



**Große Küche**  
auf kleiner Flamme

## Klimafreundliche Großküchen gesucht!

Ob Bio-Lebensmittel, regionale und saisonale Produkte oder Ökostrom: Jede Kaufentscheidung bietet die Chance, klimafreundlich zu handeln.

**Werden Sie eine von 100 großen Küchen auf kleiner Flamme und profitieren Sie von der Öffentlichkeitsarbeit dieser Kampagne!**

**SEIEN SIE  
DABEI!**

### Ihre Vorteile:

- Einfache Anleitung für effektive und unkomplizierte Einstiegsmaßnahmen in den Klimaschutz
- Sichtbarkeit Ihres Engagements auf der Projekt-Webseite und durch die Öffentlichkeitsarbeit der Kampagne
- Basispaket mit Aktionsmaterialien für Ihre Gäste (Flyer, Tischaufsteller, Poster)
- Zugang zu unserem CO<sub>2</sub>-Rechner für Großküchen im Internet

### So nehmen Sie teil:

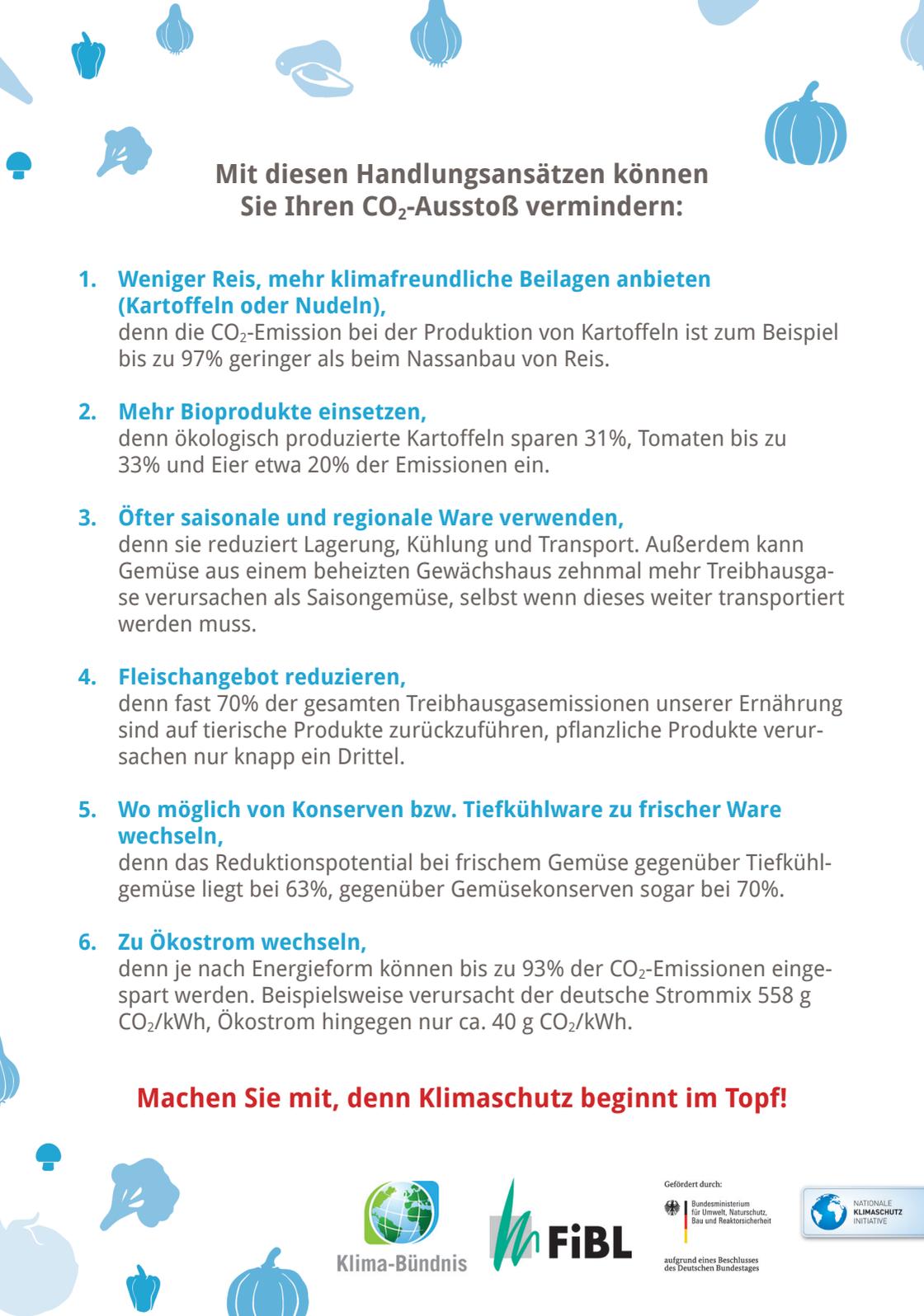
- Wählen Sie mindestens einen der umseitig genannten Handlungsansätze
- Registrieren Sie sich auf der Projekt-Webseite, berechnen Sie dort Ihr CO<sub>2</sub>-Minderungspotenzial und erklären Sie verbindlich Ihre Minderungsabsicht für die nächsten 12 Monate
- Sie erhalten die Materialien und werden Kampagnenteilnehmer mit eigener Unterseite auf der Projekt-Webseite

