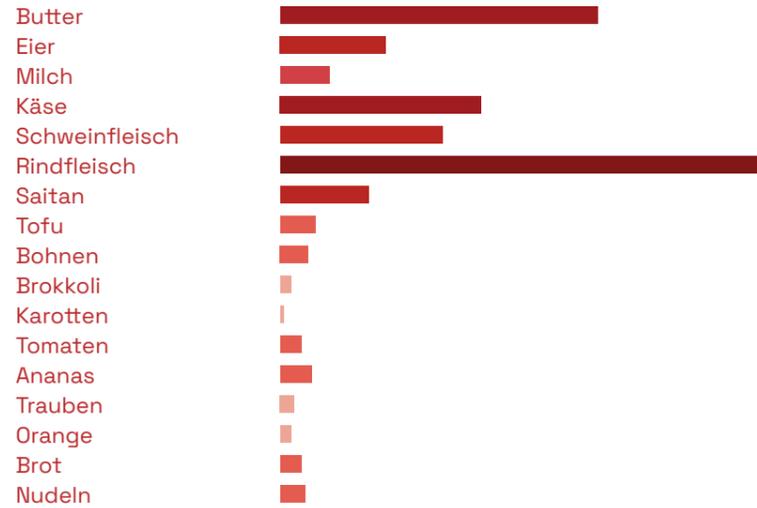


# LEBENSMITTEL

## Saisonal und regional - nicht egal!

aus dem Freiland   
 aus dem Folientunnel   
 auf Lager verfügbar   
 nicht verfügbar 



**Milchprodukte** Durchschnittlich produzieren Österreicher\*innen 0,5t CO<sub>2</sub> pro Jahr mit dem Konsum von Milchprodukte wie Butter, Milch und Käse. Besonders Butter und Hartkäse spielen eine wichtige Rolle.

**Fleisch** Maßgeblich für die hohe CO<sub>2</sub> Intensität des Fleischkonsums sind zum einen die riesigen Mengen an Getreide für die Tierfütterung, die meist mit großem Einsatz an mineralischen Dünger einhergehen. Für eine Kalorie Fleisch, müssen zunächst ca. 10 Kalorien in Form von pflanzlichen Futter wachsen.

**Getränke** Der größte Anteil der Emissionen entsteht bei der Herstellung von Kaffee und alkoholischen Getränken. Aber auch Säfte oder sogar Wasser können durch ihre Verpackung einiges an CO<sub>2</sub> kosten.

**Gemüse und Obst** Obst und Gemüse erzeugen während der Produktion vergleichsweise wenig CO<sub>2</sub>. Dennoch entstehen aufgrund der zum Teil langen Transportwege und gekühlter Aufbewahrung einige Emissionen.

**Getreide** Getreideprodukte wie Brot und Nudeln schneiden vergleichsweise gut ab, da sie meist lokal produziert werden und dabei nur wenig CO<sub>2</sub> freisetzen. Allerdings gehört Brot zu den Lebensmitteln, die am häufigsten weggeworfen werden.

