

Guideline
**für nachhaltige Verpflegung
bei Events**

**Welches
Essen tut
uns gut?**

Erstellt in Zusammenarbeit mit dem
Profilbereich **Climate Change Graz** und der
Studierendeninitiative **Plant-Based Universities**

Climate Change Graz

Field of Excellence
University of Graz



Warum pflanzliche Verpflegung?	4
Leitlinien	5
Kommunikation	6
Gut zu wissen	7
Quellen	11
Weitere Infos	12



Die Universität Graz setzt sich auf allen Ebenen für eine nachhaltige Entwicklung ein. Gemäß unserem Motto „**We work for tomorrow**“ übernehmen wir Verantwortung für eine lebenswerte Zukunft. In unserem Profillbereich Climate Change Graz unterstützen Wissenschaftler:innen aus verschiedenen Disziplinen mit exzellenter Forschung die Transformation zu einer klimaneutralen Gesellschaft. In forschungsbasierter Lehre vermitteln wir den Entscheidungsträger:innen von morgen das Wissen, um diese Wende voranzutreiben. Und auch im täglichen Betrieb sind Nachhaltigkeit und Emissionsreduktion vorrangige Ziele. Bis 2040 will die Uni Graz echte Klimaneutralität erreichen. Damit dies gelingt, braucht es die Mitarbeit aller Angehörigen der Universität in sämtlichen Bereichen.

Im Bemühen, Emissionen zu senken, kann pflanzenbasierte Ernährung einen wesentlichen Beitrag leisten. Die vorliegende Guideline, die in Zusammenarbeit von **Climate Change Graz und Plant-Based Universities** entstanden ist, möchte Veranstalter:innen motivieren, Verpflegung bei Events so nachhaltig und klimafreundlich wie möglich zu gestalten. Seit 2025 ist die Uni Graz Lizenznehmerin für Green Events und unterstützt bei der Zertifizierung nach diesem Umweltzeichen. Die Guideline soll zusätzlich Orientierung geben.

Peter Riedler
Rektor der Universität Graz

Warum pflanzliche Verpflegung?



„Studien zeigen, dass ein erheblicher Teil der vom Menschen verursachten Treibhausgasemissionen auf den Agrarsektor entfällt. Zudem verbraucht die landwirtschaftliche Produktion 70 Prozent der Süßwasserressourcen und beansprucht ein Drittel der gesamten Landfläche. Besonders Lebensmittel tierischen Ursprungs sind wesentliche Treiber dieser Umweltbelastungen. Was wir essen, spielt daher eine entscheidende Rolle für die Gestaltung einer nachhaltigen Zukunft. **Wir brauchen eine Transformation unseres Ernährungssystems hin zu einer stärker pflanzenbasierten Ausrichtung.**“

Ilona M. Otto, Wegener Center | Universität Graz

„**Als öffentliche Institutionen tragen Universitäten eine besondere Verantwortung, gesellschaftlichen Wandel aktiv voranzutreiben.** Sie sind Schlüsselakteure, prägen zukünftige Entscheidungsträger:innen, setzen Standards und verstärken durch strukturelle Veränderungen ihre eigene Vorbildwirkung. Die Etablierung pflanzlicher Verpflegung als Maßstab bei universitären Events wäre ein wirkungsvoller Schritt, um den notwendigen Wandel gezielt zu beschleunigen. Diese Guideline soll dahingehend einen Anreiz schaffen.“



Laura Wenzel, Plant-Based Universities | Internationale Studierendeninitiative



„**Nachhaltige Verpflegung bei Veranstaltungen ist heute erstaunlich unkompliziert.** Rund um Graz finden sich Caterer, die regionale, saisonale und biologische Küche in hervorragender Qualität anbieten. Pflanzliche Gerichte stehen dem in nichts nach. Sie kommen gut an und zeigen, dass das Bewusstsein für nachhaltige Ernährung längst präsent ist. Wir an der Uni Graz können dazu beitragen, dass solche Angebote nicht die Ausnahme bleiben, sondern Schritt für Schritt zur Selbstverständlichkeit werden.“

