

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 NAHGAST¹ 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