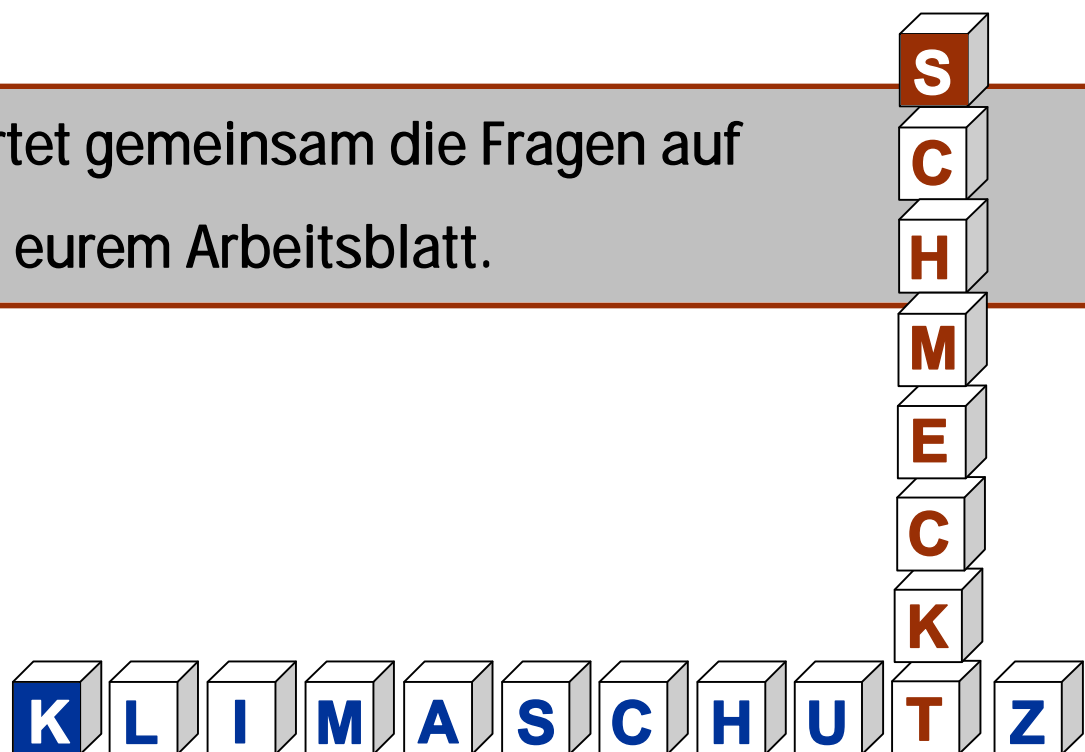


# Station: Pack den Klimakiller

## Anleitung

- ❖ Lest den Text:  
„Weniger Fleisch und Wurst – Klasse statt Masse!“
- ❖ Betrachtet den Ausstellungstisch mit den Hauptspeisen!
- ❖ Vergleicht beide Mahlzeiten. Wie sieht die Klimabilanz aus?

Beantwortet gemeinsam die Fragen auf eurem Arbeitsblatt.



# Station: Pack den Klimakiller Arbeitsblatt

Teilnehmer: .....

.....

••••• Vergleicht die pflanzliche mit der tierischen  
Mahlzeit!  
Welche klimafreundliche Mahlzeit wählt ihr und warum?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

••••• Tierische Lebensmittel erzeugen mehr Treibhausgase.  
Erklärt warum!

.....

.....

