

Mit Genuss für das Klima



Tübingen macht
blau
Klimaneutral bis 2030



Liebe Tübingerinnen und Tübinger,

was wir essen und trinken, wie unsere Lebensmittel produziert und verarbeitet werden, entscheidet nicht nur über Geschmack und Gesundheit, sondern auch über unseren „CO₂-Rucksack“.

Für gute und nachhaltige Lebensmittel ist für mich der Vierklang „regional – saisonal – biologisch – fair“ entscheidend. Das stärkt unsere heimische Landwirtschaft und bringt Abwechslung auf den Teller. Außerdem spart dies lange Transportwege und schont Boden, Grundwasser und nicht zuletzt das Klima.

Bei nicht regional erhältlichen Produkten wie z. B. Kaffee, Tee oder Schokolade ist es wichtig, dass diese aus fairem Handel stammen. Damit werden faire Handelspartnerschaften und die Verbesserung von Lebens- und Arbeitsbedingungen für Produzentinnen und Produzenten in Afrika, Asien und Lateinamerika unterstützt.

Beim Fleischkonsum gilt zudem: „Weniger is(s)t mehr“. Weniger Fleisch, aber dafür Bio-Fleisch aus artgerechter Tierhaltung hat mehr Geschmack und bringt mehr beim Klimaschutz. Zu einer leckeren Mahlzeit aus der Region wünsche ich guten Appetit.

Tübingen macht blau. Machen Sie mit?

Ihr

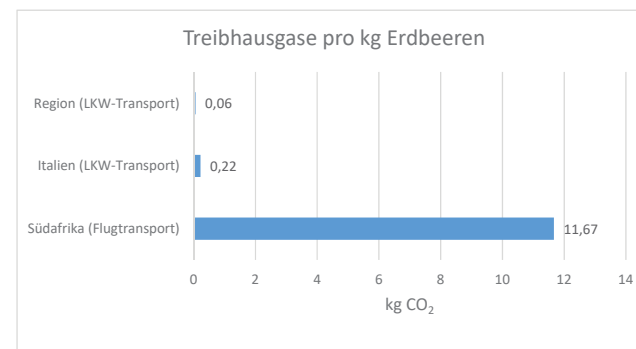
Boris Palmer
Oberbürgermeister

Ernährung öko und fair

Etwa 20 Prozent der klimaschädlichen Gase in Deutschland werden durch unsere Ernährung verursacht. Pro Person und pro Jahr entspricht dies im Durchschnitt ca. zwei Tonnen CO₂ pro Person und pro Jahr.

Verbraucherinnen und Verbraucher haben durch ihr Kauf- und Ernährungsverhalten einen direkten Einfluss auf den Klimaschutz und die Arbeitsbedingungen der Erzeugerinnen und Erzeuger:

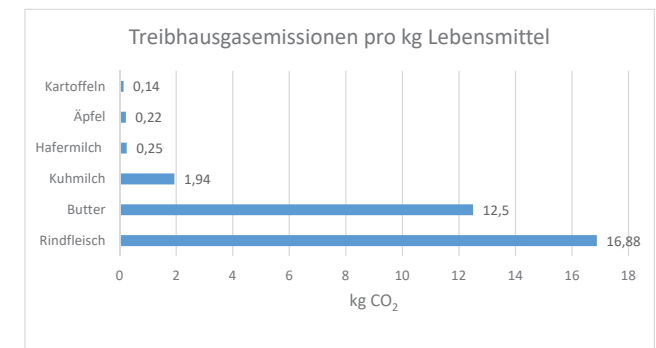
- Fair gehandelte Produkte fördern gerechtere Arbeits- und Lebensbedingungen
- Regionaler Anbau und Ökolandbau vermeiden weite Transportwege und verzichten u. a. auf energieintensiven Stickstoffdünger
- Frische, saisonale Produkte benötigen keine energieintensiven Gewächshäuser und auch bei Verarbeitung, Kühlung und Verpackung kann viel Energie gespart werden
- Durch den Kauf von Bio-Produkten auf dem Wochenmarkt kann der ernährungsbedingte CO₂-Rucksack um 25 bis 50 Prozent leichter werden.



