



KLEINE SCHRITTE GROSSE WIRKUNG

Gemeinsam fürs Klima

Klimakalender 2024

Wallisellen soll spätestens 2050 klimaneutral werden. Dazu braucht es uns alle. Gemeinsam können wir dem Klima helfen – indem wir bewusster darauf achten, wie wir uns ernähren und was wir kaufen. Und öfter etwas Neues ausprobieren.

Gemeinsam fürs Klima

Mit unserer neuen Klimakampagne zeigen wir, wie wir alle mit kleinen Beiträgen im Alltag etwas Gutes fürs Klima tun können. Und wie viel wir in Wallisellen bewirken, wenn wir es gemeinsam anpacken.

Die wichtigsten Klimatermine

Die Klimakampagne begleitet uns über das ganze Jahr. Zu den Höhepunkten zählen drei tolle Events und viele weitere Aktivitäten, die laufend auf unserer Website publiziert werden. Und als erster Tipp für eine klimafreundliche Ernährung kann der praktische Saisonkalender für Obst und Gemüse die Tür unseres Kühlschranks schmücken.

Drei coole Thementage für das Klima

Unsere Events zum klimafreundlicheren Konsum

Samstag, 4. Mai 2024

Restekochen – mit Mirko Buri

ab 10.00 Uhr am Frühlingsmärt

Restlos glücklich werden! Beim Reste-Schaukochen zaubert Profikoch und Anti-Food-Waste-Pionier Mirko Buri aus typischen Lebensmittelresten wie Brot, Milch, Obst und Gemüse feine Gerichte und gibt praktische Tipps, wie Lebensmittelverschwendung im Alltag vermieden werden kann. Probieren ist erwünscht! [foodoo.world](https://www.foodoo.world)



Samstag, 7. September 2024

Kleidertausch – mit Walk-in Closet

ab 15.00 Uhr im Saal zum Doktorhaus Wallisellen

Warum nicht tauschen statt neu kaufen? An der coolsten Kleider-tauschbörse der Schweiz findet man Kleidung aus zweiter Hand von Gleichgesinnten. Mit ausgedienten oder gar nie getragenen Stücken sich selbst und anderen eine Freude machen und damit auch noch dem Klima helfen. Fashionistas willkommen! [walkincloset.ch](https://www.walkincloset.ch)



Samstag, 19. Oktober 2024

Reparieren und tauschen – am Repair Day 2024

ab 9.00 Uhr im gesamten Stadtgebiet

Reparieren oder tauschen statt wegwerfen! Am weltweiten Re- pariertag zeigen unsere Fachkräfte in Wallisellen, wie sich Velos, Möbel, Kleidung, Elektro- und Haushalts- geräte oder Spielsachen wieder herrichten lassen. Wo man was re- parieren lassen kann, ist im Früh- herbst auf unserer Website zu lesen. [wallisellen.ch/klimaaktivitaeten](https://www.wallisellen.ch/klimaaktivitaeten)



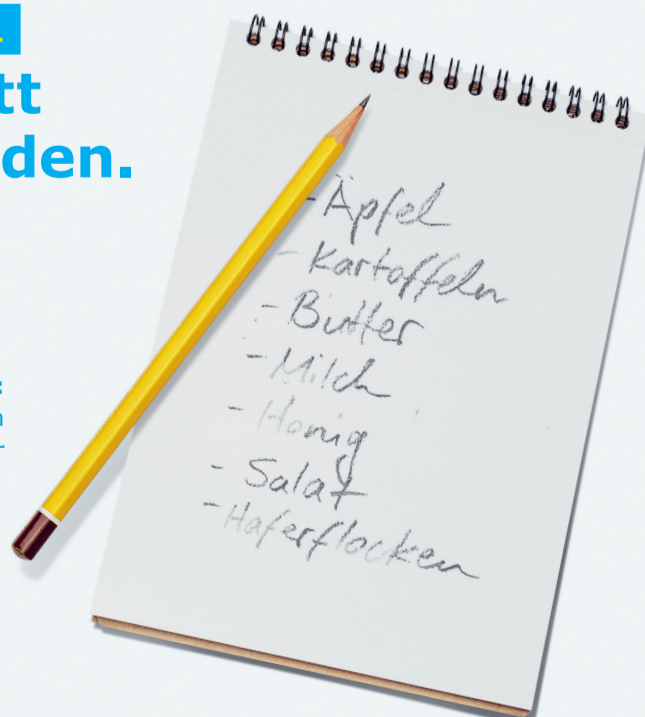
Hier erfahren Sie mehr zu weiteren Aktivitäten:
[wallisellen.ch/klimaaktivitaeten](https://www.wallisellen.ch/klimaaktivitaeten)



Unser Spartipp #1

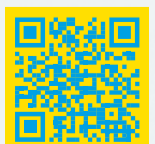
Planen statt verschwenden.

