

T I P P S U N D T R I C K S

*um nachhaltiger
einzukaufen*

1. STOFFBEUTEL STATT PLASTIKTÜTE



AUCH WENN ES MAL SCHNELLER GEHT AM GEMÜSEREGAL IM SUPERMARKT ZU DER PLASTIKTÜTE ZU GREIFEN, SOLLTE MAN DOCH LIEBER DEN STOFFBEUTEL BEREIT HALTEN. ER IST STABILER UND REISST NICHT SOFORT. AUSSERDEM KANN MAN IHN GUT WASCHEN UND ER SIEHT ZUDEM NOCH HÜBSCH AUS.

2. REGIONALE PRODUKTE UND BIO LEBENSMITTEL ZU FAIREN PREISEN EINKAUFEN



MAN KANN GANZ
LEICHT DAS
PLASTIK IM
SUPERMARKT
VERMEIDEN UND
EINFACH IN
NACHHALTIGEREN
LÄDEN
EINKAUFEN. WIE
ZUM BEISPIEL IN
DER ÖRTLICHEN
GÄRTNEREI, IM
FAIRTRADE
LADEN ODER DER
MARKT.

3. ZERO WASTE- MÜLLFREI EINKAUFEN



UM KOMPLETT
MÜLLFREI
EINZUKAUFEN
BESUCHT MAN
AM BESTEN DIE
UNVERPACKT
LÄDEN. DORT
KANN MAN SICH
DANN IN SEINE
EINMACHGLÄSER
LINSEN,
GETREIDEPRODU
KTE ODER
ANDERE
LEBENSMITTEL
FÜLLEN UND
ZUHAUSE
GENIESSEN.

4. SELBER VEGAN ODER VEGETARISCH KOCHEN



VIELLEICHT
STELLT MAN AUCH
EINFACH SEINE
ERNÄHRUNG UM.
ES GIBT SO
TOLLE, LECKERE
UND EINFACHE
VEGETARISCHE
ODER VEGANE
REZEPTE.(UNSER
EIGENES
REZEPTBUCH:

Äpfel, jeder kennt
und mag sie,

aber wo kommen sie überhaupt her und wie sieht der Transportweg
aus? Dies und vieles Weiteres erfahren Sie in dieser Präsentation.

Inhaltsverzeichnis

- Welche/Wie viele Sorten gibt es?
- Wo kommen unsere Äpfel in Deutschland überhaupt her?
- Wie sieht der Transportweg aus?
- Welche Äpfel werden gespritzt/haben eine äußere Schicht von Wachs?
- Welche Äpfel sind empfehlenswert/sollte man kaufen/nicht kaufen?
- Quellen

Welche und wie viele Sorten gibt es?

Das sind die 10 beliebtesten Apfelsorten

- Boskop
- Braeburn
- Cox Orange
- Elstar
- Gala
- Gloster
- Golden Delicious
- Granny Smith
- Jonagold
- Pink Lady

- Es wird geschätzt, dass weltweit rund 30.000 Sorten von Äpfeln existieren.
 - Davon kommen ca. 2000 aus Deutschland.

Wo kommen unsere Äpfel in Deutschland überhaupt her?

- Im Frühjahr kommen die Äpfel oft aus Chile, Argentinien, Neuseeland und Südafrika.
- Dies ist möglich, da es dort auch meistens während des Winters warm ist oder es den Bedingungen zum Wachsen der Äpfel entspricht.
- Das größte Anbaugebiet Europas ist Italien, gefolgt von Frankreich.
- Natürlich aber werden auch in Deutschland Äpfel angebaut.

Falls ihr Äpfel zu Hause habt, könnt ihr auf der Verpackung / dem Karton oder auf dem Etikett auf dem Apfel selbst nachsehen, woher dieser kommt.

Wie sieht der Transportweg aus?

1 . Zunächst gepflückt, gewaschen, verpackt und anschließend in das Transportmittel geladen

➤ Transportmittel: LKW, Schiff, Flugzeug oder Bahn

2 . Gekühlte und trockene Lagerung im Container/ Bereich, in dem die Äpfel gelagert werden

3 . Transport in z.B. einen Supermarkt

4 . Verkauf

Welche Äpfel werden gespritzt oder haben eine äußere Schicht von Wachs?

- Welche Äpfel werden gespritzt?
- 90% der deutschen Äpfel sind chemisch gespritzt.
- Bio-Äpfel werden nur mit natürlichen Stoffen gespritzt.

- Welche haben eine äußere Schicht von Wachs?
- Viele denken, das Wachs der Äpfel im Supermarkt wird künstlich hergestellt, damit sie besser glänzen, doch die Äpfel erzeugen diese Wachsschicht selbst, um sich vor Insekten oder anderen Fressfeinden zu schützen.
- Sorten wie Jonagold oder andere haben eine sehr dicke Wachsschicht, wohingegen die Sorten Elster, Boskop oder Cox Orange eine sehr dünne Wachsschicht haben

Welche Äpfel sind empfehlenswert / sollte man kaufen oder nicht kaufen?