Marie Kogler, Umweltsystemwissenschaften | Universität Graz

Leitlinien für nachhaltiges Catering

Um universitäre Events möglichst nachhaltig zu gestalten, sind beim Catering einige Grundsätze zu beachten. Entscheidend ist vor allem, ob die Produkte pflanzlichen oder tierischen Ursprungs sind – pflanzliche Optionen sind deutlich nachhaltiger. Darüber hinaus sollten die Lebensmittel aus biologischem Anbau stammen und bevorzugt saisonal sowie lokal bezogen werden – in genau dieser Abfolge der Priorität. Die folgenden Leitpunkte bieten eine Orientierung, um Umwelt- und Klimaschutz in den Fokus zu rücken:

1. Pflanzenbasierte Speisen

Pflanzliche Produkte verursachen weniger Emissionen als tierische Erzeugnisse und sind somit klimafreundlicher. Zudem benötigt eine pflanzenbasierte Kost deutlich weniger Fläche und schont unter anderem Trinkwasserressourcen. Nicht zuletzt wirkt sich der geringere Flächenbedarf auch positiv auf die Biodiversität aus. Nähere Details liefern die wissenschaftlichen Hintergründe ab Seite 7.

2. Bio-Produkte bevorzugen

Produkte aus biologischem Anbau sind nicht nur besser fürs Klima, sondern fördern auch eine umweltschonende Landwirtschaft, die auf chemische Pestizide und Kunstdünger verzichtet. Obwohl kleinere Erträge erwirtschaftet werden und daher zumeist der Flächenverbrauch größer ist, wird etwa durch die Vermeidung von Stickstoff-Mineraldüngung oder durch die höhere Anreicherung des CO₂-bindenden Humus eine beachtliche Menge an Emissionen eingespart.

3. Regionalität

Lebensmittel aus der Region reduzieren Transportwege und senken dadurch Emissionen. Zusätzlich stärkt die Wahl regionaler Produkte die heimische Landwirtschaft. Da der Transport jedoch meist nur für weniger als zehn Prozent der gesamten Emissionen eines Produkts verantwortlich ist, birgt der Griff zu lokalen Lebensmitteln ein vergleichsweise niedriges Einsparungspotenzial.

4. Saisonalität

Werden saisonale Produkte regional geerntet, zeigen sich hier dieselben Vorzüge für die Umwelt wie bei der Regionalität. Durch die Ausrichtung an den klimatischen Bedingungen werden darüber hinaus jene Emissionen eingespart, die ansonsten für die künstliche Beheizung, Kühlung oder Beleuchtung anfallen würden.

Quelle: Kraxner *et al.*, 2024, S.275ff.

Caterer-Empfehlungsliste

Plant-Based Universities hat eine Caterer-Empfehlungsliste für Graz erstellt. Sie umfasst ausgewählte Anbieter:innen mit Schwerpunkt auf Nachhaltigkeit.

FINDEN SIE HIER



plantbaseduniversities.org/graz-catering

Kommunikation

Anregungen zum Dialog

Durch **transparente, positive** und **informative Kommunikation** können Veranstalter:innen den Umstieg auf pflanzliche Verpflegung nicht nur nachvollziehbar machen, sondern auch das Engagement und Interesse der Gäste steigern.

Je attraktiver pflanzliche Verpflegung als ein **Genuss- und Nachhaltigkeitserlebnis** dargestellt wird, desto eher wird sie von den Gästen akzeptiert und wertgeschätzt.



Positives Framing

Heben Sie die positiven Aspekte des Catering-Angebots hervor. Legen Sie den Fokus darauf, dass die Gerichte „vielfältig, köstlich und gesund“ sind. Vermeiden Sie, auf das Fehlen tierischer Produkte hinzuweisen.

Sprechende Begriffe

Vermeiden Sie es, nur den Begriff „vegan“ zu verwenden, da dieser für manche Menschen negativ behaftet ist. Wählen Sie Begriffe wie „pflanzenbasiert“, „gesunde, nachhaltige Optionen“ oder „hochwertige, nahrhafte, pflanzliche Gerichte“.

Attraktive Präsentation

Beschriften Sie Speisen klar und attraktiv, zum Beispiel: „Mediterrane Gemüse-Bowl“ statt „Veganer Salat“.

Einladende Sprache

Achten Sie auf motivierende Botschaften: „Wir freuen uns, ein Event mit nachhaltiger, pflanzlicher Verpflegung anzubieten, die nicht nur gut für den Planeten ist, sondern auch köstlich und nährstoffreich!“ klingt einladender als etwa „Alles fleischlos“.

Veränderung ist möglich!

Auch wenn es manchmal so scheint, als könnten einzelne Maßnahmen im Rahmen einer Veranstaltung nur wenig bewirken, sollte die Vorbildfunktion nicht unterschätzt werden.

