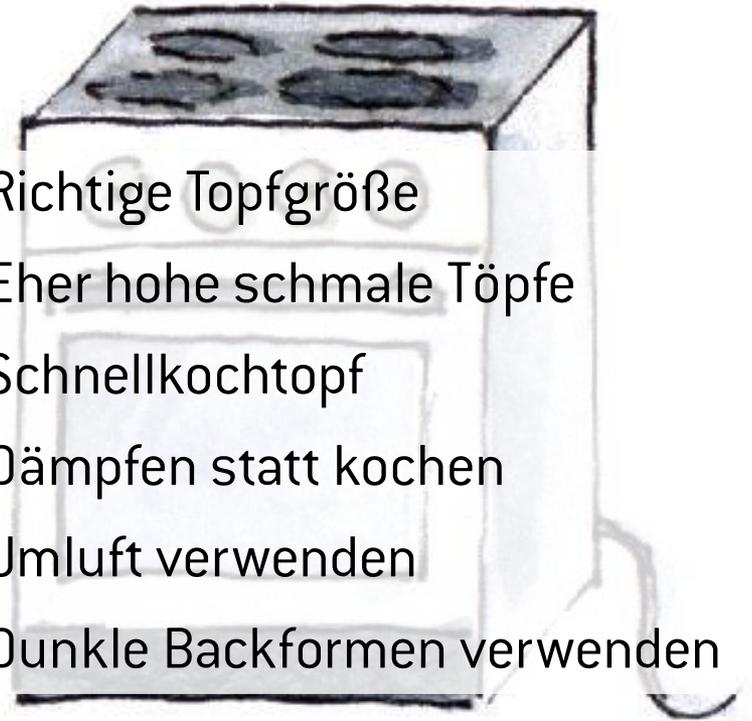
Hoher Energieverbrauch



Praktische Tipps für den klimafreundlichen Genuss



- 7° C im Kühlschrank
- -18° C im Gefrierschrank
- Regelmäßig abtauen
- Türdichtungen prüfen
- Alte Geräte nicht als Zweitgerät nutzen

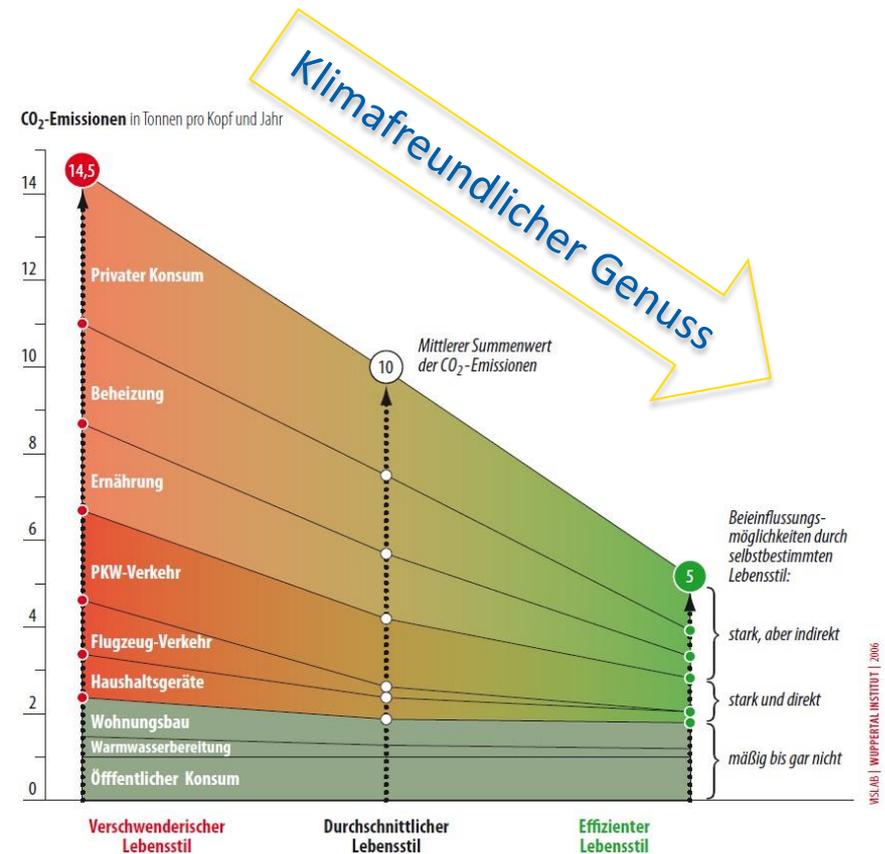


- Richtige Topfgröße
- Eher hohe schmale Töpfe
- Schnellkochtopf
- Dämpfen statt kochen
- Umluft verwenden
- Dunkle Backformen verwenden

Quelle: DENA, www.stromeffizienz.de

Der Weg zum klimafreundlichen Genuss:

- ✓ Weniger Fleisch und Milchprodukte
- ✓ Lebensmittelabfälle vermeiden
- ✓ Lebensmittel:
 - Ökologisch
 - Saisonal
 - Regional
 - Frisch, gering verarbeitet
 - Freilandanbau
- ✓ Einkauf mit Rad oder zu Fuß, keine Extrafahrten mit dem Auto
- ✓ Effiziente Haushaltgeräte



Herzlichen Dank für die Aufmerksamkeit -



Viel Spaß beim kulinarischen Duell!