- Empfehlenswerte Äpfel sind:

- Äpfel aus der Region

- Bio-Äpfel

- Sehr gesunde Apfelsorten:

- Alte Apfelsorten wie Cox Orange, Berlepsch, Boskop oder Idared

- Nicht Empfehlenswert:

- Äpfel aus dem Ausland

- Stark gespritzte Äpfel

- Neue Sorten

- Desingneräpfel

Quellen

- <https://www.edeka-wucherpennig.de/lebensmittel/die-10-beliebtesten-apfelsorten/> (letzter Zugriff am 12.04.2021)
- https://www.planet-wissen.de/gesellschaft/lebensmittel/aepfel_vom_paradies_in_jede_obstschale/pwieapfelsorten100.html (letzter Zugriff am 12.04.2021)
- [Greenpeace-Test : 90 Prozent der deutschen Äpfel mit Pestiziden belastet \(wiwo.de\)](#) (letzter Zugriff am 12.04.2021)

- Autoren: Leo K., Ben F.



Die Kartoffel

(Solanum tuberosum)

von Noah Kraus

Die Kartoffel

- Nutzpflanze, Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceae)
- Allgemeiner Sprachgebrauch: meist die im Boden heranwachsenden Knollen



Die Kartoffel

1. Woher kommt die Kartoffel?
2. Warum ist die Kartoffel ein wichtiges Nahrungsmittel?
3. Warum hat die Kartoffel in Franken verschiedene Namen?
4. Bio-Anbau in Veitshöchheim

1. Woher kommt die Kartoffel?



J. Römert



J. Römert

Woher kommt die Kartoffel?



(Wikipedia)

- Anden vom westlichen Venezuela bis Argentinien
- Älteste Spuren von wilden Kartoffeln in Chile (Insel Chiloe), geschätztes Alter 13.000 Jahre
- Peru:
 - > 3.000 endemische Kartoffelsorten
 - Anpassung an die extremen geologischen und klimatischen Ansprüche → Anbau nur dort möglich (Lichtverhältnisse)

Ausbreitung in Europa

- Spanien 1573 → Italien → Gesamteuropa
- Anfangs Import nach Europa wegen der schönen Blüte und des üppigen Laubes als reine Zierpflanze
- Deutschland 1647, Pilgramsreuth (Rehau), Oberfranken
- Anbau in großem Stil:
 - England 1648
 - Sachsen 1716
 - Schottland 1728
 - Preußen 1738
 - Frankreich 1783



Europa um 1815,
Wikipedia

Der Kartoffelbefehl

- Friedrich II von Preußen, „Friedrich der Große“
- 15 Befehle/Erlasse ab 1746
- Zur Verbesserung der Versorgung der Bevölkerung

