

Zutaten für die klimafreundliche Küche



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

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

