

























Zutaten für die klimafreundliche Küche



Häufig	Ab und zu	Selten
 0,1 kg CO₂e/kg Kartoffeln, frisch	 0,3 kg CO₂e/kg Gemüse, frisch	 0,6 kg CO₂e/kg Tomaten, frisch
 1,0 kg CO₂e/kg Hülsenfrüchte	 0,8 kg CO₂e/kg Getreide	 1,3 kg CO₂e/kg Nudeln
 1,3 kg CO₂e/kg Tofu (Soja)	 1,8 kg CO₂e/kg Milch	 2,0 kg CO₂e/kg Rapsöl
 3,0 kg CO₂e/kg Reis	 3,3 kg CO₂e/kg Frischkäse	 3,3 kg CO₂e/kg Kartoffeln, trocken
 3,9 kg CO₂e/kg Fisch	 4,4 kg CO₂e/kg Olivenöl	 4,8 kg CO₂e/kg Geflügel
 6,2 kg CO₂e/kg Pommes TK	 5,9 kg CO₂e/kg Sahne	 6,9 kg CO₂e/kg Schwein
 9,3 kg CO₂e/kg Tomaten, Gewächshaus	 9,4 kg CO₂e/kg Käse	 10,2 kg CO₂e/kg Garnelen
 11,1 kg CO₂e/kg Lamm	 12,1 kg CO₂e/kg Butter	 16,9 kg CO₂e/kg Rind

CO₂-Emissionen ausgesuchter Lebensmittel im Vergleich. Quelle: KlimaTeller App © KlimaTeller 2022

Produktwahl
bevorzugt
pflanzliche
Lebensmittel

Saisonalität
frische &
unverarbeitete
Lebensmittel
der Saison

Regionalität
Lebensmittel
aus der Nähe

Herstellung
Lebensmittel
aus ökologischer
Herstellung &
artgerechter Haltung