Jede nachhaltige Entscheidung – etwa eine pflanzenbasierte Menügestaltung im Rahmen eines Events oder Meetings – wirkt als Signal nach innen und außen, kann Menschen zum Nachmachen inspirieren und zeigt, dass Veränderung möglich ist.

Gerade im universitären Kontext bietet ein klimafreundlich gestaltetes Catering die Chance, eine Vorreiterrolle einzunehmen und Impulse für eine nachhaltige Ernährungsweise zu setzen.

Sie wirken damit aktiv an der Ernährungswende mit!

Gut zu wissen

Wissenschaftliche Hintergründe

Der Weltklimarat (IPCC) hält in seinem letzten Bericht fest, dass eine stärker pflanzenbetonte Ernährung erhebliche Treibhausgas-Einsparungen ermöglicht. Eine solche Ernährungsumstellung würde neben den Emissionen auch den Flächenbedarf reduzieren sowie zugleich Biodiversität und Gesundheit fördern (Babiker et al., 2022, Abschnitt 12.4.3).

Die nachfolgenden Seiten bieten einen Einblick in die aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnisse, die hinter dem Klimaschutzpotenzial einer Wende hin zu einer stärker pflanzenbasierten Ernährung stehen.

Treibhausgasemissionen – verschiedene Ernährungsformen im Vergleich

Ernährungsformen mit einem hohen Anteil tierischer Produkte – insbesondere die durchschnittliche konventionelle Mischkost – sind vergleichsweise sehr emissionsintensiv. Eine österreichische konventionelle Ernährung verursacht laut Studie jährlich rund 1400 Kilogramm CO₂-Äquivalent pro Person und Jahr. Im Gegensatz dazu liegt der Wert bei einer pflanzenbasierten Ernährung aus biologischer Produktion bei unter 600 Kilogramm CO₂-Äquivalent pro Person und Jahr. Das entspricht einer Reduktion von mehr als 50 Prozent.

Die Angaben beziehen sich auf konsumbasierte Treibhausgasemissionen, die dem Endkonsum zugeordnet werden und Emissionen entlang der gesamten Wertschöpfungskette berücksichtigen.

Im Vergleich dazu besitzt der verstärkte Konsum von österreichischen Bio-Produkten ein mittleres Klimaschutzpotenzial, wenn es um die Reduktion von Treibhausgasemissionen geht (Kraxner et al., 2024).

„[V]egetarische sowie vegane Ernährungsweisen bringen, gemäß neuen Berechnungen, mit -48 bzw. -70 % THG-Reduktion [im Vergleich zu einer Mischkost] die mit Abstand größte Mitigationwirkung [=Klimaschutzpotenzial] mit sich.“

(Kraxner et al., 2024)

Emissionen unterschiedlicher Ernährungsweisen

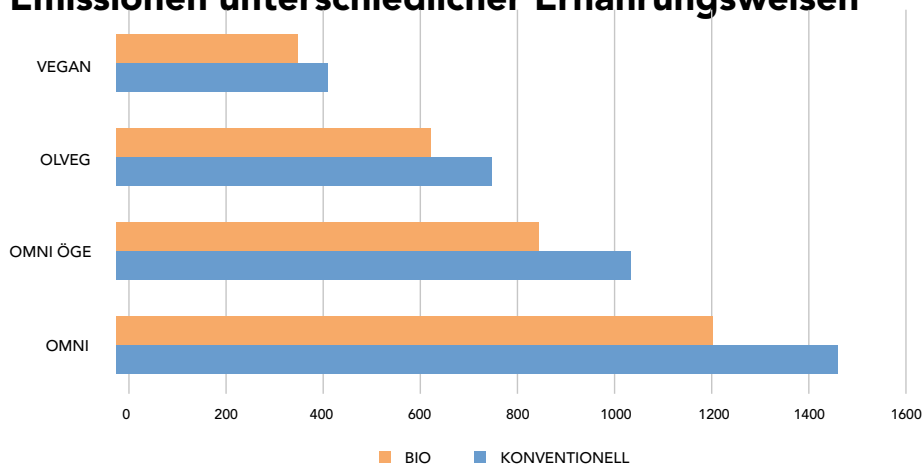


Abb. 1: Konsumbasierte Treibhausgasemissionen unterschiedlicher Ernährungsweisen inklusive Bio-Variante (CO₂-eq/Person/Jahr) in Österreich

Quelle: Schlatzer & Lindenthal, 2020

Die Angabe in Kohlendioxid-Äquivalent (CO₂-eq) fasst die Klimawirkung verschiedener Treibhausgase in einer gemeinsamen Einheit zusammen und macht sie vergleichbar.

