

19. September 2012 – Erster VeggiDay in Frankfurt

Gesundes Essen, Ressourcenschonung und Klimaschutz sind gute Gründe für einen VeggiDay. Er bietet die Gelegenheit, eingefahrene Ernährungs- und Konsumgewohnheiten zu überdenken und Impulse für eine nachhaltige Entwicklung zu geben.

Öfter mal ohne Fleisch!

Ernährungsexperten empfehlen, höchstens zwei- bis dreimal pro Woche Fleisch zu essen. Das tut nicht nur der Gesundheit gut, sondern auch dem Klima. Denn bei der Produktion von einem Kilogramm Rindfleisch werden mehr als 13 Kilogramm Treibhausgase freigesetzt. Ein Kilogramm Obst verursacht dagegen nur ein halbes Kilogramm, Gemüse sogar nur 150 Gramm Treibhausgase.

Saisonal angebaute Lebensmittel aus der Region!

Ob Äpfel, Kartoffel, Feldgemüse, knackige Salate oder frische Kräuter - Obst und Gemüse wächst in der Region rund um Frankfurt in großer Vielfalt. Aus der Region und frisch vom Feld – kurze Transportwege sparen Energie.

Am besten gleich bio!

Der Ökolandbau setzt ca. 20 % weniger Treibhausgase frei als die konventionelle Landwirtschaft. Und Bio-Lebensmittel sind eine gesunde Wahl.

Wer kann mitmachen?

Angesprochen sind alle Frankfurter Schulen und Kindertagesstätten, Kantinen und Gastronomen. Sie sind eingeladen, ihren kleinen und großen Gästen am VeggiDay mindestens ein attraktives vegetarisches Gericht anzubieten bzw. an diesem Tag rein vegetarisch zu kochen, ohne Fleisch und ohne Fisch.

Dekadenthema Ernährung

In diesem Jahr legen die Vereinten Nationen mit der Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ ihr Augenmerk auf Ernährung. Das Netzwerk „Nachhaltigkeit lernen in Frankfurt“ beteiligt sich am Jahresthema „Ernährung“ mit zahlreichen Aktionen, denn Ernährung ist eines der Schlüsselthemen einer nachhaltigen Entwicklung.

Nahrung war Jahrtausende lang knapp und die Voraussetzung fürs Überleben. Mit zunehmendem Wohlstand und der Industrialisierung der Landwirtschaft hat sich das in den westlichen Nationen verändert: Nahrung ist mehr als ausreichend vorhanden, es werden mehr und mehr tierische Lebensmittel verzehrt und die Ernährungsgewohnheiten „globalisieren“ sich: Was im eigenen Land nicht wächst, wird über weite Wege herbeigeschafft.

Inzwischen konsumieren die Industrienationen mehr, als Umwelt und Gesundheit verkraften können. Die Landwirtschaft gehört zu den größten Klimasündern weltweit: Fast 40 Prozent aller menschengemachten CO₂-Emissionen entstehen beim Produzieren, Verarbeiten, Transportieren, Verbrauchen und Entsorgen von landwirtschaftlichen Gütern. Weil immer mehr und immer intensiver produziert wird, geraten Ressourcen wie Wasser und Boden an ihre Grenzen. Auf guten Böden in den armen Ländern wird Tierfutter für den Export angebaut, die lokale Versorgung der einheimischen Bevölkerung kommt zu kurz.



Kontakt:

Koordination Netzwerk
Nachhaltigkeit lernen in Frankfurt

Umweltlernen in Frankfurt e.V.
monika.krocke@stadt-frankfurt.de
Tel.: 212 30130
www.bne-frankfurt.de