Friedrich II., Gemälde von Anton Graff, 1781,
Wikipedia



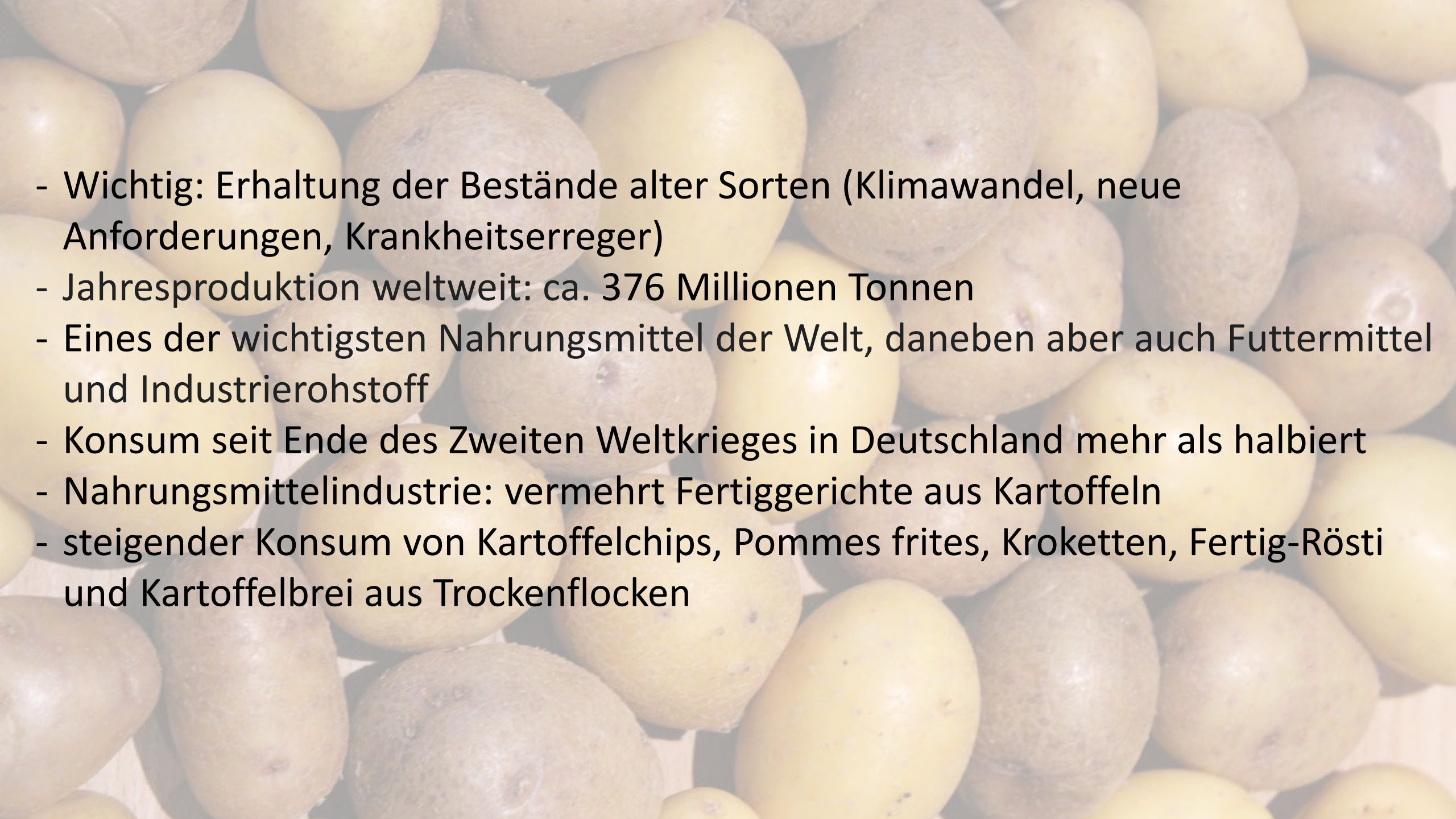
- „Wo nur ein leerer Platz zu finden ist, soll die Kartoffel angebaut werden, da diese Frucht nicht allein sehr nützlich zu gebrauchen, sondern auch dergestalt ergiebig ist, dass die darauf verwendete Mühe sehr gut belohnt wird...“
- Legende: Bewachung von Kartoffeln durch Soldaten, um sie als besonders wertvoll herauszustellen



Friedrich II. inspiziert auf einer seiner Inspektionsreisen den Kartoffelanbau („Der König überall“, Gemälde von Robert Warthmüller), Wikipedia

2. Warum ist die Kartoffel ein wichtiges Nahrungsmittel?

- Lieferant von Energie für den Körper
- Kohlenhydrate der Kartoffel: langsam vom Körper aufgenommen (hoher glykämischer Index), im Gegensatz zu Brot oder Nudeln
- Folge: geringere Blutzuckerwerte und Insulinwerte nach dem Essen
- Anbau: relativ anspruchslos, im Vergleich zum Anbau von Getreide
- Vielseitiger Einsatz in der Küche:
Pellkartoffeln, Salzkartoffeln, Klöße, Pommes frites...
- Wichtiger Nahrungslieferant für die Weltbevölkerung

- 
- Wichtig: Erhaltung der Bestände alter Sorten (Klimawandel, neue Anforderungen, Krankheitserreger)
 - Jahresproduktion weltweit: ca. 376 Millionen Tonnen
 - Eines der wichtigsten Nahrungsmittel der Welt, daneben aber auch Futtermittel und Industrierohstoff
 - Konsum seit Ende des Zweiten Weltkrieges in Deutschland mehr als halbiert
 - Nahrungsmittelindustrie: vermehrt Fertiggerichte aus Kartoffeln
 - steigender Konsum von Kartoffelchips, Pommes frites, Kroketten, Fertig-Rösti und Kartoffelbrei aus Trockenflocken

Kartoffelsorten – Unterscheidung in Reifezeit und Verwendungszweck – vielfach einsetzbar

1. Reifezeit

Frühreife Kartoffelsorten (Frühkartoffeln)

Vegetationsperiode: 90 -110 Tagen

Ernte: Juni/Juli (in warmen Gegenden, z.B. Rheinebene, früher)

Beispiele: Agata, Amandine, Birte Derby, Frühgold

Mittelfrühreife Kartoffelsorten

Vegetationsperiode: 120 - 140 Tage

Beispiele: Gourmandine, Bintje, Nicola, Urgenta, Pamela, Naturella

Mittelfrüh-späte Kartoffelsorten

Vegetationsperiode 140 - 160 Tage

Beispiele: Ackersegen, Lady Jo, Lady Claire, Marlen, Fontane, Panda

2. Verwendungszweck

- Unterscheidung nach ihren Kocheigenschaften
- Buchstaben A – D, sowie Kombinationen daraus
- Kartoffeln zu Speisezwecken
- mit farbigen Streifen auf der Verpackung gekennzeichnet

