

Es geht (auch) um die Wurst

№23

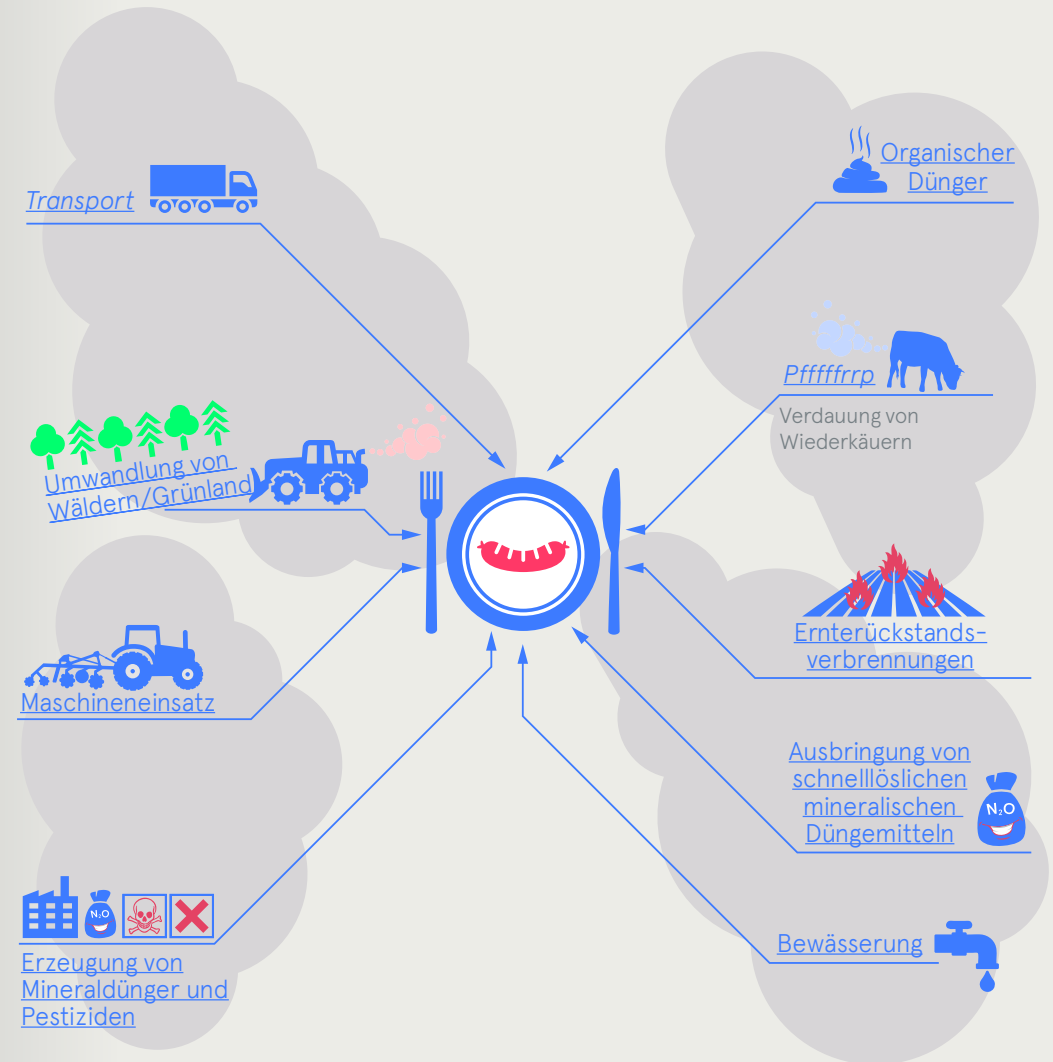
Es sind schon lange nicht mehr ausschließlich die besonderen Anlässe, an denen in österreichischen Haushalten Fleisch kredenzt wird. Bei vielen von uns steht es beinahe täglich auf dem Speiseplan.

Der Verzehr beeindruckender Fleischmengen ist allerdings kein rein österreichisches Phänomen. In allen Industrieländern erreicht der Pro-Kopf-Fleischkonsum ähnlich schwindelerregende Höhen – und auch Schwellenländer wie China oder Indien holen auf. Es ist kein Geheimnis, dass eine Reduktion des Fleischkonsums zu einer ausgewogenen Ernährung beiträgt. Da trifft es sich gut, dass die ernährungsphysiologische Empfehlung von »weniger Fleisch« auch mit einer klimafreundlichen und nachhaltigen Ernährungsweise einher geht – denn neben ethischen und gesundheitlichen Konsequenzen hat der hohe Fleischkonsum erhebliche Auswirkungen auf die Umwelt. Die mit der intensiven Fleischproduktion verbundene Rodung der (Regen-) Wälder für Futtermittel und Weideland, Erosion durch Überweidung und intensiven Anbau von Kraftfuttermitteln in Monokulturen, der Einsatz großer Mengen von Düngemitteln und Pestiziden sowie die intensive und flächenunabhängige Nutztierhaltung sind alles Faktoren, die Fleisch zu einem besonders klimabelastenden Lebensmittel machen. Je nach Tierart und Haltungsform sind Höhe und Ursache der Treibhausgasemissionen zwar unterschiedlich zu beurteilen, doch grundsätzlich gilt: tierische Produkte sind für die höchsten ernährungsbedingten Treibhausgasemissionen verantwortlich.

