

CO₂-bilanziert – was bedeutet das überhaupt?

Bis ein Lebensmittel als Mittagessen verzehrt werden kann, entstehen in seiner Produktionskette jede Menge klimaschädliche Emissionen wie beispielsweise CO₂, Methan oder auch Lachgas.

Diese entstandenen Treibhausgase werden in CO₂-Äquivalente¹ umgerechnet und zusammengefasst, um den vollständigen CO₂-Fußabdruck eines Lebensmittels darstellen zu können.

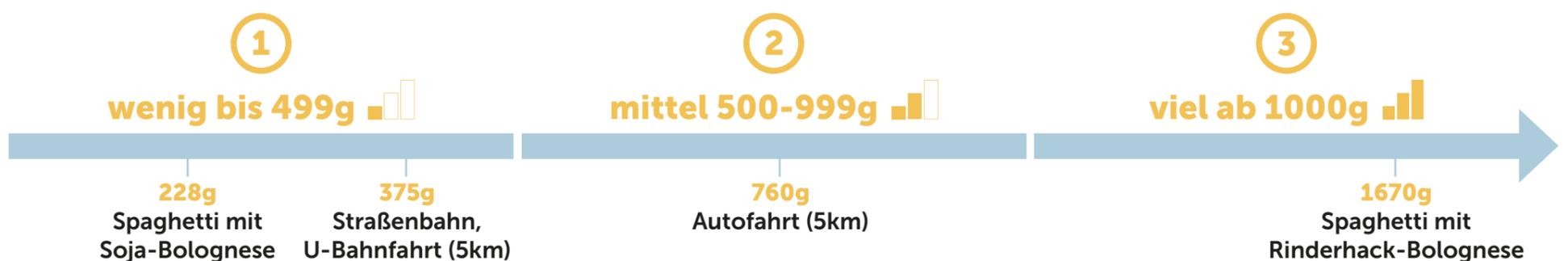


¹CO₂-Äquivalent ist eine Maßeinheit, mit der sich die Emissionen verschiedener menschengemachter Treibhausgase vereinheitlichen und zusammenfassen lassen. Dabei werden die Emissionen in eine CO₂-Menge mit gleicher Klimawirkung umgerechnet, was bei Methanemissionen beispielsweise einem Faktor von 25 entspricht.

Einordnung von Gerichten in Kategorien

Im nächsten Schritt werden die Gerichte anhand ihrer absoluten CO₂-Werte in drei Kategorien (siehe Darstellung) eingeteilt, die Sie durch Balken dargestellt auch auf dem wöchentlichen Speiseplan finden.

Um die Klimabilanz von Gerichten besser einordnen zu können, finden Sie in der folgenden Grafik Vergleichswerte der CO₂-Emissionen einer Auto- bzw. U-Bahn-Fahrt.



Quellen

Auto-/U-Bahnfahrt: Emissionstabelle des Personenverkehrs, erstellt vom Umweltbundesamt, 2020

Speisen: erstellt mit dem Bilanzierungstool Eaternity, 2022

Das Ziel von der CO₂-Bilanzierung von Gerichten ist es, die bisher noch unbewussten Umweltauswirkungen von Nahrungsmitteln sichtbar zu machen, damit diese in die Auswahl des Essens miteinbezogen werden können.

Weitere Informationen zu der Klimabilanz einzelner Lebensmittel finden Sie auf kleinen Aufstellern, die auf den Tischen platziert sind.