**Anmeldung sowie weitere Informationen zum Projekt, zu Klimaschutzmaßnahmen und Aktionsmaterialien unter**

**[www.grossekueche-kleineflamme.de](http://www.grossekueche-kleineflamme.de)**

**KONTAKT:**

Anja Erhart  
Projektleitung  
FiBL Deutschland e.V.  
Tel.: 069 7137699-35  
[info@grossekueche-kleineflamme.de](mailto:info@grossekueche-kleineflamme.de)



## Mit diesen Handlungsansätzen können Sie Ihren CO<sub>2</sub>-Ausstoß vermindern:

- 1. Weniger Reis, mehr klimafreundliche Beilagen anbieten (Kartoffeln oder Nudeln),**  
denn die CO<sub>2</sub>-Emission bei der Produktion von Kartoffeln ist zum Beispiel bis zu 97% geringer als beim Nassanbau von Reis.
- 2. Mehr Bioprodukte einsetzen,**  
denn ökologisch produzierte Kartoffeln sparen 31%, Tomaten bis zu 33% und Eier etwa 20% der Emissionen ein.
- 3. Öfter saisonale und regionale Ware verwenden,**  
denn sie reduziert Lagerung, Kühlung und Transport. Außerdem kann Gemüse aus einem beheizten Gewächshaus zehnmals mehr Treibhausgas verursachen als Saisongemüse, selbst wenn dieses weiter transportiert werden muss.
- 4. Fleischangebot reduzieren,**  
denn fast 70% der gesamten Treibhausgasemissionen unserer Ernährung sind auf tierische Produkte zurückzuführen, pflanzliche Produkte verursachen nur knapp ein Drittel.
- 5. Wo möglich von Konserven bzw. Tiefkühlware zu frischer Ware wechseln,**  
denn das Reduktionspotential bei frischem Gemüse gegenüber Tiefkühlgemüse liegt bei 63%, gegenüber Gemüsekonserven sogar bei 70%.
- 6. Zu Ökostrom wechseln,**  
denn je nach Energieform können bis zu 93% der CO<sub>2</sub>-Emissionen eingespart werden. Beispielsweise verursacht der deutsche Strommix 558 g CO<sub>2</sub>/kWh, Ökostrom hingegen nur ca. 40 g CO<sub>2</sub>/kWh.

**Machen Sie mit, denn Klimaschutz beginnt im Topf!**