

Das perfekte Klima-Dinner

Joker Nummer 1: Tomaten

Anbau	Klimapunkte
Konventioneller Anbau im heimischen beheizten Gewächshaus außerhalb der Saison:	9.300 Klimas
Ökologischer Anbau im heimischen beheizten Gewächshaus außerhalb der Saison:	9.200 Klimas
Flugware von den Kanaren:	7.200 Klimas
Konventioneller Anbau im nicht beheizten Gewächshaus:	2.300 Klimas
Freilandtomaten aus Spanien:	600 Klimas
Konventioneller Anbau in der Region während der Saison:	85 Klimas
Ökologischer Anbau in der Region während der Saison:	35 Klimas
CO ² e pro 1000 g/1 kg Quelle: Universität Gießen, Ökologie und Landbau: Zahlen nach Pendor CO ₂ -Zähler (2007)	

Das perfekte Klima-Dinner

Joker Nummer 2: Tiefgefrorenes Obst und Gemüse, Konserven, Teigwaren (Nudeln)

Nahrungsmittel	Konventioneller Anbau	Biologischer Anbau
Pommes-frites (Tiefkühlprodukt)	5.728	5.568
Teigwaren	919	770
Gemüse-Konserven	511	479
Gemüse (Tiefkühlprodukt)	415	378
CO ₂ e pro 1000 g/1 kg Quelle: GEMIS 4.4 http://www.bmub.bund.de/themen/wirtschaft-produkte-ressourcen/produkte-und-umwelt/produktbereiche/lebensmittel/		

Das perfekte Klima-Dinner

Joker Nummer 3: Milch- und tierische Produkte

Nahrungsmittel	Konventioneller Anbau	Biologischer Anbau
Butter	23.794	22.089
Käse	8.512	7.951
Sahne	7.631	7.106
Eier	1.931	1.542
Joghurt	1.231	1.159
Milch	940	883
CO ₂ e pro 1000 g/1 kg Quelle: GEMIS 4.4 http://www.bmub.bund.de/themen/wirtschaft-produkte-ressourcen/produkte-und-umwelt/produktbereiche/lebensmittel/		

Das perfekte Klima-Dinner

Joker Nummer 4: Fleisch

Nahrungsmittel	Konventionelle Haltung	Biologische Haltung
Rind (Tiefkühlprodukt)	14.341	12.402
Rind	13.311	11.374
Geflügel (Tiefkühlprodukt)	4.538	4.069
Schwein (Tiefkühlprodukt)	4.282	4.069
Geflügel	3.508	3.039
Schwein	3.252	3.039
CO ₂ e pro g und kg Quelle: GEMIS 4.4 http://www.bmub.bund.de/themen/wirtschaft-produkte-ressourcen/produkte-und-umwelt/produktbereiche/lebensmittel/		