



JLU

NEUE WEGE. SEIT 1607.

JUSTUS-LIEBIG-  
UNIVERSITÄT  
GIESSEN

Prof. Dr. Stefan Wahlen – [stefan.wahlen@uni-giessen.de](mailto:stefan.wahlen@uni-giessen.de) – [www.uni-giessen.de/ernaehrungssoziologie](http://www.uni-giessen.de/ernaehrungssoziologie)

# Klimafreundliche Ernährung

# Durchschnittlicher CO<sub>2</sub>-Fußabdruck pro Kopf in Deutschland

## Wohnen

2,1 t CO<sub>2</sub>e



18%

## Strom

0,7 t CO<sub>2</sub>e



6%

## Mobilität

2,1 t CO<sub>2</sub>e



19%

## Ernährung

1,7 t CO<sub>2</sub>e



15%

## Sonstiger Konsum

3,8 t CO<sub>2</sub>e



34%

## Öffentliche Infrastruktur

0,9 t CO<sub>2</sub>e



8%



CO<sub>2</sub>e: Die Effekte von unterschiedlichen Treibhausgasen (z.B. Methan) werden zu CO<sub>2</sub>-Äquivalenten umgerechnet und in die Berechnung einbezogen.

Quelle: Umweltbundesamt CO<sub>2</sub>-Rechner (Stand 2020)  
© Kompetenzzentrum Nachhaltiger Konsum

Tabelle 2: Treibhausgase pro Kopf und Konsumbereich

Konsumbereiche	Treibhausgase (in t CO <sub>2</sub> e)	Anteil
Heizung	2,08	18,1 %
Strom	0,79	6,9 %
Pkw	1,65	14,3 %
ÖPNV	0,12	1,0 %
Flug	0,90	7,8 %
Ernährung	1,74	15,2 %
Sonstiger Konsum	2,91	25,3 %
Infrastruktur	1,31	11,4 %
<b>Gesamt</b>	<b>11,50</b>	<b>100,0 %</b>

# Was hat unser Essen mit dem Klima zu tun?

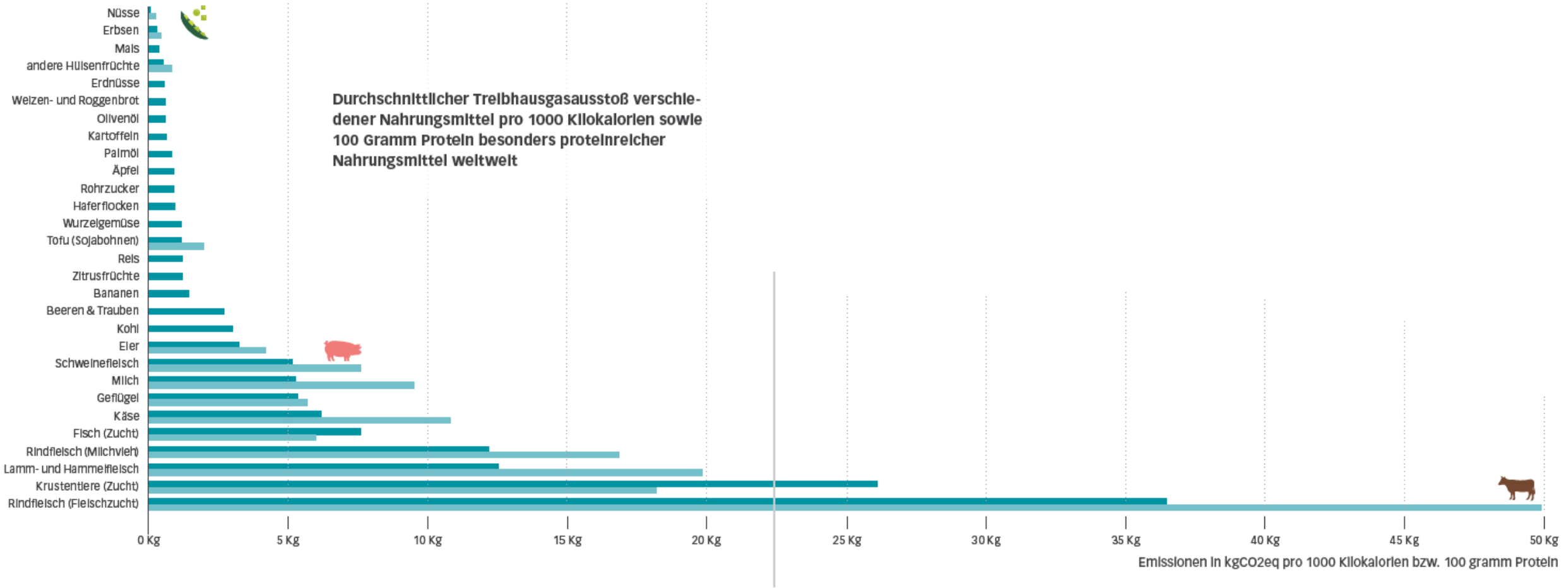
# CO<sub>2</sub> je 1000 je Kilogramm Lebensmittel

So viel Gramm CO <sub>2</sub> -Äquivalente entstehen je Kilogramm Lebensmittel		
Lebensmittel	Konventionell	Bio
Butter	25.000	24.000
Rindfleisch	14.000	12.000
Käse	8.500	8.000
Tiefkühl-Pommes Frites	6.000	6.000
Tiefkühl-Schweinefleisch	4.300	4.000
Geflügel	3.500	3.000
Schweinefleisch	3.000	3.000
Eier	2.000	1.500
Quark, Frischkäse	2.000	2.000
Milch	980	940
Teigwaren	920	770
Mischbrot	770	650
Tiefkühlgemüse	420	380
frische Kartoffeln	200	140
frisches Gemüse	150	140

