

Wertvolle Einblicke: Ausstellung zu Lebensmitteln in Kapfenberg!

Entdecken Sie die Ausstellung „LEBENS.MITTEL.WERT.“ im Kulturzentrum Kapfenberg: Bis 20. Juli erfahren Sie mehr über Lebensmittelwert und Nachhaltigkeit.



Mürzgasse 3, 8605 Kapfenberg, Österreich - Im Kulturzentrum Kapfenberg dreht sich alles um das Thema Lebensmittel. Die Ausstellung „LEBENS.MITTEL.WERT.“ lädt bis 20. Juli zum Erkunden und Nachdenken ein. Hier geht es nicht nur um den Genuss, sondern auch um die Wertigkeit und die Verantwortung, die hinter der Produktion von Lebensmitteln steckt. Die Ausstellung bietet Einblicke in die Landwirtschaft und die Vielfalt der Nahrungsmittel, die unsere Tische bereichern.

In insgesamt acht Thementürmen sowie einem Medienturm können die Besucher:innen vieles über Pflanzenwachstum, Lebensmittelkauf, Ernährung und die Verarbeitung von

Lebensmitteln erfahren. Produzenten kommen zu Wort und teilen ihre Sichtweisen und Erfahrungen. Interaktive Elemente laden besonders junge Menschen zwischen 10 und 15 Jahren ein, sich aktiv mit diesen Themen auseinanderzusetzen. Der Eintritt ist von Montag bis Freitag kostenfrei und während der Öffnungszeiten des Kulturzentrums möglich.

Die wichtige Rolle der Herkunft und nachhaltiger Konsum

Die Ausstellung geht auch der Frage nach, wie nachhaltig regionale Lebensmittel tatsächlich sind. Wie die Albert Schweitzer Stiftung berichtet, erfreuen sich regionale Produkte zunehmender Beliebtheit, da viele Menschen glauben, sie würden den CO₂-Fußabdruck verringern. Doch die Forschung, unter anderem vom Global Change Data Lab der University of Oxford, zeigt, dass die Herkunft von Lebensmitteln weniger Einfluss auf die Emissionen hat als die Produktion selbst. Die größten CO₂-Emissionen entstehen durch die Landnutzung und die landwirtschaftlichen Prozesse, und nicht etwa durch den Transport.

Um den CO₂-Fußabdruck zu reduzieren, empfiehlt es sich, mehr pflanzliche Lebensmittel zu konsumieren. Eine Studie zeigt, dass etwa Rindfleisch unglaubliche 99 kg CO₂-Äquivalente pro Kilogramm verursacht, wobei der Transport lediglich 0,5 % dazu beiträgt. Im Vergleich dazu sind Lebensmittel wie Kartoffeln oder Erbsen mit jeweils nur 0,46 kg und 0,98 kg deutlich klimafreundlicher. Die Verantwortung für nachhaltigen Konsum liegt also vor allem in der Wahl der Lebensmittelkategorie.

Lebensmittel und Umwelteinflüsse

Ein weiterer wichtiger Punkt ist, dass nicht alle regionalen Produkte automatisch umweltfreundlicher sind. Beispielsweise kann der Anbau in Gewächshäusern oder intensive Tierhaltung in der Region mehr Emissionen verursachen als die Importe

selbst. Besonders bei Rindfleisch, das aus abgeholzten Regenwaldgebieten gewonnen wird, sind die Umweltfolgen verheerend. Abgeholzte Gebiete können nicht mehr als CO₂-Speicher fungieren, was zur allgemeinen Erderwärmung beiträgt.

Insgesamt zeigt sich, dass tierische Produkte in der Regel einen größeren CO₂-Fußabdruck aufweisen als pflanzliche Lebensmittel. Ist es also an der Zeit, unser Essverhalten zu überdenken? Die Ausstellung „LEBENS.MITTEL.WERT.“ trägt dazu bei, Bewusstsein für diese Themen zu entwickeln und die Verantwortlichkeiten der Konsument:innen und Produzenten zu beleuchten.

Besuchen Sie die Ausstellung und tauchen Sie ein in die Welt der Lebensmittel, ihrer Herkunft und der Verantwortung, die wir für unseren Planeten tragen!

Details	
Ort	Mürzgasse 3, 8605 Kapfenberg, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.meinbezirk.at• albert-schweitzer-stiftung.de• sustainable-food.futouris.org

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at