VEGAN: eine durchschnittliche rein pflanzliche Ernährung in Österreich; ohne jegliche tierische Produkte

OLVEG: eine durchschnittliche vegetarische Ernährung in Österreich; ohne Fleisch und Fisch

OMNI ÖGE: eine omnivore = mischköstliche Ernährung (sowohl pflanzliche als auch tierische Produkte) nach den Empfehlungen der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung. Konkret bedeutet das unter anderem eine Reduktion des Fleischkonsums um ca. 66 Prozent gegenüber dem aktuellen Durchschnitt in Österreich.

OMNI: die tatsächliche durchschnittliche Mischkost-Ernährung in Österreich

Vergleich der Treibhausgasemissionen verschiedener Lebensmittel

Tierische Erzeugnisse, allen voran Rindfleisch, Lamm, Käse und andere Produkte von Wiederkäuern, verursachen mit Abstand die höchsten Treibhausgasemissionen pro produzierter Einheit.

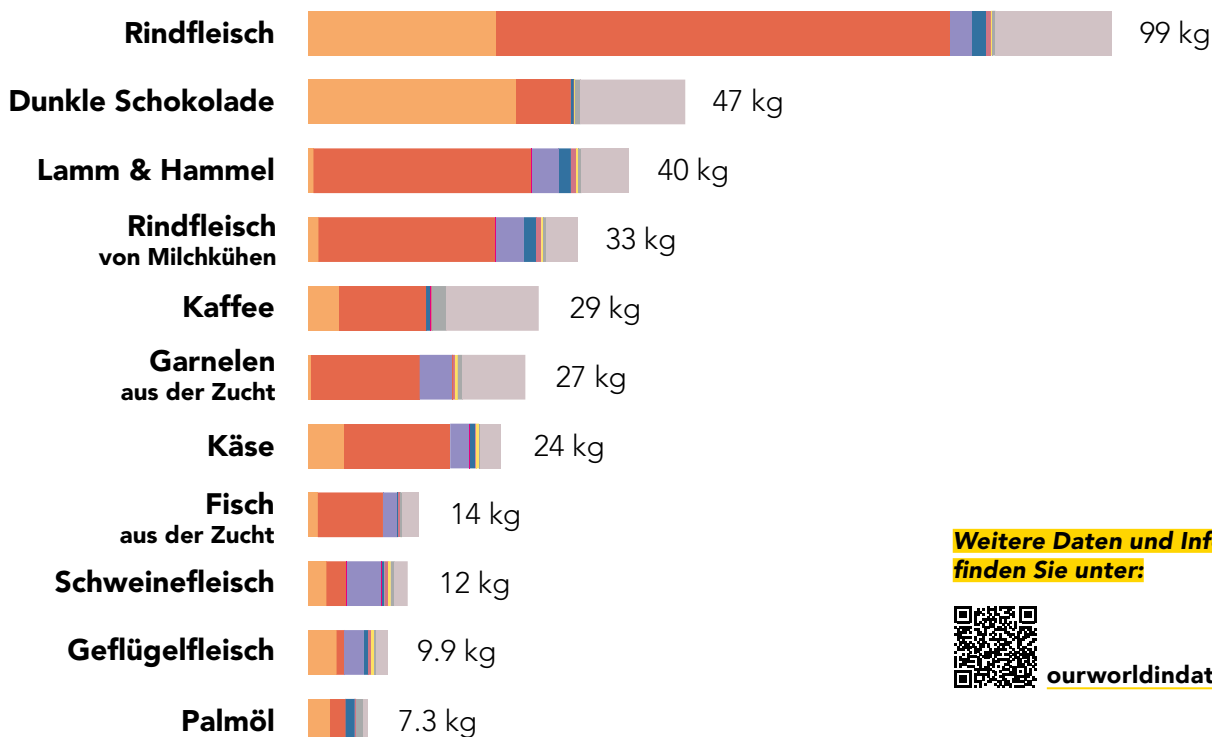
Der Großteil dieser Emissionen entsteht bereits in der landwirtschaftlichen Primärproduktion, vor allem durch Methanemissionen aus der Verdauungsgärung bei Wiederkäuern, Landnutzungsänderungen – etwa durch die Umwandlung von Wäldern und Mooren in Weide- oder Ackerflächen – sowie den Einsatz synthetischer und organischer Düngemittel. In vielen Fällen entfallen mehr als 80 Prozent der Gesamtemissionen auf diese Produktionsstufe.

