

Ausstellung CO₂-Fußabdruck – Tabelle:

CO₂-Fußabdruck der Lebensmittel

	Lebensmittel 1 Kg ungekochte Ware	CO ₂ -Fußabdruck in Kilogramm pro Kilogramm Lebensmittel	Übliche Portionsgröße in Gramm	CO ₂ -Fußabdruck in Gramm pro Portion Lebensmittel
Tierische Lebensmittel	Rindfleisch	13,6	150	2.040
	Hähnchenfleisch	5,5	150	825
	Schweinefleisch	4,6	150	690
	Bratwurst	2,9	120	348
	Käse (Hartkäse Emmentaler)	6	30	180
	Kuhmilch (3,5 % Fett)	1,4	200	280
	Ei	3	60	180
Pflanzliche Lebensmittel	Reis (Trockenware)	3,1	50	160
	Nudeln Rohgewicht	0,7	100	70
	Bulgur	0,6	100	60
	Erbsen (frisch)	0,4	125	50
	Sojaburger	1,1	120	132
	Haferdrink	0,3	200	0,6
	Ananas (Transportdurchschnitt)	0,9	125	113
	Apfel regional	0,3	125	38
	Apfel Neuseeland	0,8	125	100
	Pommes tiefgefroren	0,7	200	140
	Kartoffeln frisch	0,2	200	40
	Brokkoli	0,3	125	38
	Lauch	0,2	125	25
	Karotten frisch	0,1	125	13

Die Werte in der Tabelle sind als CO₂-Äquivalent angegeben (mehr dazu siehe Glossar: Treibhausgase). Die Angaben gelten für ungekochte Lebensmittel. Je nach Garmethode sind die Werte für zubereitete Lebensmittel noch höher.

Quellen:

- Ifeu Institut: Reinhardt 2020: Ökologische Fußabdrücke von Lebensmitteln und Gerichten in Deutschland
- DGE: Portionsgrößen nach dem Kriterienkatalog Geprüft IN FORM-Rezepte der DGE

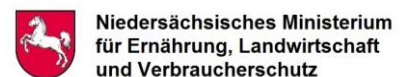
Gefördert durch:



Durchgeführt von:



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages