

## 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-Menus 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

4 Unsere Ernährgewohnheiten beeinflussen nicht nur unsere Gesundheit, sondern auch unsere Planeten. Dies wurde auch im neuen [Leitfaden für eine nachhaltige Landwirtschaft und Ernährung](#) festgehalten. Jährlich entfallen auf eine Person zwei Tonnen CO2 auf Ernährung, Landwirtschaft und Verarbeitung von landwirtschaftlichen Produkten und ein Viertel des Lebensmittelverschwendungsverdachts wird. Um diese 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. Ein nachhaltiges Angebot in der Gastronomie ist ein wichtiger Schritt in dieser Zielsetzung. Betrieben werden werden im September innovative und schnuckelige Klima-Menus angeboten. An Veranstaltungen sowie auf der Website [stadt.zuerich-co2.ch](#) kann man sich über positiven Einfluss einer bewussten Ernährung auf Umwelt und Klima informieren. Dort gibt es [praktische Tipps](#), um Lebensmittelverschwendungen 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 findet du auf der Website [stadt.zuerich-co2.ch](#). Unsere Highlights:

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

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

23. September 2023: Beim Event **Foodwaste Heldinnen** kostest du leckere Rezepte aus «verschwendeten» Lebensmitteln und lernt mehr über Klima und Ernährung.

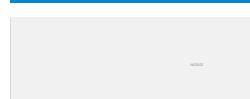
### Mehr News



Afrika Klimagipfel: Globale Steuer für mehr Gerechtigkeit gefordert



KOMMENTIEREN / FRAGE STELLEN



### MEISTGELESEN



### NEWS



0 Kommentare ▾

KOMMENTIEREN

### THEMEN

Energie, CO2, Klimawandel, Umweltschutz, Zero Waste, Vegan, Rezepte, News, Testberichte, Weihnachten, Oster, Events, Zukunftsgeister, Galerie

### AKTUELL



### BELIEBT