- **Festkochende Speisekartoffeln**

- Kochtypen: A und A-B
- Farbkennzeichnung: grün
- Sorten: Annabelle, Belana, Charlotte, Cilena, Ditta, Hansa, Kipfler, La Ratte, Primura, Princess, Renate
- Form: länglich bis oval
- Konsistenz: fest, feinkörnig, feucht
- Kocheigenschaften: kein Aufspringen
- Geschmack: mild bis angenehm kräftig
- Gerichte: Bratkartoffeln, Gratins, Kartoffelsalat

- **Vorwiegend festkochende Speisekartoffeln**

- Kochtypen: B-A und B
- Farbkennzeichnung: rot
- Sorten: Agria, Bamberger Hörnchen, Bolero, Christa, Désirée, Gala, Laura, Maja, Quarta, Rosara
- Form: uneinheitlich
- Konsistenz: feinkörnig, mäßig feucht
- Kocheigenschaften: geringes Aufspringen
- Geschmack: mild bis angenehm kräftig
- Gerichte: Salz- und Pellkartoffeln, Bratkartoffeln, Suppen



- **Mehlig kochende Speisekartoffeln**

- Kochtypen: B-C und C
- Farbkennzeichnung: blau
- Sorten: Ackersegen, Bintje, Blauer Schwede, Freya, Gunda, Karat, Libana, Likaria, Mariella
- Form: uneinheitlich
- Konsistenz: grobkörnig, trocken
- Kocheigenschaften: häufiges Aufspringen
- Geschmack: angenehm kräftig
- Gerichte: Eintöpfe, Kartoffelpüree

- **übrige Kochtypen**

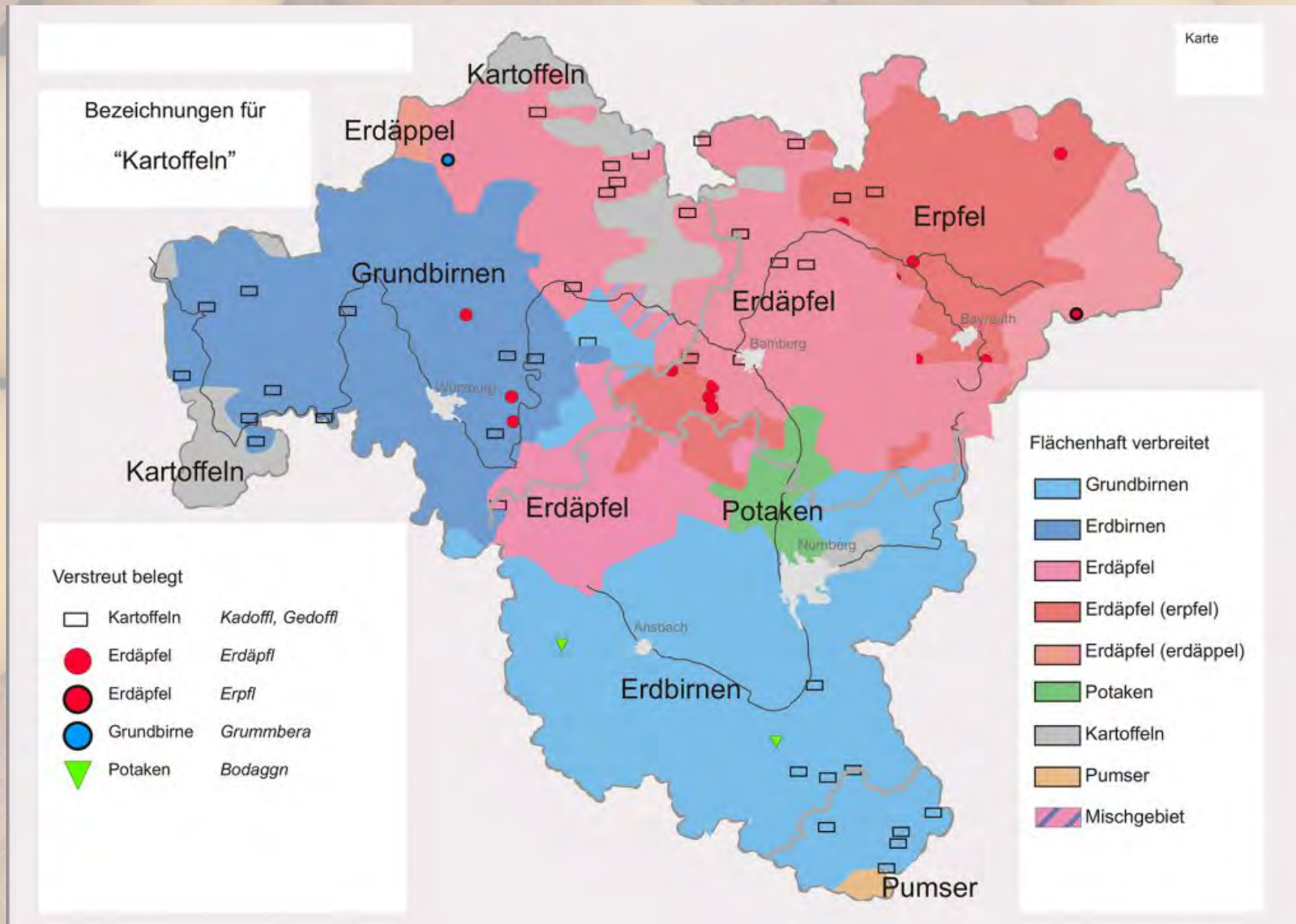
- Kochtypen: C-D und D
- dies sind keine Kochtypen im Sinn der Handelsklassenverordnung
- Konsistenz: stark mehlig, trocken
- Kocheigenschaften: besonders locker bis zerfallend
- Sorten zur Weiterverarbeitung

