



Klima à la carte in Zürich: Gastronomie für eine nachhaltige Zukunft

100 Restaurants, 34 Tage, ein Ziel: Umweltbewusste Ernährung für weniger CO2. Zürich setzt zum zweiten Mal auf Klima-Menüs und zeigt, wie unsere Ernährung zum Klimaschutz beitragen kann. Vom 28. August bis 30. September zeigt die Zürcher Gastronomie wie nachhaltige Ernährung funktioniert.



Die Aktion Klima à la carte macht auf die Auswirkungen unserer Ernährung auf das Klima aufmerksam. © Stadt Zürich



Unsere Essgewohnheiten beeinflussen nicht nur unsere Gesundheit, sondern auch unseren Planeten. Dies wurde auch im neuen Leitfaden für eine nachhaltige **Landwirtschaft und Ernährung** festgehalten. Jährlich entstehen pro Person zwei Tonnen CO2 durch Ernährung, wobei die Hälfte durch tierische Produkte und ein Viertel durch Lebensmittelverschwendung verursacht wird. Um dem entgegenzuwirken, präsentiert die Stadt Zürich **innovative Ansätze** mit der Aktion Klima à la carte.

Ein Menü für den Planeten

In Kooperation mit mehr als 100 Gastronomiebetrieben und Partnerorganisationen initiiert die Stadt Zürich die Aktion «Klima à la carte». Ziel dieser Initiative ist es, das Bewusstsein für den **Zusammenhang zwischen Ernährung, Umwelt und Klima** zu stärken und das klimafreundliche Angebot in der Gastronomie sichtbar zu machen. In diversen Gastronomiebetrieben werden im September innovative und schmackhafte Klima-Menüs angeboten. An Veranstaltungen sowie auf der Website stadt-zuerich-co2.ch kann man sich über den positiven Einfluss einer bewussten Ernährung auf Umwelt und Klima informieren. Dort gibt es **praktische Tipps**, um Lebensmittelverschwendung auch zu Hause in den eigenen vier Wänden zu reduzieren.

Anlässe und Veranstaltungen zu klimafreundlicher Ernährung

Im September finden verschiedene Veranstaltungen rund um klimafreundliche Ernährung in der Stadt Zürich statt. Alle Events findest du auf der Website stadt-zuerich-co2.ch. Unsere Highlights:

11. September 2023: Bei der **Fungi Experience by blüts** wirst du mit unverwarteten Geschmacks-Kombinationen überrascht und entdeckst die Vielfalt der Pilze.

15. September 2023: Bei der Podiumsdiskussion **Seit to soul** wird nach Lösungen zu einer gesunden und nachhaltigen Lebensweise für eine Ernährungswende gesucht.

23. September 2023: Beim Event **Foodwaste Held:innen** kostest du leckere Rezepte aus verschiedenen Lebensmitteln und lernst mehr über Klima und Ernährung.

Mehr News



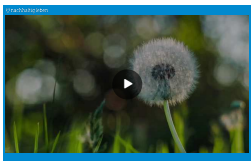
Afrika Klimagrat: Globale Steuer für mehr Gerechtigkeit gefordert

Neuer Leitfaden für eine klimafreundlichere Landwirtschaft

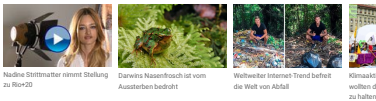
Klima



Klimaschritt: 1000 Zellen



MEISTGELESEN



Nadine Strimtmann nimmt Stellung zu Rior20

Darwins Nasenflügel ist vom Aussterben bedroht

Weltweiter Internet Trend befreit die Welt von Abfall

Klimaschritt wollten da zu halten

NEWS



Sonntag, 2. Juni für Medaillen: Parlament setzt auf Solarpflicht

Pflanz als Umweltförderer: Vielfalt einsetzbarer Mikroorganismen

Wird Bericht eine Versicherung unser Klima beeinflussen

Klima à la für eine ne

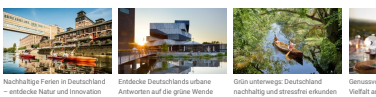
0 Kommentare <

KOMMENTIEREN

THEMEN



AKTUELL



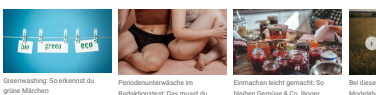
Nachhaltige Ferien in Deutschland - entdecke Natur und Innovation

Einmalig: Deutschlands ökologische Antworten auf die grüne Wende

Und unterwegs: Deutschlands nachhaltig und stressfrei erkunden

Genussvoll Vielfalt an

BELIEBT



Greenwashing: So erkennst du grüne Märchen

Periodenunterwäsche im Reduktionstest: Das musst du wissen

Einmalig leicht gemacht: So bleiben Gemüse & Co. länger haltbar

Bei diesen Modellebe



