



19.09.2011 - 10:27 Uhr

WWF Klima-Zmittag: Weniger Fleisch - weniger heiss

Zürich (ots) -

Weniger Fleisch liegt im Trend und ist entscheidend für eine nachhaltige Lebensweise, denn vegetarische Gerichte verursachen im Schnitt dreimal weniger CO₂. Darum ruft der WWF Schweiz alle auf, morgen beim nationalen Klima-Zmittag mitzumachen. Bereits sind gegen 70'000 Personen angemeldet.

Die Zahl der verkauften vegetarischen Kochbücher steigt rasant, und in der Gastronomie werden häufiger fleischlose Gerichte bestellt. "Weniger Fleisch essen ist sicher einer der wirkungsvollsten persönlichen Beiträge zum Umweltschutz", sagt Jennifer Zimmermann, Ernährungsexpertin beim WWF Schweiz. Ein vegetarisches Gericht verursacht im Schnitt dreimal weniger CO₂ als eines mit Fleisch. Darum ruft der WWF Schweiz alle auf, morgen Dienstag beim nationalen Klima-Zmittag mitzumachen und ein vegetarisches Mittagessen zu geniessen. Am besten mit regionalen und saisonalen Zutaten. Und das bei sich zu Hause, in der Kantine oder im Restaurant. Nebst zahlreichen Krippen und Altersheimen machen auch die Personalrestaurants von Swisscom, Post und von vielen weiteren Betrieben mit. Viele dieser Institutionen haben sich zudem verpflichtet, das ganze Jahr über mindestens 60% vegetarische Gerichte anzubieten - ein äusserst effizienter Beitrag für mehr Klimaschutz. Ebenfalls unterstützt wird der Klima-Zmittag von den Städten wie Zürich, Basel und Genf sowie von der Migros als Sponsor. Gegen 70'000 Personen und rund 1100 Institutionen sind bereits angemeldet. Wer mitmachen will, meldet sich auf www.wwf.ch/klimazmittag an. Dort gibt es auch eine Übersicht über die teilnehmenden Institutionen.

Die Umwelt kaut schwer an unseren Ernährungsgewohnheiten: Ein Drittel unserer persönlichen Umweltbelastung geht auf das Konto des Essens, und dabei ist Fleisch der bedeutendste Posten. Das schlägt sich auch im Vergleich einzelner Mahlzeiten nieder, wie die Tabelle unten zeigt. So ist beispielsweise die CO₂-Bilanz einer Portion Gemüselasagne 15 Mal besser als die eines Rindsschmorbratens Burgunder Art mit Pommes Frites.

"Je häufiger wir also Gemüse statt Fleisch essen, desto besser für die Umwelt", sagt Jennifer Zimmermann. "Wer nur noch drei Mal statt wie bisher in der Schweiz üblich neun Mal pro Woche Fleisch ist, kann die Umweltbelastung im Bereich Ernährung bereits um 20% senken." Auch Komiker Massimo Rocchi macht beim Klima-Zmittag mit und freut sich auf sein vegetarisches Lieblingsessen Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino: "Auch wenn ich gerne Fleisch esse, kann ich den Klima-Zmittag des WWF unterstützen, weil ich finde, dass Fleisch nicht auf den täglichen Speisezettel gehört."

Top und Flop im Teller: Rindsschmorbraten Burgunder Art mit Pommes Frites: 4.50 kg CO₂ e Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti und Karottengemüse: 3.96 kg CO₂ e Lamragout mit Pommes Frites und kleinem Gemüse: 2.73 kg CO₂ e Gebratener Pouletschenkel mit Pommes Frites und Zucchetti: 1.26 kg CO₂ e

Spätzlipfanne Gärtnerart: 1.08 kg CO₂ e Tofugeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti und Karottengemüse: 0.67 kg CO₂ e Risotto: 0.60 kg CO₂ e Gemüsecurry im Vollreisring: 0.52 kg CO₂ e Gemüselasagne: 0.31 kg CO₂ e

Weitere Informationen: Mehr zum Klima-Zmittag und ein Faktenblatt zu Ernährung und Umwelt finden Sie auf www.wwf.ch/klimazmittag. Diese Medienmitteilung finden Sie auf www.wwf.ch/medien.

Kontakt:

Jennifer Zimmermann, Projektleiterin Konsum & Wirtschaft, WWF Schweiz, 079 778 51 01, jennifer.zimmermann@wwf.ch
Philip Gehri, Medienstelle WWF Schweiz, 044 297 22 25, philip.gehri@wwf.ch