

10.11.2025 - 10:01 Uhr

## «Green Betty» macht die Umweltverträglichkeit von Betty Bossi Rezepten sichtbar

**Betty Bossi**

### Linsencurry

Linsencurry mit Kartoffeln und Renden bringt Farbe in den kalten Winter.

🕒 Vor- und Zubereiten 30 min

🍽️ Nährwerte pro Portion (1/4) 475 kcal

🌱 Umweltverträglich ●●●●● ⓘ



Vegetarisch



Glutenfrei



Merken

**Green Betty**  
macht sichtbar,  
wie umweltverträglich  
dein Rezept ist.



Medienmitteilung | Zürich, 10. November 2025

## «Green Betty» macht die Umweltverträglichkeit von Betty Bossi Rezepten sichtbar

Nachhaltigkeit beginnt in der eigenen Küche: Mit Green Betty lancieren Betty Bossi und die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) ein neuartiges Bewertungssystem für Rezepte. Eine 5-Punkte-Skala zeigt, wie umweltverträglich ein Gericht ist. So wird umweltfreundliches Kochen einfach, ohne an Genuss und Kreativität einzubüssen. Die Betty Bossi Rezeptredaktion nutzt die Skala bei der Kreation neuer Rezepte.

Betty Bossi lanciert als erstes Unternehmen in der Schweiz eine wissenschaftlich fundierte Skala für die Umweltverträglichkeit von Rezepten. Das innovative und transparente Bewertungsmodell wurde gemeinsam mit der ZHAW auf Basis des anerkannten Menü-Nachhaltigkeits-Index entwickelt. Für rund 3'000 Rezepte auf [bettybossi.ch](https://bettybossi.ch) wurde die Gesamtumweltbelastung anhand der Ökobilanz automatisiert berechnet und mit einer Skala ausgezeichnet. Green Betty setzt damit einen neuen Standard in der Umweltdeklaration von Rezepten.

### Die richtige Rezeptwahl hat einen grossen Impact

Mit der Skala erhalten Nutzer:innen eine einfach verständliche Orientierung und können ihre Essenswahl bewusster gestalten. Sie erkennen, wie alltagstauglich und attraktiv eine umweltfreundliche Ernährung ist. Green Betty hat das Potenzial, das Kochverhalten in der Schweiz wirksam zu verändern und einen Einfluss auf die Umwelt auszuüben. Denn die Ernährung verursacht mehr als einen Viertel der persönlichen Umweltbelastung, und jeden Monat verzeichnet die Betty Bossi Website 4,8 Millionen Besuche. Betty Bossi entwickelt diese Initiative laufend weiter, damit das Angebot an umweltfreundlichen Rezepten stetig wächst. Zudem nutzt die hausinterne Rezeptredaktion das neue Bewertungsmodell, um bereits beim Kreieren von neuen Rezepten die Umweltauswirkung zu berücksichtigen.

### So setzt sich die Green Betty Skala zusammen

Die fünfstufige Skala basiert auf den Zutaten und Mengen pro Portion. Gemessen wird die Gesamtumweltbelastung mit der Methode der Ökologischen Knappheit. Diese fasst verschiedene Umweltauswirkungen zusammen, darunter Treibhausgasemissionen, Land- und Wasserverbrauch, Rohstoffknappheit und Energieeinsatz entlang der gesamten Lebensmittelkette. Weiter wird in der Green Betty Skala auch die Saisonalität der Zutaten berücksichtigt; so wird jedes Rezept monatlich neu berechnet und aktualisiert. Den tiefsten Wert in der Skala haben Rezepte, die weniger umweltverträglich sind als der heutige Durchschnitt pro Mahlzeit in der Schweiz. Den höchsten Wert haben Rezepte, die mit ihren Umweltauswirkungen die planetaren Belastungsgrenzen nicht überschreiten und damit sehr umweltverträglich sind. Die Green Betty Skala macht sichtbar, dass schon kleine Entscheidungen in der Küche eine grosse Wirkung entfalten können.

### **Forschung, die im Alltag ankommt**

Die Zusammenarbeit zwischen Betty Bossi und der ZHAW ergänzt sich ideal. Sie übersetzt wissenschaftliche Erkenntnisse in leicht verständliche und unmittelbar anwendbare Informationen – ohne Fachjargon. „Die Skala basiert auf einer umfassenden Bewertung der Umweltauswirkungen, macht komplexe Zusammenhänge verständlich und zeigt auf, wie eine Ernährung innerhalb der planetaren Grenzen im Alltag umgesetzt werden kann“, betont Matthias Stucki, Dozent und Leiter der Forschungsgruppe Ökobilanzierung an der ZHAW. „Mit Green Betty machen wir nachhaltiges Kochen sichtbar und einfach umsetzbar – mit Lust am Ausprobieren und ohne erhobenen Zeigefinger“, erklärt Lars Feldmann, Geschäftsführer von Betty Bossi.

### **Weitere Informationen**

Medienmitteilung, Rezeptbilder: [hier](#)

Green Betty einfach erklärt auf der Website von Betty Bossi: [hier](#)

Rezepte zum Ausprobieren:

- [Linsencurry | Betty Bossi](#) > sehr hohe Umweltverträglichkeit (5)
- [Älplermagronen | Betty Bossi](#) > hohe Umweltverträglichkeit (4)

Der Menü-Nachhaltigkeits-Index der ZHAW: [hier](#)

Herleitung der Green Betty Skala: [hier](#)

### **Medienkontakte**

Viviane Bühr, Leiterin Unternehmenskommunikation Betty Bossi,

Tel. +41 44 209 19 73, [kommunikation@bettybossi.ch](mailto:kommunikation@bettybossi.ch)

Beatrice Huber, Media Relations, ZHAW-Departement Life Sciences und Facility Management, Tel. +41 58 934 53 66, [beatrice.huber@zhaw.ch](mailto:beatrice.huber@zhaw.ch)

### **Über Betty Bossi**

Betty Bossi macht das Kochen, Essen und Leben einfach. Seit Generationen steht die Schweizer Pioniermarke für Lösungen, die allen schmecken und denen alle vertrauen. Als «Köchin der Nation» ist die 1956 erfundene Kultfigur die erste Influencerin der Schweiz. Betty Bossi hat die Schweizer Küche geprägt wie kaum jemand sonst. Mit ihren gelingsicheren Rezepten und Ideen, cleveren Helfern in Küche und Haushalt sowie innovativen Foodprodukten gehört sie zu den Lieblingsmarken der Schweiz.

### **Über die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW**

Die ZHAW ist eine der führenden Schweizer Hochschulen für Angewandte Wissenschaften. Im Departement Life Sciences und Facility Management sind derzeit über 1900 Studierende immatrikuliert und über 600 Mitarbeitende beschäftigt. Das Aus- und Weiterbildungsprogramm umfasst Bachelor- und Master Studiengänge sowie ein breites Weiterbildungsangebot. Mit seinen Kompetenzen leistet das Departement in den Bereichen Life Sciences, Data Science, Food Science, Umwelt und Immobilien einen wichtigen Beitrag zur Lösung unserer gesellschaftlichen Herausforderungen und zur Erhöhung unserer Lebensqualität.

[Betty Bossi](#), Division der Coop Genossenschaft, Baslerstr. 52, Postfach, CH-8021 Zürich



Design ohne Titel - 1.Design ohne Titel - 1.Gesund abnehmen\_Temporary Stage\_v4 - 1 Gesund abnehmen\_Temporary Stage\_v4 - 1 Food, Food Presentation

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100068198/100936473> abgerufen werden.