Im Kontrast dazu weisen pflanzliche Lebensmittel wie Hülsenfrüchte, Getreide, Obst und Gemüse deutlich geringere Emissionsintensitäten auf, typischerweise ca. 0,4–3 Kilogramm CO₂-Äquivalent pro Kilogramm Lebensmittel. Auch unter Einbeziehung von Verarbeitung, Transport und Handel bleibt ihre Klimabilanz vergleichsweise niedrig. Besonders relevant ist in diesem Zusammenhang die Aufschlüsselung der Emissionen entlang der gesamten Wertschöpfungskette: Sie zeigt, dass der oft betonte Transport – sogenannte „food miles“ – bei den meisten Produkten eine untergeordnete Rolle spielt (Poore & Nemecek, 2018).

„Besonders bemerkenswert ist, dass selbst die umweltverträglichsten tierischen Produkte in der Regel noch stärkere [negative] Auswirkungen haben als ihre pflanzlichen Alternativen.“

(Poore & Nemecek, 2018, Übersetzung durch Verfasser:innen)

Treibhausgasemissionen entlang der Wertschöpfungskette



Weitere Daten und Informationen finden Sie unter:



ourworldindata.org

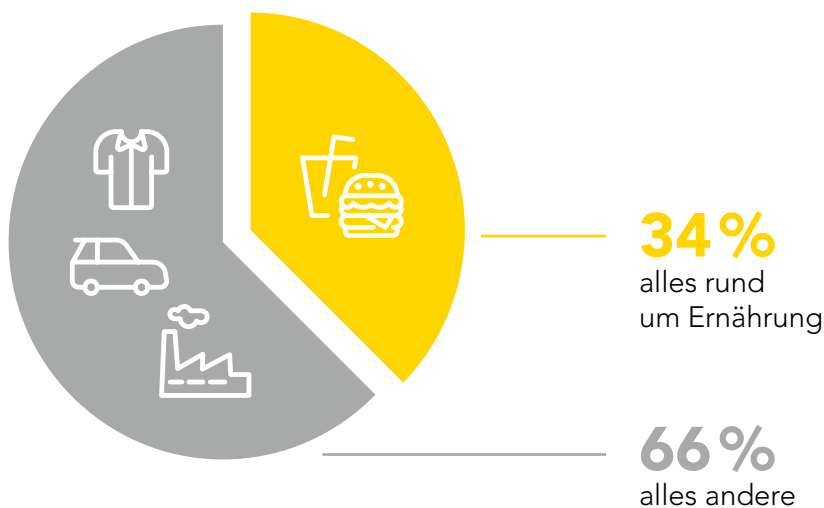
Abb. 2: Treibhausgasemissionen entlang der Wertschöpfungskette

Quelle: Poore & Nemecek, 2018

Treibhausgasemissionen werden in Kilogramm Kohlendioxid-Äquivalent (CO₂-eq) pro Kilogramm Lebensmittel angegeben.

Anteil der Ernährung an globalen Treibhausgasemissionen

Der globale Lebensmittelsektor verursacht rund 34 Prozent der anthropogenen Treibhausgasemissionen. Dieser Prozentsatz beinhaltet alle Treibhausgase, die entlang der gesamten Wertschöpfungskette der Lebensmittelproduktion entstehen – von der landwirtschaftlichen Primärproduktion über Verarbeitung, Verpackung, Transport und Vertrieb bis hin zur Entsorgung. Etwa 71 Prozent der Ernährungsemissionen entfallen auf landwirtschaftliche Prozesse insbesondere durch Methanemissionen aus der Viehhaltung, Stickstoffemissionen aus Düngemitteln sowie CO₂-Freisetzungen durch Landnutzungsänderungen, zum Beispiel bei der Abholzung von Wäldern für Weide- oder Anbauflächen. Die Emissionen aus tierischen Lebensmitteln sind dabei etwa doppelt so hoch wie jene aus pflanzlichen. Dies unterstreicht die Bedeutung einer Ernährungsumstellung hin zu pflanzenbasierten Produkten als Maßnahme zur Reduktion von Treibhausgasemissionen (Crippa et al., 2021).