Quelle: gerundet nach Fritsche, U.; Eberle U., Freiburg 2007, aktualisiert mit Daten der VZ NRW 2010

# CO<sub>2</sub> je 1000 Kilokalorien Lebensmittel

Emissionen in kgCO<sub>2</sub>eq pro 1000 Kilokalorien bzw. 100 Gramm Protein



# Durch essen positiv das Klima beeinflussen

- Mehr Gemüse, Obst & Kartoffeln – weniger Fleisch, Eier & Milchprodukte
- Transportstrecken reduzieren (short food supply chains) – regional und saisonal
- Müll reduzieren und vermeiden (sowohl Lebensmittel als auch Verpackung)



siehe: <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/grundlagen/>

# Was kann die Klimaschutzkommission tun?



## Endorsing Sustainable Food Consumption: Prospects from Public Catering

Stefan Wahlen · Eva Heiskanen · Kristiina Aalto

**Abstract** The aim of this article was to analyse an attempt to promote sustainable consumption by shaping the conditions for consumption. In particular, the focus lies on sustainable public catering as an approach to shaping both the supply of and demand for sustainable meals. In order to capture the processes of governing consumption, the way is traced in which rationalities (ways of thinking and calculating), technologies (means and instruments), visibilities (concrete manifestations), and identities (types of agents assumed) related to a policy intervention for sustainable public catering are interpreted and recreated by three main groups of actors involved: policy makers, catering professionals, and consumers. This analysis highlights the active role of practitioners in realizing policies for sustainable consumption. It has implications for policy makers and analysts: Reflexive policies should heed to actors' unfolding interpretations as they can take the policy process in different directions.

**Keywords** Sustainable food consumption · Public catering · Consumption practices · Catering practitioners

# Beispiele aus der Region



Suche...

Karriere

AKTUELLES ▾

VERWALTUNG ▾

BÜRGERSERVICE/RATHAUS ▾

TOURISMUS

WIRTSCHAFT ▾

EINRICHT

Sie sind hier: Aktuelles > Presse > 2021 > Dreharbeiten in der VG: Mittagsverpflegung am Schulzentrum ist beispielhaft

## Rhein-Mosel- Fachklinik Andernach

## Dreharbeiten in der VG: Mittagsverpflegung am Schulzentrum Mülheim-Kärlich ist beispielhaft

REGION | MONTABAUR

Nachricht vom 06.02.2020 

### Frisch auf den Tisch: Gesundes Essen für Kinder

**Modellprojekt: Umfassende Verpflegungskonzepte für die städtischen Kitas und die Ganztagschulen der Verbandsgemeinde Montabaur. Viel Obst, Gemüse und Ballaststoffe, Fisch und Fleisch in Maßen, möglichst wenig Zucker und Salz: Kinder und Jugendliche sollen von klein auf frisches und hochwertiges Essen bekommen, damit eine gesunde Ernährung zur Selbstverständlichkeit wird.**



Foto: a'verdis

Mit dem Projekt "Genießen mit Verantwortung" sollte das Verpflegungsangebot der Rhein-Mosel-Fachklinik Andernach in seiner Qualität gesteigert und nachhaltiger ausgerichtet werden. Mit einem Bio-Anteil von 21 Prozent ist die Klinik inzwischen einer der Vorreiter der Branche.

## Gastronomisches Nachhaltigkeitskonzept

# Stadt Koblenz als Versorger

## Beispiele kommunaler Verpflegungsangebote (direkter / indirekter Einfluss)

- Schulen und Kindertagesstätten
- Gemeinschaftsklinikum Mittelrhein
- Betriebskantinen (z.B. evm)
- Rhein-Mosel-Halle
- Veranstaltungen (BuGa, Schängelmarkt, Weihnachtsmarkt, etc.)

# Stadt Koblenz als Versorger

## Beratungsangebote zur Umstellung auf ein klimafreundliches Speisenangebot

- Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung / Seniorenernährung
- <https://www.dlr.rlp.de/Vernetzungsstelle>

## Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung (Initiative: BioBitte!)

- Hessischer Beschaffungs-Leitfaden für Kommunen
- <https://www.hessen-nachhaltig.de/nachhaltige-ernaehrung.html>

## Vernetzung von Akteuren durch Verpflegungskonzepte

- Förderprogramm: gesundheitsfördernde & nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung
- <https://s.rlp.de/verpflegung-gesund-nachhaltig>

# Stadt Koblenz: Mögliche Maßnahmen

- **Ü4 / Ü7:** Ernährung aufnehmen im Controlling und im Klimaschutzpreis
- **SV17:** klimafreundliche Beschaffung konkretisieren
- **K1:** Nachhaltige Veranstaltungen – Ernährung verankern
- **SVX:** Zuständigkeiten klären (Umwelt- bzw. Schulträger) und Akteure vernetzen
- **I&GX:** klimafreundliche Landwirtschaft (siehe KW6/12)
- **HHX:** private Haushalte unterstützen (Ernährungsberatung), z.B. über Kooperationen (siehe auch KW2)
- **MX:** Ernährungsbildung - Weiterbildung für Lehrkräfte

## **STADT KOBLENZ** **KLIMASCHUTZKONZEPT** AKTUALISIERUNG UND FORTSCHREIBUNG





JLU

NEUE WEGE. SEIT 1607.

JUSTUS-LIEBIG-  
UNIVERSITÄT  
GIESSEN

Prof. Dr. Stefan Wahlen – [stefan.wahlen@uni-giessen.de](mailto:stefan.wahlen@uni-giessen.de) – [www.uni-giessen.de/ernaehrungssoziologie](http://www.uni-giessen.de/ernaehrungssoziologie)

# Klimafreundliche Ernährung