

# WIE NACHHALTIG IST MEIN MENÜ?

## DAS SIEGEL

### Speisebewertung mit Fokus auf den Erhalt der Biodiversität



Diese Woche kennzeichnen wir Gerichte mit einem lila Siegel, deren Rezeptur in Sachen Nachhaltigkeit optimiert wurde. Der besondere Fokus liegt dabei auf Biodiversität. Das Siegel symbolisiert die verschiedenen Bausteine, aus der sich unsere Biodiversität zusammensetzt.

### Folgende Faktoren auf den Verlust von Lebewesen werden bei biodiversitätsschonenden Gerichten berücksichtigt:



**Vielfalt auf dem Teller**



**Höheren Anteil pflanzlicher Zutaten**



**Erhöhung des Bio-Anteils**



**Austausch von Zutaten mit besonders starken Auswirkungen**



**Zutaten überwiegend aus heimischem Anbau**

## DAS BEWERTUNGSSCHEMA

### Das NAHGAST<sup>1</sup> Label

Ein von Wissenschaftler:innen entwickeltes Bewertungsschema macht die Nachhaltigkeit der einzelnen Gerichte mit Hilfe verschiedener Indikatoren auf folgenden vier Dimensionen sichtbar:

### Umwelt • Biodiversität • Gesundheit • Fair für Mensch und Tier.



**Umwelt**  
Ressourcenverbrauch, Treibhausgasemission



**Biodiversität**  
potentieller Artenverlust



**Gesundheit**  
Nährstoffwerte



**Fair für Mensch & Tier**  
fairer Handel, artgerechte Tierhaltung

### Je grüner, desto besser für unsere Zukunft

Die Skala des links gezeigten NAHGAST-Labels geht 6-stufig von negativ (dunkelrot) bis positiv (dunkelgrün).

So sieht man auf einen Blick das Ergebnis der Zutatenbewertung in den unterschiedlichen Nachhaltigkeits-Dimensionen.

Die Wahl der Zutaten verschiebt die Regler von Grün nach Rot und andersrum.

So fällt die nachhaltige Wahl leicht!

1. [www.nahgast.de/rechner](http://www.nahgast.de/rechner)