„Ernährungssysteme sind für ein Drittel der globalen menschengemachten Treibhausgasemissionen verantwortlich.“

(Crippa et al., 2021, Übersetzung durch Verfasser:innen)

Abb. 3: Anteil der Ernährung an den globalen Treibhausgasemissionen (CO₂-eq/Jahr)

Quelle: Crippa et al., 2021

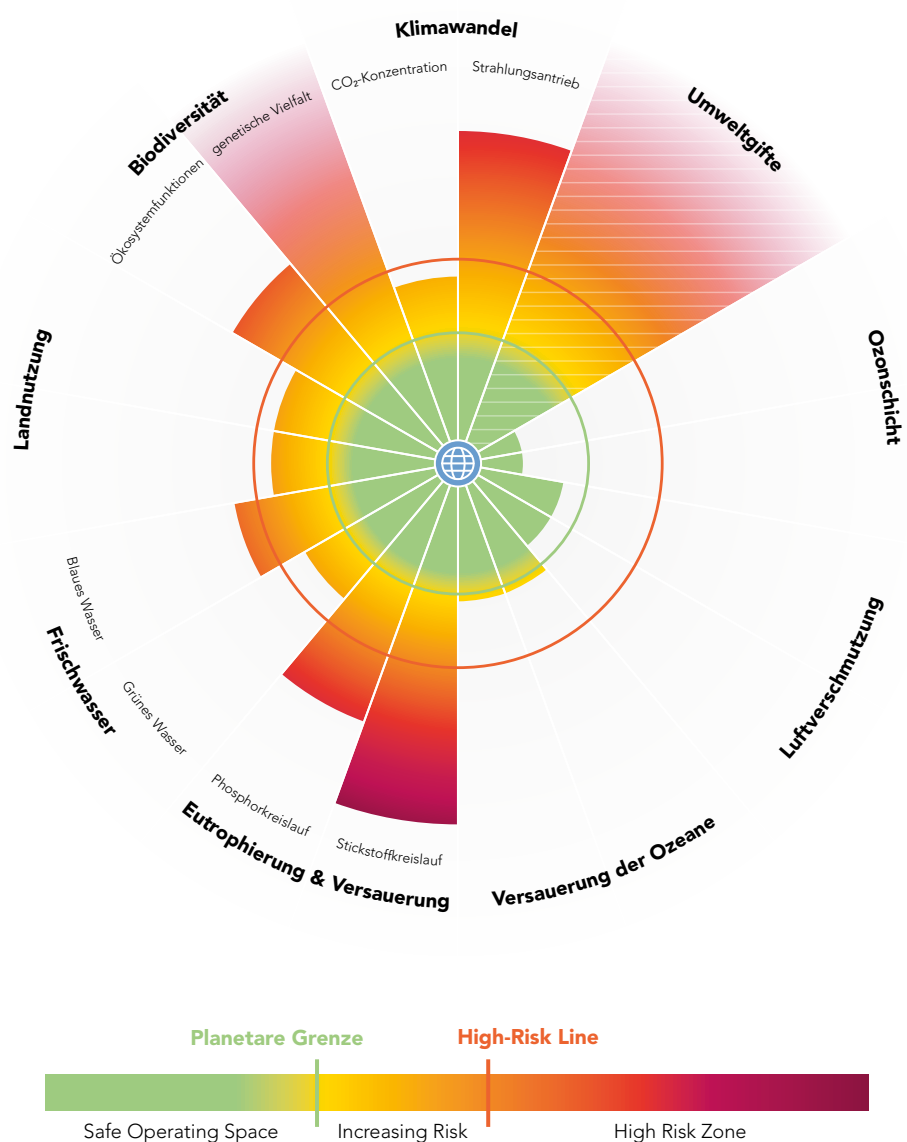
Beitrag der Tierindustrie zur Überschreitung planetarer Grenzen

Das Konzept der planetaren Grenzen definiert neun ökologische Schwellenwerte, innerhalb derer die Erde sicher und stabil funktioniert, sodass menschliche Gesellschaften nachhaltig existieren können. Überschreiten wir diese Grenzen, steigt das Risiko für unvorhersehbare und potenziell katastrophale Umweltveränderungen. Der neueste *Planetary Health Check* weist aus, dass sich die Zahl der überschrittenen planetaren Grenzen im Jahr 2025 auf sieben erhöht hat. Erstmals zählt dazu nun auch jene der Ozeanversauerung. Das anhaltende Überschreiten planetarer Grenzen ist mit einer zunehmenden Beeinträchtigung der Stabilität des Erdsystems und mit Risiken für menschliche Lebensgrundlagen verbunden (Sakschewski et al., 2025).

