

Uni-Mensen in Schleswig-Holstein: CO2-Score für umweltfreundliche Gerichte!

Ab dem 6. Januar 2025 zeigt das Studentenwerk Schleswig-Holstein in seinen Mensen den CO2-Fußabdruck warmer Gerichte an.



Heide, Deutschland -

Ab dem 6. Januar 2025 wird in den Mensen des Studentenwerks Schleswig-Holstein der CO2-Fußabdruck von warmen Gerichten angezeigt. Diese Mensen befinden sich in Kiel, Lübeck, Flensburg und Heide (Kreis Dithmarschen). Der CO2-Score wird in drei Kategorien, jeweils mit bis zu drei Sternen, angegeben: Je niedriger der CO2-Ausstoß eines Gerichts, desto mehr Sterne erhält es. Ein Beispiel: Ein veganer Eintopf könnte drei Sterne erhalten, während eine Portion Pommes nur einen Stern erzielt.

Die Kriterien für die Bewertung des CO₂-Scores umfassen Saisonalität, Anbauverfahren, Transport und Verarbeitung. Die Datengrundlage für diese Bewertung wird aus der Eaternity-Datenbank genommen, die seit 2009 auf Lebenszyklusanalysen von Lebensmitteln basiert. Ergänzend dazu wird die „Green Plate Challenge“ ins Leben gerufen, ein Wettbewerb, bei dem Studierende Rezepte mit niedrigem CO₂-Fußabdruck einreichen können, wie **NDR** berichtete.

Nachhaltigkeit und Wasserknappheit

Die Eaternity-Datenbank bietet auch Informationen über den Wasserknappheitsfußabdruck von Lebensmitteln, die für die neue CO₂-Bewertung relevant sein könnten. Der Wasserknappheitsfußabdruck hängt von der Menge an Frischwasser, die in der Produktionsregion verwendet wird, und der relativen Wasserknappheit dieser Region ab. Darüber hinaus berücksichtigt der Eaternity Wasserfußabdruck die Wasserknappheit als Gewichtungsfaktor für den Frischwasserverbrauch. Wasserstress wird dabei definiert durch das Verhältnis des verbrauchten zu dem durch Niederschlag bereitgestellten Wasser.

Eaternity ermöglicht die Differenzierung des Wasserknappheitsfaktors zwischen 162 Ländern. Global resultiert aus den Daten, dass das Wasser, das konsumiert wird, aus Regionen mit einem durchschnittlichen Wasserknappheitsindex von 0,51 stammt (moderat bis hoch). Beispielsweise benötigt eine in Spanien produzierte Tomate 44-mal mehr Bewässerungswasser als in der Schweiz. Daher ist der Wasserknappheitsfußabdruck einer durchschnittlichen spanischen Tomate 2400-mal höher als der einer durchschnittlichen Schweizer Tomate, wie **Eaternity** ausführlich erläutert.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Heide, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.ndr.de• eaternity.org

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de