Weniger is(s)t mehr

Besonders tierische Produkte, seien es Fleisch- aber auch Milchprodukte, weisen ein hohes Treibhausgaspotenzial auf. Denn bei der Produktion von tierischen Lebensmitteln ist der Ressourcenverbrauch größer und es werden mehr Emissionen ausgestoßen, als bei der Produktion von pflanzlichen Lebensmitteln.

Für die Produktion von einem Kilogramm Rindfleisch werden beispielsweise acht Kilogramm Futter und über 15.000 Liter Wasser benötigt.



So kann beispielsweise der CO₂-Rucksack pro Kilogramm Kuhmilch bereits durch den Umstieg auf pflanzliche Milch (z. B. Hafermilch) um 87 Prozent verringert werden.

Wer seinen Konsum tierischer Produkte reduziert, tut demnach nicht nur etwas für die eigene Gesundheit, sondern auch für den Klimaschutz.

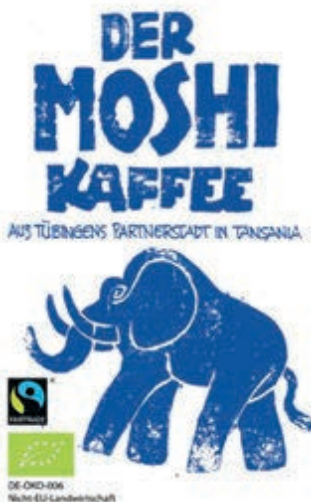
Fairer Genuss

Nicht alle Lebensmittel können aus regionalem Anbau bezogen werden. Beim Kauf von Produkten wie Kaffee, Tee, Schokolade oder Zucker sind von unserer Konsumentscheidung immer auch Menschen in anderen Ländern der Welt betroffen.

Lebensmittel aus fairem Handel fördern Partnerschaften, die auf Dialog, Transparenz und Respekt beruhen und sichern gerechtere Arbeits- und Lebensbedingungen für Produzentinnen und Produzenten.

In Tübingen gibt es zahlreiche Läden, die faire Produkte anbieten wie z. B. den Moshi-Kaffee aus unserer Partnerstadt in Tansania. Der Moshi-Kaffee ist Fairtrade-zertifiziert und unterstützt eine Kleinbauern-Kooperative, welche durch den fairen Handel einen Teil ihres Kaffees zu einem festen und fairen Preis verkaufen kann.

Eine Übersicht der fair angebotenen Produkte und Geschäfte in Tübingen finden Sie in der Rubrik „Einkaufen in Tübingen“ auf der Homepage der Universitätsstadt Tübingen: www.tuebingen.de/fairtrade.



Tipps

- Bringen Sie **mehr pflanzliche** und weniger tierische Lebensmittel auf den Tisch
- Entscheiden Sie sich für **regionale Erzeugnisse** und gegen Flugzeugtransporte
- Kaufen Sie **Bio-Lebensmittel**
- Kaufen Sie saisonales Freilandgemüse und Obst – ein **Saisonkalender** hilft Ihnen dabei
- Orientieren Sie sich bei Lebensmitteln, die nicht regional oder saisonal zur Verfügung stehen, an **Siegeln** zum fairen Handel
- Greifen Sie zu **frischen, gering verarbeiteten Lebensmitteln** statt zu Fertiggerichten und Tiefkühlkost
- Kaufen Sie **bedarfsgerecht** ein; Lebensmittel sind viel zu schade zum Wegwerfen
- Sollten Sie mal zu viel gekauft haben, können Sie über **Foodsharing** und die Fair-Teiler in Tübingen Ihre noch guten Lebensmittel ver-/weeterschenken
- Gehen Sie **zu Fuß** oder fahren Sie **mit dem Fahrrad** zum Einkaufen
- **Verpackungsarmes Einkaufen** schont Ressourcen und damit unsere Umwelt

Impressum: 2025

*Herausgegeben von der Universitätsstadt Tübingen
Stabsstelle Umwelt- und Klimaschutz*

*Konzeption und Text: Umwelt- und Klimaschutz, Öffentlichkeitsarbeit
Bilder Titelseite: © Anne Faden*

Bild OB: © Gudrun de Maddalena; Bild: © Moshi Kaffee

Layout und Druck: Reprostelle Hausdruckerei

Gedruckt auf 100 Prozent Recyclingpapier