- **Veredlungskartoffel**

- Pommes frites: Agria, Eba, Fontane, Innovator, Markies, Felsina
- Kartoffelchips: Erntestolz, Fontane, Hermes, Lady Claire, Lady Rosetta
- Kartoffelflocken: Eba, Saturna
- Industrienutzung

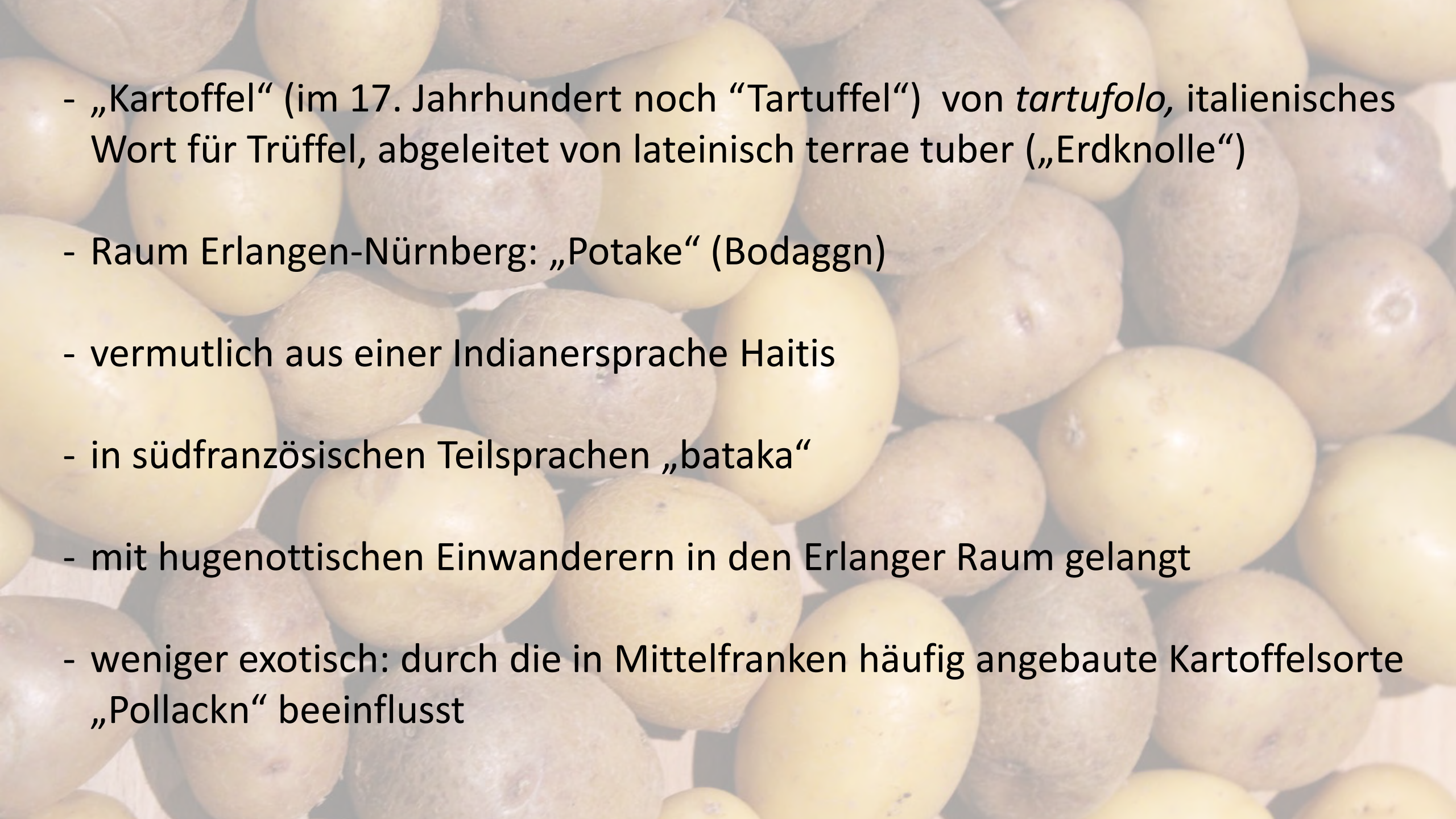


**3. Warum hat die Kartoffel in Franken
verschiedene Namen?**



Grafik: Prof. Dr. Alfred Klepsch vom Projekt „Fränkisches Wörterbuch“

<https://www.fau.de/2017/02/news/panorama/fraenkisches-woerterbuch-was-fuer-die-einen-kartoffel/> (letzter Zugriff am 12.04.2021)

- 
- „Kartoffel“ (im 17. Jahrhundert noch “Tartuffel“) von *tartufolo*, italienisches Wort für Trüffel, abgeleitet von lateinisch *terrae tuber* („Erdknolle“)
 - Raum Erlangen-Nürnberg: „Potake“ (Bodaggn)
 - vermutlich aus einer Indianersprache Haitis
 - in südfranzösischen Teilsprachen „bataka“
 - mit hugenottischen Einwanderern in den Erlanger Raum gelangt
 - weniger exotisch: durch die in Mittelfranken häufig angebaute Kartoffelsorte „Pollackn“ beeinflusst

Erdapfel und Grundbirne

In weiten Teilen Frankens:

Wortzusammensetzungen wie Erdapfel (Äad'äbbfl, Ad'öbbfl, Ärbfl, Är'öbfl),
Erdbirne (Äa'biire, Äa'bian, Äa'bära, Aaed'bian, Abbian, A'bira) oder
Grundbirne (Grumm'bian, Grumm'biira, Grumm'bere, Grumm'bäan,
Gramm'be)

Apfel und Birne: heimisches Obst

Grund und Erde: Ort, an dem die Frucht wächst

4. Bio-Anbau in Veitshöchheim



Gadheim
Gde. Veitshöchheim
Kreis Würzburg

 Geografischer
Mittelpunkt der EU



Der Bauernhof des Bio-Landwirts Johannes Römert



Pflanzen der Kartoffeln



J. Römert

Häufeln der Kartoffeln



J. Römert

Ernte der Kartoffeln



J. Römert

Kartoffeln, bereit zur Vermarktung



J. Römert

Das Interview: Biolandwirt?



Das Interview: Biokartoffeln?



Das Interview: Was macht Biolandwirtschaft aus?



