



DEINE KLIMAFAIR- CHALLENGE #15: KLIMAGERECHT KOCHEN

Ein klimagerechtes Essen besteht überwiegend aus Lebensmitteln, die



- vegetarisch, bestenfalls sogar vegan,
- frisch,
- regional & saisonal,
- aus Bio-Landwirtschaft,
- unverpackt,
- unverarbeitet und
- gesund sind.

Deine Challenge:

Suche dir ein Rezept für ein klimagerechtes Essen mit Zutaten aus Fairem Handel oder überlege dir selbst eines und probiere es aus! Inspiration findest du im Rezeptheft zur **Fairen Woche**. Genieße das Essen mit Freund*innen und poste dein Rezept mit dem #fairhandeln und/oder tagge @fairewoche.

Hintergrund:

Laut WWF macht unsere Ernährung rund ein Drittel der globalen Treibhausgasemissionen aus. Wichtige Einflussfaktoren sind z. B.



- der Methanausstoß von Wiederkäuern;
- die Abholzung von Wäldern, um Rinderweiden anzulegen oder Tierfutter anzubauen;
- der Transport von Futter- und Lebensmitteln;
- die gekühlte Lagerung von Lebensmitteln;
- der Einsatz von synthetischen Düngemitteln und großen Maschinen, vor allem in der konventionellen Landwirtschaft;
- die Verarbeitung und Verpackung von Lebensmitteln.



Neben den ökologischen Fragen rückt der Faire Handel den Aspekt der Klimagerechtigkeit in den Fokus. Darunter ist zu verstehen, dass viele Bevölkerungsgruppen – z. B. junge Menschen und viele Menschen im Globalen Süden – stärker unter den Folgen der Klimakrise leiden, obwohl sie weniger zu ihrer Entstehung beigetragen haben. Der Faire Handel setzt sich auf vielfältige Weise für mehr Klimagerechtigkeit ein.

Mehr zum Thema klimagerechte Ernährung:

WWF: Essen wir das Klima auf?

Forum Fairer Handel: Klimagerechtigkeit

Umweltbundesamt: Ökologische Fußabdrücke von Lebensmitteln