Mehrere Studien zeigen, dass die Tierhaltung zu den Haupttreibern der Überschreitung planetarer Grenzen zählt (Li et al., 2024; Springmann et al., 2018; EAT-Lancet Commission, 2019).

Sie treibt die Landumwandlung für Weideflächen oder Futtermittelanbau voran, verursacht massive Stickstoff- und Phosphoreinträge durch Gülle und Düngung, beschleunigt das Artensterben durch Lebensraumverlust und trägt maßgeblich zum globalen Treibhausgasausstoß bei. Damit wirkt sie in mehrfacher Hinsicht verstärkend auf die Überschreitung verschiedener planetarer Grenzen.

Ein Wechsel zu einer Ernährung ohne tierische Produkte hat ein großes Transformationspotenzial: Er könnte die Landnutzung um 76 Prozent (bei Ackerland 19 Prozent), die Treibhausgasemissionen um 49 Prozent, die Versauerung von Böden und Süßgewässern um 50 Prozent, die Mineralstoffübersättigung um 49 Prozent und die Süßwasserentnahme um 19 Prozent reduzieren (Poore & Nemecek, 2018; Bezugsjahr 2010).



Die Abbildung oben veranschaulicht das Konzept der planetaren Grenzen, das zentrale Prozesse des Erdsystems und deren Belastung durch menschliche Aktivitäten beschreibt. In der rechten Spalte werden diese Prozesse kurz erläutert und konzeptionell eingeordnet (Sakschewski et al., 2025).



„Unsere Ergebnisse zeigen, dass der Nutztiersektor allein eine erhebliche Herausforderung für die planetaren Belastungsgrenzen darstellt und das Potenzial hat, bis 2030 mehrere dieser Grenzen zu gefährden.“

(Li et al., 2024)

Abb. 4: Status der planetaren Grenzen 2025

Quelle: Sakschewski et al., 2025

In der rechten Spalte werden diese Prozesse – in der Reihenfolge ihrer Links-nach-rechts-Anordnung in der Grafik – kurz erläutert und konzeptionell eingeordnet.

Klimawandel

Veränderungen des globalen Klimasystems infolge anthropogener Treibhausgasemissionen, insbesondere aus der Verbrennung fossiler Energieträger sowie aus Landnutzungsänderungen.

Eintrag synthetischer Substanzen und Einführung neuartiger Stoffe

Freisetzung vom Menschen neu geschaffener oder veränderter Stoffe und Materialien, die in natürlichen Systemen nicht oder nur in sehr geringen Mengen vorkommen, darunter Chemikalien, Kunststoffe, Nanomaterialien, radioaktive Stoffe und gentechnisch veränderte Organismen.

Stratosphärischer Ozonabbau

Veränderungen der Ozonschicht in der Stratosphäre, die den Schutz vor schädlicher ultravioletter Strahlung beeinflussen.

Atmosphärische Partikelbelastung

Belastung der Atmosphäre durch Aerosole und Feinstaub, die Klima- und Wetterprozesse beeinflussen und gesundheitliche sowie ökologische Auswirkungen haben können.

Ozeanversauerung

Chemische Veränderungen der Ozeane infolge der Aufnahme von Kohlendioxid aus der Atmosphäre, mit potenziellen Auswirkungen auf marine Organismen und Ökosysteme.

Störung der Stickstoff- und Phosphorkreisläufe

Anthropogene Veränderungen biogeochemischer Kreisläufe, insbesondere durch den großflächigen Einsatz von Düngemitteln, die zu einer Überlastung von Böden, Gewässern und Meeren führen können.

Süßwassernutzung

Entnahme und Veränderung von Oberflächen- und Grundwasserressourcen, die die Verfügbarkeit von Süßwasser für Ökosysteme und menschliche Nutzung beeinflussen.

Landnutzungsänderungen

Umwandlung natürlicher Ökosysteme in landwirtschaftliche oder urbane Flächen, etwa durch Abholzung, mit Rückwirkungen auf Kohlenstoffspeicherung, Biodiversität und regionale Klimasysteme.

