



Projekte, Ideen & nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln

www.gemeinsamtafeln.de

Kachkiste



Arbeitsblatt Ernährungsführerschein Basis I Klasse 2 & 3

Umweltschutz – Klimaschutz

Jeder Deutsche verbraucht durchschnittlich ca. 500 kg Lebensmittel pro Jahr (ohne Getränke) und verursacht dadurch auch Treibhausgase. Insgesamt trägt die Ernährung jährlich mit rund 2,1 Tonnen pro Person zu den Treibhausgasen bei. Der größte Teil fällt hier auf die Fleischherstellung.

Ein weiterer großer Teil fällt auf Lagerung und Zubereitung.

Im Hinblick auf Lebensmittel gilt grundsätzlich, dass von Tieren stammende Nahrungsmittel, wie Fleisch, Butter und Eier erheblich umweltbelastender herzustellen sind, wie die gleiche Menge pflanzlicher Nahrung, z.B. Obst, Gemüse und Nudeln ohne Ei.

So werden 60% unserer landwirtschaftlichen Flächen als Weide oder zum Anbau von Viehfutter genutzt. Der Verbrauch an Wasser und Energie ist z.B. für Fleisch und Butter viel höher als für Obst und Gemüse.

Fazit

Ein Fleischgericht in der Woche reicht vollkommen aus. Dann kann auch jeder bei dem Metzger vor Ort kaufen. Das Fleisch muss nicht aus Massentierhaltung und dem Supermarkt kommen.

Der örtliche Metzger legt gerne die Herkunft und die Verarbeitung offen. Der Supermarkt nicht ! Auch wenn an der Fleischtheke im Supermarkt mit dem Slogan

„Aus der Heimat“ geworben wird.

Das Fleisch kann durchaus aus Schleswig Holstein stammen und wie es gehalten wird werden wir nicht erfahren.