Das Interview: Welche Sorte?



Das Interview: Noch eine Frage...



Das Interview: Und wie sagt die Oma im Steigerwald?...



Und was sagt meine Oma?



Vielen lieben herzlichen Dank!!!

Johannes Römert, Biolandwirt aus
Gadheim, Veitshöchheim



Quellen

- <https://www.infranken.de/lk/bad-kissingen/in-aller-munde-oder-wie-sagt-man-hier-zur-kartoffel-art-3212801> (letzter Zugriff am 12.04.2021)
- <https://de.wikipedia.org/wiki/kartoffel> (letzter Zugriff am 12.04.2021)
- <https://www.mpg.de/13618470/kartoffel-ursprung> (letzter Zugriff am 12.04.2021)
- <https://www.fau.de/2017/02/news/panoram/fraenkisches-woerterbuch-was-fuer-die-eine-kartoffel> (letzter Zugriff am 12.04.2021)

Transport von Obst und Gemüse mit dem Containerschiff

von Marie Ratte



Inhaltsverzeichnis:

- Früchtetransport
 - Containerschiff oder Flugzeug?
 - Früchtetransport auf dem Containerschiff
 - Ein Beispiel: Der Weg der Orange

- Vorbereitungen am Hafen
 - Kühlcontainer
 - Beladung der Containerschiffe
 - Ladekapazität, Größe und Treibstoff der Containerschiffe

- Umweltverschmutzung
 - Klima
 - Meer

- Quellen



Werden alle Obstsorten mit dem Containerschiff geliefert?

- in deutschen Supermärkten werden nur die exotischen Früchte mit dem Containerschiff geliefert
z.B: Ananas, Mango
→ also Früchte, die nicht in der EU angebaut werden können
- jeder Supermarkt holt sich woanders seine Lebensmittel her
→ in manchen Läden kommt eine Orange zum Beispiel aus Brasilien, in anderen aus Spanien
- Früchte aus Spanien / EU kommen meist mit dem LKW
→ sonst wäre es ein großer Umweg
- z.B: die Papaya wird mit dem Flugzeug transportiert
→ die Früchte, die schnell verderben, werden mit Flugzeug transportiert



Früchte, die mit dem Containerschiff transportiert werden
Beispiele:

