

Aufgabe:

Wie hoch sind die CO₂-Äq.-Emissionen des folgenden Gerichts?

Vergleiche die CO₂-Emissionen mit den anderen Gerichten. Welches Gericht führt zu den höchsten Treibhausgasemissionen?

Gericht 1: Hamburger

CO₂-Bilanz des Gerichtes:

Zutat	Menge in g	CO ₂ -Fußabdruck in g CO ₂ -Äq pro g	CO ₂ -Fußabdruck in g CO ₂ -Äq pro Gericht
Weißbrot	100		
Rindfleisch	200		
Salat	10		
Käse	40		
Tomaten	20		
Zwiebel	10		
Summe:			

Übersicht über die CO₂-Äquivalenz Emissionen die bei der Herstellung verschiedener Lebensmittel entstehen.

Hinweis: Um die Rechnungen zu vereinfachen werden hier nur die Hauptzutaten gelistet. Auch die Mengenangaben sind nur grob dargestellt. Wenn die entsprechende Zutat in der Liste nicht zu finden ist, können die CO₂-Werte von einem ähnlichen Produkt verwendet werden.

Lebensmittel	CO ₂ -Fußabdruck in g CO ₂ -Äq pro g
Geflügel	3,51
Geflügel - Tiefkühlprodukt	4,54
Rind	13,31
Rind - Tiefkühlprodukt	14,34
Schwein	3,25
Schwein -Tiefkühlprodukt	4,28
Fisch (Aquakultur)	5,10
Fisch (Wildfang)	2,40
Obst aus Deutschland / Europa	0,30
Obst exotisch (Übersee, per Schiff)	1,00
Obst exotisch (Flugware)	15,00
Obst (Dosenware)	1,80
Gemüse - frisch	0,15
Gemüse - Konserven	0,51
Gemüse - Tiefkühlprodukt	0,42
Kartoffeln - frisch	0,20
Kartoffeln – trocken (Püree)	3,78
Reis	3,10
Pommes-frites - Tiefkühlprodukt	5,73
Tomaten - frisch	0,34
Brötchen, Weißbrot	0,66
Brot (Mischbrot)	0,77
Teigwaren	0,92
Feinbackwaren	0,94
Butter	23,79
Joghurt	1,23
Käse	8,51
Milch	0,94
Quark, Frischkäse	1,93
Sahne	7,63
Eier	1,93

Aufgabe:

Wie hoch sind die CO₂-Äq.-Emissionen des folgenden Gerichts?

Vergleiche die CO₂-Emissionen mit den anderen Gerichten. Welches Gericht führt zu den höchsten Treibhausgasemissionen?

Gericht 2: Pizza Hawaii

CO₂-Bilanz des Gerichtes:

Zutat	Menge in g	CO ₂ -Fußabdruck in g CO ₂ -Äq pro g	CO ₂ -Fußabdruck in g CO ₂ -Äq pro Gericht
Pizzateig	300		
Tomatensauce aus frischen Tomaten	50		
Ananas	50		
Käse	50		
Schinken	40		
		Summe:	

Übersicht über die CO₂-Äquivalenz Emissionen die bei der Herstellung verschiedener Lebensmittel entstehen.

Hinweis: Um die Rechnungen zu vereinfachen werden hier nur die Hauptzutaten gelistet. Auch die Mengenangaben sind nur grob dargestellt. Wenn die entsprechende Zutat in der Liste nicht zu finden ist, können die CO₂-Werte von einem ähnlichen Produkt verwendet werden.

Lebensmittel	CO ₂ -Fußabdruck in g CO ₂ -Äq pro g
Geflügel	3,51
Geflügel - Tiefkühlprodukt	4,54
Rind	13,31
Rind - Tiefkühlprodukt	14,34
Schwein	3,25
Schwein -Tiefkühlprodukt	4,28
Fisch (Aquakultur)	5,10
Fisch (Wildfang)	2,40
Obst aus Deutschland / Europa	0,30
Obst exotisch (Übersee, per Schiff)	1,00
Obst exotisch (Flugware)	15,00
Obst (Dosenware)	1,80
Gemüse - frisch	0,15
Gemüse - Konserven	0,51
Gemüse - Tiefkühlprodukt	0,42
Kartoffeln - frisch	0,20
Kartoffeln – trocken (Püree)	3,78
Reis	3,10
Pommes-frites - Tiefkühlprodukt	5,73
Tomaten - frisch	0,34
Brötchen, Weißbrot	0,66
Brot (Mischbrot)	0,77
Teigwaren	0,92
Feinbackwaren	0,94
Butter	23,79
Joghurt	1,23
Käse	8,51
Milch	0,94
Quark, Frischkäse	1,93
Sahne	7,63
Eier	1,93

Aufgabe:

Wie hoch sind die CO₂-Äq.-Emissionen des folgenden Gerichts?

