

# Was hat der Wald mit meinem Essen zu tun?

Der Wald hat einen entscheidenden Einfluss auf unser Essen. Er bringt Lebensmittel, Energie und Rohstoffe hervor und sichert hochwertiges Trinkwasser. Zusätzlich sorgt die grüne Kraftquelle für Abkühlung und biologische Vielfalt.



Was man im Wald alles **essen** kann...  
Pilze, Beeren, Honig, Kräuter,  
Wildfleisch, Buchensamen,  
Fichtenwipfeln ...



Ein Stück Wald in der Küche  
Vom **Kochlöffel** bis zum  
**Schneidbrett** – Holz hat  
eine **antibakterielle**  
Eigenschaft.



**Wärme** aus Holz  
wächst nach.



**1 ha Wald** kann an  
warmen Sommertagen bis zu  
60.000 Liter Wasser verdampfen  
und seine Umgebung auf  
**natürliche Weise kühlen**.



Wald als **Erosionsschutz**:  
Bodenbildende und bodenhaltende  
Kraft – diese schützt Wiesen, Weiden  
und stabilisiert das Gesamtsystem.

Wald als **Filter und Quellschutz**:  
Qualitativ hochwertiges Trinkwasser,  
aber auch Dämpfung und Verzögerung  
von Hochwasserspitzen



**1 kg Öl**  
kann durch rund  
**3 kg Holz** ersetzt  
werden. Durch Holz  
lassen sich fossile  
Energieträger  
einsparen.



#dieesserwisper

