



**MUSIC
DECLARES
EMERGENCY**

in
Kooperation
mit



FÜR NACHHALTIGERE FESTIVALS

DU BIST WAS DU ISST

Insgesamt verursacht hierzulande die Ernährung Emissionen in einer ähnlichen Größenordnung wie der Verkehrssektor.



SCHON GEHÖRT?



SCHON GEWUSST?

- Im Jahr 2017 lagen die Emissionen für Ernährung bei knapp **145 Mio. Tonnen CO₂-Äquivalente**. Zum Vergleich: im Straßenverkehr waren es 171 Mio. Tonnen.
- Deutsche verzehren jährlich im Schnitt **63 kg Fleisch p.P.**
- Die Verteilung der Flächenbelegung des persönlichen Lebensmittelkonsums nach pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln teilt sich auf in: **61% der Fläche für Futtermittel** (Fleisch, Eier, Milch) vs. **39% der Fläche für pflanzliche Lebensmittel** (Gemüse, Obst, Getreide).
- Allein in Deutschland werden jedes Jahr rund 12 Mio. Tonnen Lebensmittel verschwendet. In Privathaushalten landen rund 75 kg pro Kopf und Jahr im Müll.

- Bei **Klimatarier** kannst du virtuelle Teller befüllen und berechnen, wieviel CO₂ durch dein Abendbrot entsteht. Der Verzehr von 100g Rindfleisch erzeugt z.B. etwa so viel CO₂ wie eine 8 km lange Autofahrt.
- **1 Tasse Kaffee benötigt 140 l Wasser** in der Herstellung! Noch extremer bei Fleisch: 1kg Steak benötigt 14.000 l Wasser in der Herstellung. Für eine Tasse Tee sind es ‚nur‘ 35 l.
- **Vegetarische Burger-Patties** benötigen ca. 99% weniger Wasser, 93% weniger Flächennutzung, 90% weniger Emissionen und 46% weniger Energie für die Herstellung im Vergleich zur Fleisch-Variante.
- Das niederländische DGTL Festival hat einen "Circular Food Court". Dabei werden **Lebensmittel, die sonst im Müll landen**, von Köchen zu nahrhaften veganen Menüs verarbeitet und dem Publikum auf kompostierbarem Geschirr serviert.



WAS DU TUN KANNST

- Kaufe **saisonale, bio und unverpackte** Lebensmittel, denn sie haben den geringsten CO₂-Fußabdruck.
- Achte auf **Fairtrade / Öko-Siegel** bei Tee, Kaffee und Kakao. Für Biodiversitäts- und Ressourcenschutz, gegen Kinderarbeit und Menschenrechtsverletzungen.
- Versuche, möglichst viele **fleischfreie Tage** in deinen Alltag einzubauen - vielleicht entdeckst du ja auch die Liebe zum Kochen neu, wenn du neue Gerichte in den Speiseplan einbaust? Linsen-Lasagne und Sellerie-Schnitzel galore!
- Sammle verwertbare Essensreste und gib diese an die **Tafel oder Foodsharing** weiter.
- Vermeide wo möglich **einzelverpackte** Lebensmittelportionen.