Vergleiche die CO₂-Emissionen mit den anderen Gerichten. Welches Gericht führt zu den höchsten Treibhausgasemissionen?

Gericht 3: Fischstäbchen mit Reis, Gemüse und Sahnesauce

CO₂-Bilanz des Gerichtes:

Zutat	Menge in g	CO ₂ -Fußabdruck in g CO ₂ -Äq pro g	CO ₂ -Fußabdruck in g CO ₂ -Äq pro Gericht
Fischstäbchen	150		
Reis	100		
Sahne	50		
Möhren	50		
Erbsen	50		
Mais	50		
Summe:			

Übersicht über die CO₂-Äquivalenz Emissionen die bei der Herstellung verschiedener Lebensmittel entstehen.

Hinweis: Um die Rechnungen zu vereinfachen werden hier nur die Hauptzutaten gelistet. Auch die Mengenangaben sind nur grob dargestellt. Wenn die entsprechende Zutat in der Liste nicht zu finden ist, können die CO₂-Werte von einem ähnlichen Produkt verwendet werden.

Lebensmittel	CO₂-Fußabdruck in g CO₂-Äq pro g
Geflügel	3,51
Geflügel - Tiefkühlprodukt	4,54
Rind	13,31
Rind - Tiefkühlprodukt	14,34
Schwein	3,25
Schwein -Tiefkühlprodukt	4,28
Fisch (Aquakultur)	5,10
Fisch (Wildfang)	2,40
Obst aus Deutschland / Europa	0,30
Obst exotisch (Übersee, per Schiff)	1,00
Obst exotisch (Flugware)	15,00
Obst (Dosenware)	1,80
Gemüse - frisch	0,15
Gemüse - Konserven	0,51
Gemüse - Tiefkühlprodukt	0,42
Kartoffeln - frisch	0,20
Kartoffeln – trocken (Püree)	3,78
Reis	3,10
Pommes-frites - Tiefkühlprodukt	5,73
Tomaten - frisch	0,34
Brötchen, Weißbrot	0,66
Brot (Mischbrot)	0,77
Teigwaren	0,92
Feinbackwaren	0,94
Butter	23,79
Joghurt	1,23
Käse	8,51
Milch	0,94
Quark, Frischkäse	1,93
Sahne	7,63
Eier	1,93

Aufgabe:

Wie hoch sind die CO₂-Äq.-Emissionen des folgenden Gerichts?

Vergleiche die CO₂-Emissionen mit den anderen Gerichten. Welches Gericht führt zu den höchsten Treibhausgasemissionen?

Gericht 4: Käsespätzle mit Zwiebeln und einem kleinen Salat

CO₂-Bilanz des Gerichtes:

Zutat	Menge in g	CO ₂ -Fußabdruck in g CO ₂ -Äq pro g	CO ₂ -Fußabdruck in g CO ₂ -Äq pro Gericht
Spätzle	200		
Sahne	75		
Käse	100		
Zwiebeln	50		
Salat	100		
Summe:			

Übersicht über die CO₂-Äquivalenz Emissionen die bei der Herstellung verschiedener Lebensmittel entstehen.

Hinweis: Um die Rechnungen zu vereinfachen werden hier nur die Hauptzutaten gelistet. Auch die Mengenangaben sind nur grob dargestellt. Wenn die entsprechende Zutat in der Liste nicht zu finden ist, können die CO₂-Werte von einem ähnlichen Produkt verwendet werden.

Lebensmittel	CO ₂ -Fußabdruck in g CO ₂ -Äq pro g
Geflügel	3,51
Geflügel - Tiefkühlprodukt	4,54
Rind	13,31
Rind - Tiefkühlprodukt	14,34
Schwein	3,25
Schwein -Tiefkühlprodukt	4,28
Fisch (Aquakultur)	5,10
Fisch (Wildfang)	2,40
Obst aus Deutschland / Europa	0,30
Obst exotisch (Übersee, per Schiff)	1,00
Obst exotisch (Flugware)	15,00
Obst (Dosenware)	1,80
Gemüse - frisch	0,15
Gemüse - Konserven	0,51
Gemüse - Tiefkühlprodukt	0,42
Kartoffeln - frisch	0,20
Kartoffeln – trocken (Püree)	3,78
Reis	3,10
Pommes-frites - Tiefkühlprodukt	5,73
Tomaten - frisch	0,34
Brötchen, Weißbrot	0,66
Brot (Mischbrot)	0,77
Teigwaren	0,92
Feinbackwaren	0,94
Butter	23,79
Joghurt	1,23
Käse	8,51
Milch	0,94
Quark, Frischkäse	1,93
Sahne	7,63
Eier	1,93