

„Essen für den Klimaschutz“ -Eindrücke der Ausstellung-



Vergleich einer Pflanzenmahlzeit (links) und einer Fleischmahlzeit (rechts) in Bezug auf CO₂-Äquivalente



Vergleich von Käse (links) und Tofu (rechts) in Bezug auf CO₂-Äquivalente



Vergleich von biologisch und konventionell angebauten Kartoffeln in Bezug auf CO₂-Äquivalente (links) und Energieeinsatz (rechts)



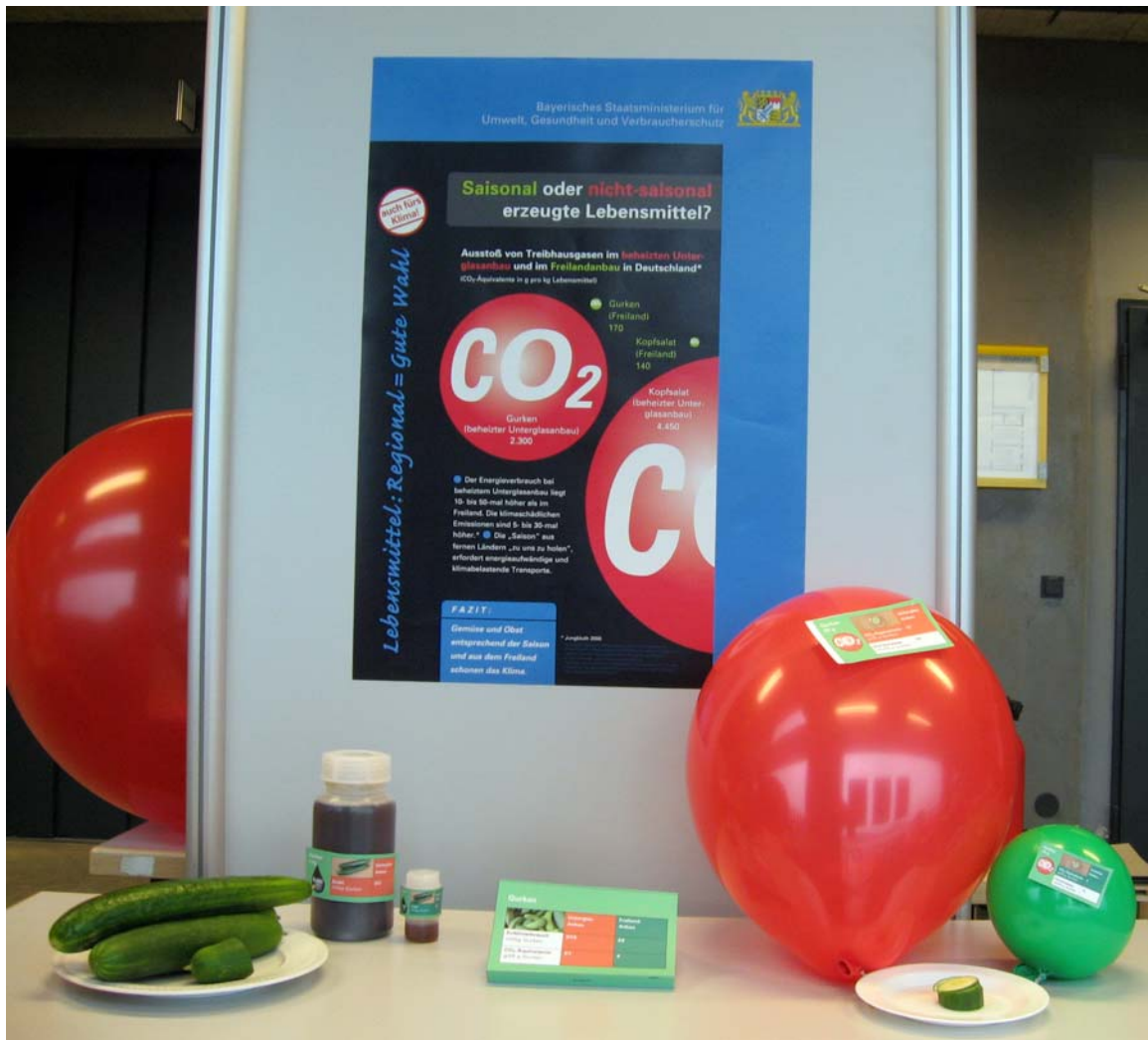
Vergleich von biologisch und konventionell erzeugtem Weizenmehl in Bezug auf Energieeinsatz (links) und CO₂-Äquivalente (rechts)



Vergleich von regionalen und eingeflogenen Erdbeeren in Bezug auf Energieeinsatz (links) und CO₂-Äquivalente (rechts)



Vergleich von Lauch aus beheiztem Treibhaus-Anbau und Freiland-Anbau in Bezug auf Energieeinsatz (links) und CO₂-Äquivalente (rechts)



Vergleich von Gurken aus beheiztem Treibhaus-Anbau und Freiland-Anbau in Bezug auf Energieeinsatz (links) und CO₂-Äquivalente (rechts)