Ananas: aus Südamerika



Orange: aus Brasilien



Mango: aus Asien, Indien



Ein Beispiel: Der Weg der Orange



Vorbereitungen am Hafen

- die geernteten Früchte werden so schnell wie möglich mit LKWs an den Hafen gebracht



Kühlcontainer

- die Lebensmittel werden am Hafen in die Kühlcontainer geladen
- für die Kühlung sorgt ein elektrisch oder mit Diesel betriebener Kompressor

- so funktioniert es:

1. Der Kompressor verdichtet ein Kältemittel.
2. Das Kältemittel kondensiert nun in **Kühlschlangen**, die sich in der Wand des Containers befinden.
3. Das nun flüssige Kältemittel gelangt durch einen Verdampfer ins Containerinnere. Dort verdampft es, wobei es Wärme aus der Luft entnimmt.
4. Anschließend gelangt das Gas wieder zum Kompressor. Der Kreislauf beginnt von erneut.



Beladung der Containerschiffe

- die Kräne beladen ein Containerschiff



Kühlcontainer



Ladepazität, Größe und Treibstoff der Containerschiffe

- Containerschiffe werden immer größer.
- Mittlerweile geht die Ladepazität über 20.000 TEU hinaus.
 - Die Abkürzung TEU steht für „Twenty-foot Equivalent Unit“ (übersetzt: "20-Fuß-Vergleichseinheit,,), also für immer gleich große Container mit einer Größe von 20 Fuß.
- Größe: Die Schiffe, die seit ca. 2006 gebaut wurden, mussten sich an die Tiefe des Suezkanals beschränken.
 - Der Suezkanal ist eine der wichtigsten Kanäle für Containerschiffe
 - Der Suezkanal erlaubt folgende Maße:
 - Tiefgang: 20,1 m (seit Januar 2010)
 - Höhe: 68 m
 - Breite: 77,49 m





Treibstoff:

- das Containerschiff verursacht pro transportierter Tonne und Kilometer, im Vergleich zum Transport mit LKW, relativ wenig Kohlendioxid (CO₂)-Emissionen
- LKWs stoßen pro Tonne und Kilometer 50 Gramm Kohlendioxid aus, Containerschiffe dagegen nur 15,1 Gramm CO₂
- Containerschiffe sind aber trotzdem nicht umweltfreundlich
- wegen Rückstandsöle aus der Rohölaufbereitung mit sehr hohen Schwefel- und Schwermetallgehalten, die in der Hochseeschifffahrt als Kraftstoffe eingesetzt werden
- derzeit darf der Schwefelgehalt im Schiffstreibstoff maximal 3,5 Prozent betragen
- der Schwefelgehalt von LKW- und PKW-Diesel von 0,001 Prozent wird damit um das bis zu 3.500-fache überschritten
- ein mittelgroßes Schiff von 12.000 TEU verbraucht bei voller Ladung 300 Tonnen Schweröl pro Tag
- eine Studie der Internationalen Seeschifffahrts-Organisation schätzt, dass im Jahr 2007 213 Millionen Tonnen Schweröl durch die internationale Schifffahrt verbraucht wurden (das sind fast 600.000 Tonnen am Tag)
- Schiffstreibstoff muss an Land als Sondermüll entsorgt werden



Klima

- Hochseeschiffe stoßen große Mengen von Schwefeloxiden, Feinstaub, Stickoxiden und Ruß aus
 - diese Stoffe sind hochgiftig und schädigen sowohl die Umwelt als auch die menschliche Gesundheit
 - Stickoxide und Ruß tragen zudem erheblich zum Klimawandel bei (Ruß ist sogar als der zweitstärkste Klimatreiber nach CO₂ anerkannt)
 - es wird zu heiß, es entstehen Waldbrände und der Meeresspiegel steigt



- dies schädigt nicht nur die Natur, auch viele Tiere sterben und verlieren ihren Lebensraum
- Beispiel: Koala-Sterben wegen australischen Buschfeuern



Meer

- der Unterwasserlärm ist eine große Gefahr für die Meerestiere
- Schiffslärm übertönt die natürlichen Geräusche und stört so die Migrationsrouten von Meeressäugern
- führt zu Kollisionen von Walen mit Schiffen und schränkt ihre Kommunikations- sowie Orientierungsfähigkeit ein



Schiffsunglück:

- wenn ein Containerschiff verunglückt, können 300 Tonnen Schweröl ins Meer gelangen

→ Meerestiere sterben und ihr Lebensraum wird vergiftet



Für uns als Verbraucher:

- versuchen, Obst und Gemüse regional zu kaufen
 - darauf achten, wo ein Lebensmittel angebaut wurde und unter welchen Bedingungen
- erkennt man an verschiedenen Siegeln z.B.: BIO und Fair Trade



Quellen

Textquellen:

<https://www.wissenschaftsjahr.de/2016-17/aktuelles/das-sagen-die-experten/die-verschmutzung-der-ozeane-durch-die-kommerzielle-seefahrt> (letzter Zugriff am 28.03.2021)

