

## **Ergebnisse des Worldcafés bei Afritopia am 31.08.19**

### **Klimafreundlich essen**

tierische Produkte meiden  
weniger verarbeitete Produkte  
Energieverbrauch bei Zubereitung → Restwärme nutzen, nicht vorheizen, Deckel auf den Topf, Wasserkocher, Gasherd statt Elektroherd, Induktionsherd  
Regionale Lebensmittel  
keine synthetischen Dünger & Pestizide → Ökolandbau  
Müllvermeidung → unverpackt  
Pfandgläser  
Beutel selber mitbringen  
vegane Ersatzprodukte: Auf Klimabilanz achten

### **Tiere essen**

Exporte von Fleisch  
Importe von Futtermitteln (Soja) und Fleisch  
Agrarexportsubventionen EU → statt dessen Bio & Kleinbauern fördern  
Billigfleisch durch Massentierhaltung  
Männliche Küken werden getötet → Zweinutzungseier → vor dem Schlüpfen aussortieren  
Überfischung  
Überkonsum  
Weidetiere als Biokonverter  
Ausscheidungen der Tiere aus der Massentierhaltung  
Tiertransporte  
Gesundheitsaspekt → Antibiotika-Resistenzen  
Nitrat im Grundwasser → Gülle  
vollständiger Verzehr  
Weniger Fleisch essen → Ressourcenverbrauch  
Nicht nur Fleisch, auch andere tierische Produkte  
Tierhaltung

### **Taste The Waste**

Richtige Lagerung → Lagerungs-ABC  
Im Restaurant: Restessen einpacken  
Einkaufen mit Einkaufszettel → nur das, was benötigt wird  
Läden, die abgelaufene Lebensmittel günstiger verkaufen  
Bewusst „unperfekte“ Lebensmittel im Supermarkt kaufen  
„Misfits“-Läden  
Foodsharing  
App. To Good To Go  
Nur so viel kaufen, wie man braucht und möglichst saisonal  
Nur so viel produzieren, wie gebraucht wird