Biosphärenintegrität

(Grad des Biodiversitätsverlusts)

Rückgang genetischer Vielfalt sowie der Arten- und Ökosystemvielfalt, der die Funktionsfähigkeit und Resilienz der Biosphäre beeinträchtigt.

Quellen

- Babiker, M., Berndes, G., Blok, K., Cohen, B., Cowie, A., Geden, O., Ginzburg, V., Leip, A., Smith, P., Sugiyama, M., & Yamba, F. (2022). Cross-sectoral perspectives. In Intergovernmental Panel on Climate Change (Hrsg.), *Climate change 2022: Mitigation of climate change. Working Group III contribution to the Sixth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change* (S. 1245–1354). Cambridge University Press. <https://doi.org/10.1017/9781009157926.014>
- Crippa, M., Solazzo, E., Guizzardi, D., Monforti-Ferrario, F., Tubiello, F. N., & Leip, A. (2021). Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions. *Nature Food*, 2(3), 198–209. <https://doi.org/10.1038/s43016-021-00225-9>
- Kraxner, F., Zollitsch, W., Kottusch, C., Bruckman, V., Glatzel, S., Hood, R., Jandl, R., Lindenthal, T., Schmid, C., Theurl, M., Tötzer, T. (2024). Kapitel 5, Mitigation des Klimawandels. In: *APCC Special Report: Landnutzung und Klimawandel in Österreich (APCC SR Land)*. [Jandl, R., Tappeiner, U., Foldal, C. B., Erb, K.-H. (Hrsg.)]. Springer Spektrum. Berlin/Heidelberg. S. 275–338. <https://doi.org/10.1007/978-3-662-67864-0>
- Li, C., Pradhan, P., Wu, X., Li, Z., Liu, J., Hubacek, K., & Chen, G. (2024). Livestock sector can threaten planetary boundaries without regionally differentiated strategies. *Journal of Environmental Management*, 355, article 122444. <https://doi.org/10.1016/j.jenvman.2024.122444>
- Poore, J., & Nemecek, T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. *Science*, 360, 987–992. <https://doi.org/10.1126/science.aag0216>
- Sakschewski, B., Caesar, L., Andersen, L. S., Bechthold, M., Bergfeld, L., Beusen, A., Billing, M., Bodirsky, B. L., Botsyun, S., Dennis, D., Donges, J. F., Dou, X., Eriksson, A., Fetzer, I., Gerten, D., Häyhä, T., Hebden, S., Heckmann, T., Heilemann, A., ... Rockström, J. (2025). *Planetary health check 2025: A scientific assessment of the state of the planet*. Potsdam Institute for Climate Impact Research. <https://doi.org/10.48485/pik.2025.017>
- Schlatzer, M., Lindenthal, T. (2020). *Einfluss von unterschiedlichen Ernährungsweisen auf Klimawandel und Flächeninanspruchnahme in Österreich und Übersee (DIETCCLU)*. (Endbericht von StartClim2019.B in StartClim2019: Weitere Beiträge zur Umsetzung der österreichischen Anpassungsstrategie). BMLFUW, BMWF, ÖBf, Land Oberösterreich. <https://www.fibl.org/de/infothek/meldung/fibl-studie-startclim>
- Springmann, M., Clark, M., Mason-D'Croz, D., Wiebe, K., Bodirsky, B. L., Lassaletta, L., de Vries, W., Vermeulen, S. J., Herrero, M., Carlson, K. M., Jonell, M., Troell, M., DeClerck, F., Gordon, L. J., Zurayk, R., Scarborough, P., Rayner, M., & Willett, W. (2018). Options for keeping the food system within environmental limits. *Nature*, 562(7728), 519–525. <https://doi.org/10.1038/s41586-018-0594-0>
- Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., Garnett, T., Tilman, D., DeClerck, F., Wood, A., Jonell, M., Clark, M., Gordon, L. J., Fanzo, J., Hawkes, C., Zurayk, R., Rivera, J. A., De Vries, W., Majele Sibanda, L., ... Murray, C. J. L. (2019). Food in the Anthropocene: The EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*, 393(10170), 447–492. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4)

Weitere Infos



Bundesministerium Arbeit, Soziales, Gesundheit,
Pflege und Konsumentenschutz – Strategieplan
gesunde und nachhaltige Ernährung (2025–2030)



AGES – Empfehlungen für
gesunde und nachhaltige
Ernährung in Österreich



climate-change.uni-graz.at



plantbaseduniversities.org



uni-graz.at

**Welches
Essen tut
uns gut?**