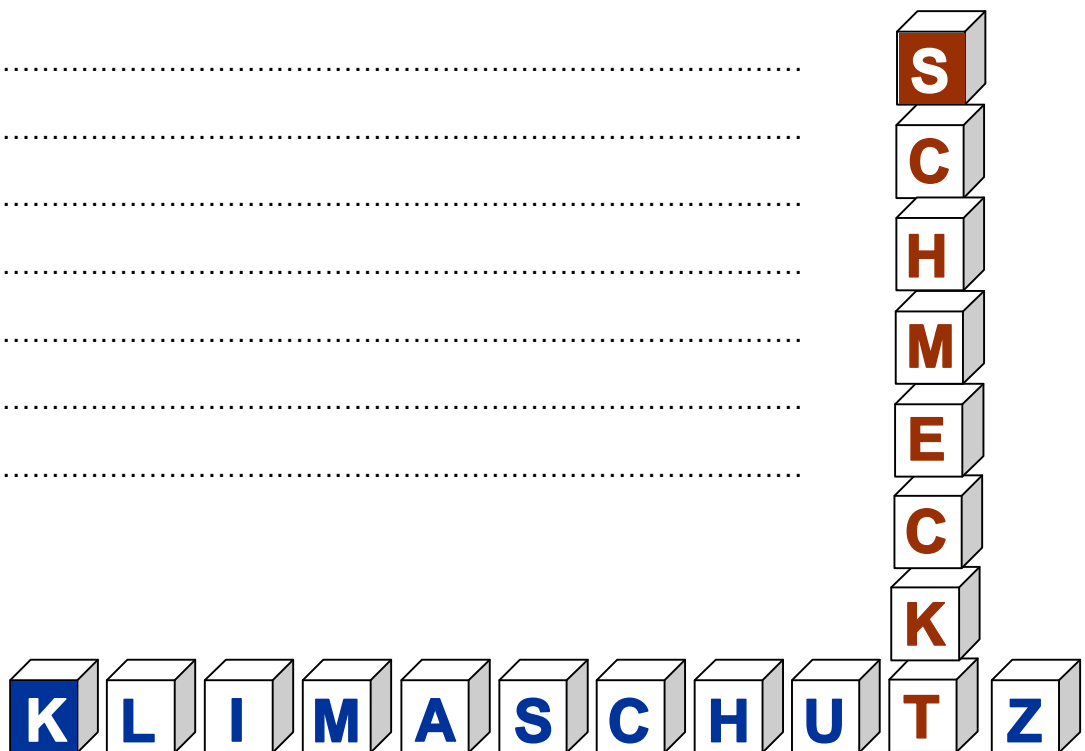
.....

.....

.....

.....

.....



# Station: Pack den Klimakiller

## Lösungsblatt

- Vergleicht die pflanzliche mit der tierischen Mahlzeit!  
Welche klimafreundliche Mahlzeit wählt ihr und warum?

Durch die pflanzliche Mahlzeit werden 130 g Treibhausgase freigesetzt, durch die Mahlzeit mit Fleisch 1100 g. Das ist etwa das 8-fache, genau berechnet das 8,5-fache.

Ich wähle die pflanzliche Mahlzeit.

- Tierische Lebensmittel erzeugen mehr Treibhausgase.  
Erklärt warum!

Die Produktion von Fleisch, Wurst und anderen tierischen Lebensmitteln ist sehr energieaufwändig und deshalb klimabelastend. Sieben Kalorien pflanzlicher Futtermittel werden benötigt um eine Kalorie tierisches Lebensmittel zu erzeugen.

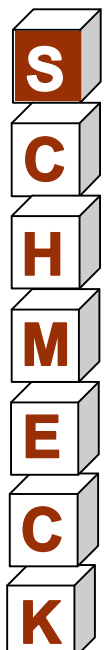
# Station: Pack den Klimakiller

Bio-Lebensmittel – immer öfter!

## Weniger Fleisch und Wurst – Klasse statt Masse!

Die Produktion von Fleisch, Wurst und anderen tierischen Lebensmitteln wie Milchprodukten und Eiern ist besonders energieaufwändig und klimabelastend. Es sind durchschnittlich sieben Kalorien in Form von pflanzlichen Futtermitteln notwendig, um eine Kalorie tierischer Lebensmittel zu erzeugen.

Bei der Produktion von einem Kilogramm Rindfleisch werden mehr als 13 Kilogramm Treibhausgase freigesetzt. Ein Kilogramm Obst verursacht dagegen nur ½ Kilogramm, Gemüse sogar nur 150 Gramm Treibhausgase. Wie so oft, ist auch hier weniger mehr: Also lieber guten Gewissens den Sonntagsbraten genießen – was noch leichter fällt, wenn der aus ökologischer bzw. tiergerechter Haltung oder einem vertrauenswürdigen Markenfleischprogramm stammt. Dafür an anderen Tagen aus der Vielfalt des Gemüsegartens schöpfen – öfter mal ganz ohne Fleisch! Ernährungsexperten empfehlen, höchstens zwei- bis dreimal pro Woche kleine Fleischportionen zu essen.



verbraucherzentrale

# Station

Pack den Klimakiller