Bio, saisonal, regional

Wer klimafreundliche Ernährung sagt, der muss auch Regionalität sagen. Doch wie sehr schonen regionale Lebensmittel wirklich das Klima? Je nach Produkt und Transportmittel ist die Klimabelastung durch Lebensmitteltransporte unterschiedlich hoch. In der Gesamtheit der Treibhausgasemissionen der Lebensmittelproduktion macht der Transport allerdings einen relativ geringen Anteil von 5–10% aus. Wir sind uns wohl einig, dass der Konsum chilenischer Äpfel in unseren Breiten nicht gerade sinnvoll ist und wir das mit unserer Ernährungsweise verbundene Transportaufkommen möglichst niedrig halten sollten. Aber Regionalität greift in Sachen Klimaschutz in manchen Fällen dann doch zu kurz. So ist z. B. der saisonale Freilandanbau von Gemüse und Obst deutlich weniger klimabelastend als ihre Erzeugung in mit fossilen Energiequellen beheizten Glashäusern. Denn Gemüse, das außerhalb der Saison in einem beheizten Gewächshaus kultiviert wird, hat mitunter eine schlechtere CO₂-Bilanz als Gemüse, das aus dem Ausland importiert wurde. Um die Vorteile von Saisonalität und Regionalität zu verbinden, arbeiten Wissenschaftler/innen und Praktiker/innen aus der Bioszene daran, Gemüsesorten, die auch bei kalten Temperaturen wachsen und reifen, in Österreichs Küchen zu etablieren. Bisher war es ja so: Wer auch im Winter nicht auf heimische Gemüsevielfalt verzichten wollte, musste damit leben, dass viele Gemüsearten außerhalb der Saison in beheizten Glashäusern angebaut und dadurch zu wahren Energiefressern werden. Ökologisch korrekten Konsument/innen blieb hingegen nur die recht eintönige Gemüseküche mit Kraut- und Rüben-Schwerpunkt. Viele Gemüsesorten sind aber frostresistenter als man es ihnen bisher zugetraut hat und entwickeln sich auch bei Minustemperaturen sehr gut. Kohlgewächse, Spezialsalate und verschiedene Kräuter sind zwar etwas kleiner als die sommerlichen Vertreter, dafür aber besonders zart und schmackhaft. Genuss, Nachhaltigkeit, Vielfalt und Saisonalität – das Wintergemüse ist ein gutes Beispiel, wie sich kulinarische und ökologische Vorteile ganz unaufgeregt miteinander vereinen.

Was die Klimafreundlichkeit betrifft ist in jedem Fall der Biolandbau ganz weit vorne: Berechnungen zeigen, dass eine biologische Bewirtschaftung 30–60% der Treibhausgasemissionen pro Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche einsparen kann. Der Verzicht auf mineralische Stickstoffdünger und Pestizide, eine flächengebundene, artgemäße Tierhaltung und der verantwortungsvolle Einsatz nicht erneuerbarer Ressourcen machen Bio zu einer umwelt- und klimaschonenden Alternative. Eine klimafreundliche Landwirtschaft der Zukunft kommt daher auch laut Weltklimarat nicht an den Kernaspekten der biologischen Landwirtschaft vorbei.



Durch eine ausgewogene Ernährung mit saisonalen Bio-Lebensmitteln, weniger Fleisch, dafür artgemäßer Bio-Tierhaltung, mehr Obst und Gemüse sowie durch die Vermeidung von Lebensmittelabfällen kann jeder von uns hunderte Kilogramm Treibhausgasemissionen pro Jahr einsparen.

BIO 3.0
Die Zukunft einer Idee



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION

MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWEERTES
ÖSTERREICH

LE 14-20
Entwicklung für ein ländliches Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



Quelle: FiBL (Hrsg.) (2013): Klimaschutz auf Biobetrieben. FiBL Merkblatt; Jungbluth, N. et al. (2012): Umweltbelastungen des privaten Konsums und Reduktionspotenziale. ESU Schlussbericht; Noleppa, S. (2012): Klimawandel auf dem Teller. WWF Deutschland; Lindenthal, T. et al. (2010): Greenhouse Gas Emissions of Organic and Conventional Foodstuffs in Austria. In: Proceedings of the VII International Conference on LCA in the Agri-Food; Niggli, U. (2009): Low Greenhouse Gas Agriculture: Mitigation and Adaptation Potential of Sustainable Farming Systems. FAO; FAO (2006): Livestock's Long Shadow—Environmental Issues and Options. FAO; www.weltagrarbericht.de