



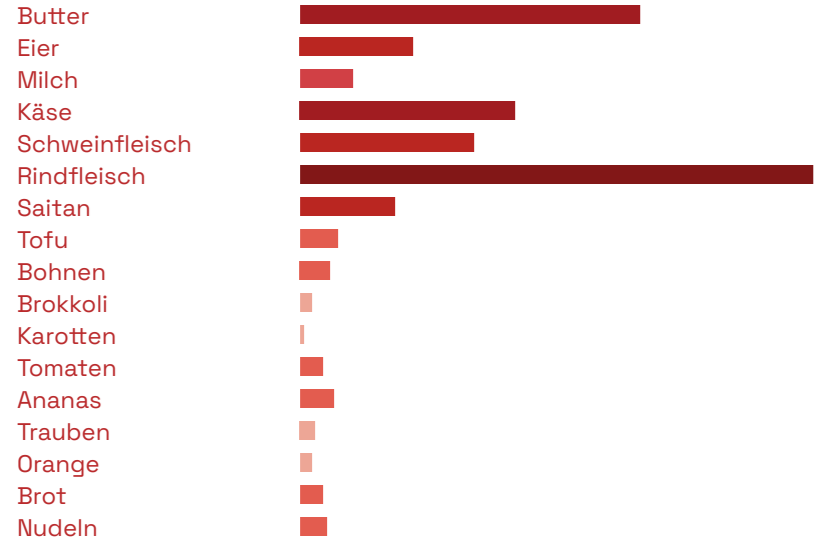


LEBENSMITTEL

Saisonal und regional - nicht egal!

aus dem Freiland 
 aus dem Folientunnel 
 auf Lager verfügbar 
 nicht verfügbar 



Milchprodukte Durchschnittlich produzieren Österreicher*innen 0,5t CO₂ pro Jahr mit dem Konsum von Milchprodukten wie Butter, Milch und Käse. Besonders Butter und Hartkäse spielen eine wichtige Rolle.

Fleisch Maßgeblich für die hohe CO₂ Intensität des Fleischkonsums sind zum einen die riesigen Mengen an Getreide für die Tierfütterung, die meist mit großem Einsatz an mineralischen Düngern 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 CO₂ kosten.

Gemüse und Obst Obst und Gemüse erzeugen während der Produktion vergleichsweise wenig CO₂. 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 CO₂ freisetzen. Allerdings gehört Brot zu den Lebensmitteln, die am häufigsten weggeworfen werden.

