

09. Dezember



**Mit Schokolade  
Klima retten? Geht  
das?**

Herkömmliche Schokolade wird in der Regel mit Kuhmilch hergestellt. So verbrauchen 500g Milchsokolade 714g CO<sub>2</sub>. Für 500g dunkle Schokolade fallen nur noch 454g CO<sub>2</sub> Emissionen an. Schokolade, die mit Hafermilch hergestellt wird, hat aufgrund der geringeren Emissionen in der Hafermilchproduktion im Gegensatz zur Kuhmilchproduktion einen geringeren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck und verantwortet auch weniger Methan-Emissionen. Allgemein sollte jedoch zu beachten sein, dass ein Kilo Kakaomasse zu 3,5 kg CO<sub>2</sub>-Ausstoß führen. Es gilt: Veganer Konsum ist Klimaschutzkonsum!