

# BUNTE MENSA – BUNTER PLANET

Mit der Wahl eines -Menüs helfen Sie mit, die Biodiversität unseres Planeten zu schonen.


Diese Woche kennzeichnen wir Gerichte, deren Rezepturen in Sachen Nachhaltigkeit optimiert wurden. Der besondere Fokus liegt dabei auf Biodiversität.

Ein von Wissenschaftler:innen entwickeltes Bewertungsschema macht die Nachhaltigkeit der einzelnen Gerichte sichtbar. Folgende vier Dimensionen werden betrachtet:

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



Das lila Siegel mit den drei Bausteinen zeichnet die Gerichte mit der geringsten Auswirkung auf den Artenverlust aus.

Mit jedem (von Ihnen gewählten) -Essen erhalten Sie ein Fähnchen zum Schmücken des Speiseraums:

Je bunter, desto besser.

## Welchen Einfluss hat unser Essen auf den Verlust von Tierarten?

Einen riesigen Einfluss!

Zum Anbau von Lebensmitteln wird landwirtschaftliche Nutzfläche benötigt. Diese Fläche geht dadurch als natürlicher Lebensraum für Tiere und Pflanzen verloren.

Der Lebensmittelanbau verursacht ca. 70 % des Verlustes an Land lebender Arten.<sup>1</sup> 11 Million Arten sind bereits vom Aussterben bedroht.<sup>2</sup>

Bei biodiversitätsschonenden Gerichten werden diese fünf Faktoren 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 NAHGAST-Label<sup>3</sup> zeigt, wie ein Gericht in den vier Nachhaltigkeits-Dimensionen bewertet wird:



**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 Zutatenebewertung in den unterschiedlichen Nachhaltigkeits-Dimensionen.

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

So fällt die nachhaltigere Wahl leicht!

#### Quellenangaben:

- 1: CBD (2014): Global Biodiversity Outlook 4
- 2: IPBS (2019): Global assessment report on biodiversity and ecosystem services
- 3: [www.nahgast.de/rechner](http://www.nahgast.de/rechner)

Förderkennzeichen: 01UTZ2106

