

Schmeck die Zukunft – damit Dir's in der Zukunft schmeckt!!!



20. CO2-Buffer im Klimaschloss Beilstein am Sonntag, 5.5.2024 ab 18.00 Uhr

Seit 5 Jahren bietet das Klimaschloss Beilstein 4 mal jährlich ein CO₂-Buffet an. Was sich dahinter verbirgt? Ganz einfach: Die Lebensmittelproduktion ist für rund ein Drittel der CO₂-Emissionen verantwortlich. Was wir essen ist damit ebenso wichtig belastend für unsere Erde wie der gesamte Verkehr weltweit. Die Lebensmittelproduktion nimmt es mit allen Flugzeugen, Autos und Schiffe, Bahnen und Motorräder auf. Das heißt aber auch, dass wir alle mit unseren Lebensmitteleinkäufen mitentscheiden, wie gut es der Erde geht.

Ganz konkret haben Wissenschaftler aus 19 Ländern verkündet, dass nur eine Menge von 5,5 Kg CO₂ pro Woche vervespert werden darf, wenn wir wollen, dass sich die Erde bis 2050 nicht weiter erwärmt.

Aber 5,5 KG CO₂ – das entspricht nicht einmal einer Portion Rindergeschnetzeltes pro Woche. Kein weiteres Frühstück, Mittagessen oder Abendessen mehr die ganze Woche. Das ist herb!

Wenn wir also selber entscheiden wollen, wie wir leben und essen, dann empfiehlt es sich, die Zukunft einmal direkt zu schmecken und rauszufinden, was wenig und viel CO₂ verursacht, und, was davon gut schmeckt und auch 2050 noch für einen guten Lifestyle genießbar ist.

Für alle, die in Ihrer Firma über Nachhaltigkeit nachdenken, ist diese „Prophylaxe“ eine unverzichtbare Mitarbeiterschulung, denn wer sich dann nicht mehr ausgewogen ernähren kann, weil ihm oder ihr nichts anderes als Fleisch einfällt, wird krank. Die Ernährungswissenschaftler und Krankenkassen erwarten enorme Gesundheitskosten durch Mangelernährung im Wohlstand.

Walk the Case -- Schauen Sie sich das Ganze doch mal persönlich an!

Am 5.5.2024 im Klimaschloss Beilstein Württemberg mit einem Festbuffet für 38 Euro. Schlosstr. 30 auf Halbhöhenlage. Parken im Schlosshof erlaubt. Anmeldung unter 07062-3298 oder per mail: Schloss-Beilstein@kikiw.de

P.S. wir kochen aus dem neuen Klimakochbuch!

