

So einfach geht nachhaltig!

Das Nachhaltigkeits-Quiz – Teste dein Wissen!

Frage 2: Der Einkauf und die Zubereitung von Lebensmitteln sollen nachhaltig gestaltet werden. Wie gelingt dies?

- Im Frühling Gerichte mit Kürbis kochen
- Jeden Tag eine Fleischbeilage essen
- Lebensmittel mit wenig Verpackung kaufen und Einkaufstaschen von zuhause mitnehmen.

Nachhaltig Nachhaltigkeit leben – mit wenig Aufwand einen Beitrag leisten.

Müll, Müll und noch mehr Müll...

Mit dem Kunststoff, der bisher produziert wurde, könnte die Erde sechsmal eingewickelt werden. Es werden weltweit ca. 300 Millionen Tonnen Plastik produziert und allein in Deutschland fallen über 17 Millionen Tonnen Verpackungsmüll an.



Mehr als 10 Millionen Tonnen des Plastikmülls gelangen jährlich ins Meer. Dort sinkt der Abfall auf den Meeresboden ab und stellt eine große Gefahr für die Meeresbewohner dar. Das Problem ist, dass sich Plastik nicht zersetzt. Wenn es nicht verbrannt wird, kann man noch in hunderten von Jahren jedes Stück Plastik, das jemals hergestellt wurde, irgendwo auf der Erde finden.

Das Lied der Nachhaltigkeit (nach „Brüderchen komm tanz mit mir“)



Leider gibt es ganz viel Müll, den hier niemand haben will, komm hilf mit, Schritt für Schritt, nachhaltig das ist nicht schwer!

In den Supermarkt geschwind, mit dem Korb weiß jedes Kind, das spart Mist, das schützt das Meer, nachhaltig das ist nicht schwer!

Manchmal hab ich Lust auf Fleisch, kein Problem solange ich weiß, nicht zu viel, und woher, nachhaltig das ist nicht schwer!

Auch bei uns in der Region, zu der passenden Saison, Salat und Beer'n und noch mehr, nachhaltig das ist nicht schwer!

Ach wie groß ist unsre Welt, schön, wenn's jedem hier gefällt, ob groß ob klein ob Mensch ob Bär, nachhaltig das ist nicht schwer!

Fleisch: Empfehlungen und tatsächlicher Verzehr

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) empfiehlt 300 bis 600 Gramm Fleisch pro Woche. Im Jahr isst jeder Deutsche im Schnitt 60 kg Fleisch. Das sind in etwa 1,2 kg pro Woche und damit das Doppelte der Empfehlung.



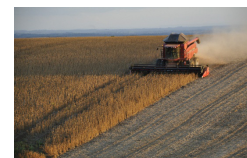
Massentierhaltung und Umwelt

Diese großen Mengen Fleisch können nur durch Massentierhaltung erzeugt werden. Negative Effekte sind unter anderem:

Ein extrem hoher Wasserverbrauch. Bis 1 kg Rindfleisch auf dem Teller landet, werden schätzungsweise 15 000 Liter Wasser verbraucht.



Für das Futter der Tiere sind große Anbauflächen nötig, für die häufig Regenwälder gerodet werden müssen.



Methan ist als Klimagas ca. 25 mal schädlicher als CO₂ und entsteht z.B. in den Mägen von Wiederkäuern. Der größte Anteil an Methan entsteht derzeit in der Landwirtschaft. Dies ist vor allem auf die Rinderhaltung zurückzuführen.

