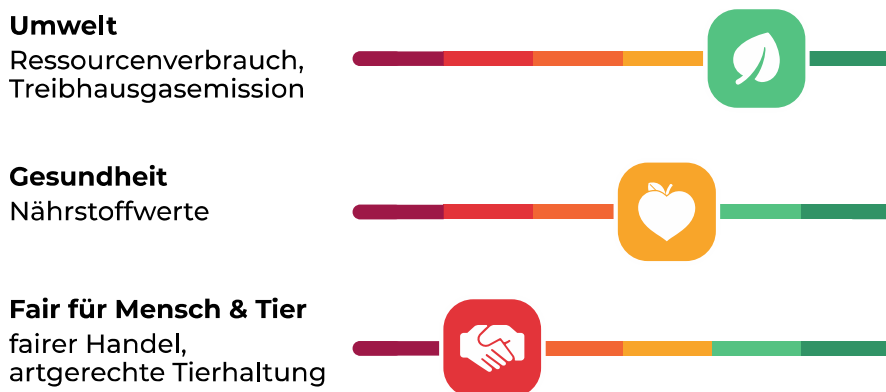


WIE NACHHALTIG IST MEIN MENÜ?

Das NAHGAST¹ Label

Ein von Wissenschaftler:innen entwickeltes Bewertungsschema macht die Nachhaltigkeit der einzelnen Gerichte mit Hilfe verschiedener Indikatoren auf folgenden 3 Dimensionen sichtbar:



Je grüner, desto besser für unsere Zukunft

Die Skala des links gezeigten NAHGAST-Labels geht 6-stufig von negativ (dunkelrot) bis positiv (dunkelgrün).

So sieht man auf einen Blick das Ergebnis der Zutatenbewertung in den unterschiedlichen Nachhaltigkeits-Dimensionen.

Die Wahl der Zutaten verschiebt die Regler von Grün nach Rot und andersrum.

So fällt die nachhaltige Wahl leicht!

1. www.nahgast.de/rechner