Fürs Portemonnaie:
ca. 620 Franken
pro Person im Jahr



Fürs Klima:
ca. 90 kg Lebensmittel
pro Person im Jahr

Food Waste vermeiden geht ganz leicht. Zum Beispiel mit der guten alten Einkaufsliste. Auch ein Blick in den Kühlschrank vor dem Einkauf hilft dabei, Überkonsum zu vermeiden. Weitere Spartipps hier: [wallisellen.ch/klimatipps](https://www.wallisellen.ch/klimatipps)



Saisonkalender

Saisonale und regionale Lebensmittel sind besser für das Klima. Saisonal bedeutet frisch und abwechslungsreich durchs Jahr und reduziert Transportwege. Diese Obst- und Gemüsesorten sind bei uns in der Schweiz zu finden.

Obst

	JAN	FEB	MAR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Apfel												
Aprikose												
Birne												
Erdbeere												
Kirsche												
Kiwi												
Mirabelle												
Pfirsich												
Quitte												
Rhabarber												
Stachelbeere												
Traube												
Zwetschge												

Gemüse

	JAN	FEB	MAR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Aubergine												
Blumenkohl												
Broccoli												
Chicorée												
Gurke												
Karotte												
Kartoffel												
Knollensellerie												
Kopfsalat												
Kürbis												
Lauch												
Nüsslisalat												
Peperoni												
Rande												
Rotkabis												
Spargel												
Spinat												
Tomate												
Weisskabis												
Wurz												
Zucchetti												
Zwiebel												

Erntezeit

Im Laden erhältlich

Liebblingsprodukt nicht gefunden?

Die komplette Übersicht zur Saisonalität von Schweizer Gemüse, Obst und Kräutern auf der Website der Schweizer Bäuerinnen und Bauern: schweizerbauern.ch/saisonkalender



Kühlschrank klimafreundlich einräumen

8 bis 10° C
angebrochene und zubereitete Speisen, Konfitüre

6 bis 7° C
Milchprodukte wie Joghurt, Käse, Quark

4 bis 5° C
schnell Verderbliches wie Fleisch, Fisch, Wurst

ca. 8° C
Obst und Gemüse

-15 bis -18° C
Eis, Tiefkühlware



Tür: 9 bis 15° C
oben: Eier, Butter, Margarine
mittig: Saucen, Dressing, Sirup
unten: Getränke wie Wasser, Saft

Durch richtiges Lagern und Einräumen im Kühlschrank lässt sich ordentlich Geld sparen! Korrekt gekühlte Lebensmittel bleiben länger frisch und bieten mehr Genuss.

Schon gewusst?

Rund **1500 Tonnen Lebensmittel** pro Jahr wandern in Wallisellen in den Abfall.

Das sind ca. **90 kg Lebensmittel pro Person – pro Woche gute 1,7 kg.**

Quelle: Bundesamt für Umwelt, basierend auf einer Studie der ETH Zürich zur Lebensmittelverschwendung (2019)



100 Tonnen Textilabfall pro Tag wandern in der Schweiz durch Fast Fashion in die Tonne.

Höchste Zeit, etwas zu entschleunigen und bewusster zu konsumieren.

Quelle: Europäisches Parlament, WWF Schweiz

620 Franken pro Person und Jahr landen schweizweit durch Food Waste im Abfall.

Damit belasten wir nicht nur das Klima, sondern auch unser Portemonnaie.

Quelle: Bundesamt für Umwelt, basierend auf einer Studie der ETH Zürich zur Lebensmittelverschwendung (2019)



Klimafreundlich konsumieren geht ganz einfach. Es braucht uns alle!
Mehr spannende Fakten, hilfreiche Tipps und inspirierende Links auf unserer Website: wallisellen.ch/klima