<https://www.nabu.de/umwelt-und-ressourcen/verkehr/schifffahrt/containerschifffahrt/16646.html#:~:text=Und%20als%20w%C3%A4re%20es%20nicht,300%20Tonnen%20Schwer%C3%B6l%20pro%20Tag> (letzter Zugriff am 28.03.2021)

[https://de.wikipedia.org/wiki/ISO-Container#K%C3%B6hlcontainer_\(Reefer\)](https://de.wikipedia.org/wiki/ISO-Container#K%C3%B6hlcontainer_(Reefer)) (letzter Zugriff am 28.03.2021)

<https://de.wikipedia.org/wiki/K%C3%B6hlschifffahrt> (letzter Zugriff am 28.03.2021)

<https://de.wikipedia.org/wiki/Fruchtsaft> (letzter Zugriff am 28.03.2021)



Quellen

Bildquellen:

Mango:

<https://www.istockphoto.com/de/foto/ganze-und-scheibe-reife-mango-frucht-mit-gr%C3%BCnen-bl%C3%A4ttern-die-isoliert-auf-wei%C3%9Fem-gm1008183290-271953419> (letzter Zugriff am 28.03.2021)

Orange:

<https://www.istockphoto.com/de/foto/orange-gm185284489-19875146> (letzter Zugriff am 28.03.2021)

Ananas:

<https://www.istockphoto.com/de/foto/ananas-scheiben-gm526213347-52587140> (letzter Zugriff am 28.03.2021)

Papaya:

https://www.123rf.com/photo_36437032_papaya-fruit-isolated-on-white.html?vti=lzvv3z91o9k4sqezxv-1-30 (letzter Zugriff am 28.03.2021)

Weltkarte:

https://www.google.com/search?q=weltkarte+in+wei%C3%9F&rlz=1C1CHBF_deDE900DE901&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=VF2cRHToeqXHVM%252C9OyQTvZC0WICiM%252C_&vet=1&usg=AI4_-kQUwAsxJvPKFhiFEAfV2swfV05IHA&sa=X&ved=2ahUKEwiWvemUy_PvAhUFhf0HHbTBDtwQ9QF6BAgQEAE&biw=1536&bih=722#imgrc=VF2cRHToeqXHVM (letzter Zugriff am 28.03.2021)



Quellen

Bildquellen:

LKW:

<https://www.hitec-hamburg.de/lkw-tourenplanung-im-hafen/> (letzter Zugriff am 28.03.2021)

Kühlcontainer:

<https://www.braun-container.de/container/kuehlcontainer/> (letzter Zugriff am 28.03.2021)

Containerschiff:

https://www.wikiwand.com/de/K%C3%BChlladungsdienste_der_Reederei_Hamburg-S%C3%BCd (letzter Zugriff am 28.03.2021)

Karte des Suezkanals:

<https://de.wikipedia.org/wiki/Datei:%C3%84gypten-Karte.jpg> (letzter Zugriff am 28.03.2021)

Waldbrand:

<https://www.chemie.de/news/1158605/waldbraende-russpartikel-in-der-stratosphaere-koennen-das-klima-beeinflussen.html> (letzter Zugriff am 28.03.2021)

Eisberg:

<https://www.klimareporter.de/erdsystem/wenn-das-eis-sich-selbst-schmilzt> (letzter Zugriff am 28.03.2021)



Quellen

Bildquellen:

Koalas:

<https://www.geo.de/geolino/tierlexikon/1758-rtkl-tierlexikon-koala> (letzter Zugriff am 28.03.2021)

Wale:

<https://www.spiegel.de/wissenschaft/natur/mehr-als-150-wale-in-australien-gestrandet-haialarm-ausgegeben-a-1199494.html> (letzter Zugriff am 28.03.2021)

Öl:

<https://www.srf.ch/news/international/oelpest-auf-mauritius-so-wie-es-vorher-war-werde-ich-es-nicht-mehr-erleben> (letzter Zugriff am 28.03.2021)

Korallenriff:

<https://www.tauchen.de/news/great-barrier-reef-mit-herpes-aehnlichem-virus-infiziert/> (letzter Zugriff am 28.03.2021)

Bio:

<https://www.bmel.de/DE/themen/landwirtschaft/oekologischer-landbau/bio-siegel.html> (letzter Zugriff am 28.03.2021)

Fair Trade:

<https://de.wikipedia.org/wiki/Transfair> (letzter Zugriff am 28.03.2021)

Containerschiff2:

[https://de.wikipedia.org/wiki/Containerschiff#/media/Datei:NYK_Virgo_\(8154929586\).jpg](https://de.wikipedia.org/wiki/Containerschiff#/media/Datei:NYK_Virgo_(8154929586).jpg) (letzter Zugriff am 28.03.2021)



Danke für eure
Aufmerksamkeit!!!!

