

Was hat meine Wurstsemmel mit dem Weltklima zu tun?

Wien, 2.6.2008: Ob man heute in einen "Kronprinz Rudolf" aus der Steiermark oder "Gala" aus Chile beißt, hat weit reichende Auswirkungen. Soweit so logisch. Doch wie sieht Klimaschutz mit Messer und Gabel im Detail aus? Schonen regionale Lebensmittel unser Weltklima eher als Bioprodukte, die um die halbe Welt gereist sind? Dieses und andere heiße Themen zu Klimawandel und Essgewohnheiten beleuchtete der Verband der Ernährungswissenschaftler Österreichs (VEÖ) am Freitag in einer prominent besetzten Expertenrunde.

Regionalität alleine ist für den Klimaschutz nicht ausreichend

Die häufig im Vordergrund stehende Transportproblematik scheint nicht das Sorgenkind Nummer 1 zu sein. Denn, so die Lebensmittel- und Biotechnologin **Susanne Weik**, die Emissionen aus der Lebensmittelproduktion übersteigen die Emissionen aus dem Transport um ein Mehrfaches. Die höchsten klimarelevanten Einsparungspotentiale finden sich daher in den Produktionsverfahren und den Ernährungsgewohnheiten jedes Einzelnen. Der Wechsel zu Produkten aus ökologischer Landwirtschaft reduziert die lebensmittelbedingten Emissionen um 30 Prozent, das entspricht alleine in Österreich 3,9 Mio t CO₂. Wer nicht auf Bio-Produkte umsteigt, sondern statt der fleischlastigen Traditionskost nur 1-3 x wöchentlich der Fleischeslust frönt, schafft damit immerhin eine Reduktion der Emissionen um 16 Prozent.

Ähnlich sieht dies der Geschäftsführer der Bio Austria **Christoph Gleirscher**. Er rechnet vor, dass mehr als die Hälfte der Energiebilanz von Lebensmitteln auf die landwirtschaftliche Produktion zurückgehen. Das knappe Drittel, welches der Konsument durch sein individuelles Verhalten beeinflusst, umfasst Kühlen, Gastgewerbe, Einkauf, Kochen und Spülen (siehe Anhang).

Wer im Treibhaus sitzt, soll nicht mit den Ressourcen spielen

Helga Kromp-Kolb, Klimaexpertin der Universität für Bodenkultur, blickt mit Sorge auf die Auswirkungen der weltweit praktizierten Landwirtschaft. Bei den Emissionen aus dem landwirtschaftlichen Bereich spielen weltweit Methan und Lachgas eine vergleichbar große Rolle wie Kohlendioxid. Treibhausgase kommen zudem durch Änderung der Landnutzung (z. B. Übergang von Wald zu Ackerbau), durch die Bearbeitung und mineralische Düngung des Bodens, durch vermehrte Haltung von Wiederkäuern, etc. in die Atmosphäre. Weltweit machen diese so genannten „Nicht-Energie-Emissionen“ bereits etwa 14 Prozent der Treibhausgasemissionen aus.

Klimaforscher schreiben uns zudem ins Stammbuch, dass ihren Berechnungen zufolge ab jetzt die Folgekosten eines Nicht-Handelns pro Jahr 5.500 Mrd. Euro betragen würden. Dagegen halten sie 300 Mrd. Euro, die jetzt zur Vermeidung der schlimmsten Folgen ausgegeben werden müssten.

Nur Fisch mit Gütesiegel für unbeschwerten Genuss

Dass auch gesunde Ernährung manchmal im Widerspruch zum Klimaschutz steht, erläutert die Ernährungswissenschaftlerin der Umweltberatung **Gabriele Wittner**. Der von Ernährungsgesellschaften empfohlene Verzehr von 1 - 2 Fischmahlzeiten pro Woche ist ihrer Meinung nach ökologisch nicht vertretbar.

Konventionelle Aquakultur - oftmals als Lösung gegen die Überfischung der Meere gepriesen - bringt mittlerweile Probleme mit sich, die der Massentierhaltung an Land sehr ähnlich sind: Aufgrund höherer Krankheitsanfälligkeit werden vielfach große Mengen Arzneimittel vorbeugend eingesetzt, Energiefuttermittel und Masthilfsmittel ersetzen die natürliche Nahrung, gegen Algenwuchs und unerwünschte Lebewesen werden Chemikalien eingesetzt. Als ökologisch vertretbare Alternativen nennt Wittner Fisch mit Gütesiegel, wie Bio-Fisch, Alpenlachs, Wildfang-Naturfisch oder MSC-Fisch.

Fleischeslust ohne Klimafrust

Ernährungsökologe **Karl von Koerber** plädiert neben saisonalem Genuss vor allem für weniger Fleisch am Teller. Die Viehhaltung ist seinen Ausführungen zufolge global für 18 Prozent aller Treibhausgase verantwortlich - das ist mehr, als der gesamte Transportsektor weltweit verursacht.

Dies unterstreicht auch die Ernährungswissenschaftlerin **Julia Katzmann**. Für die Produktion von tierischen Lebensmitteln ist bis zu zehnmal mehr Energie notwendig als für die Erzeugung pflanzlicher Lebensmittel. Für 1 kg Rindfleisch werden etwa 10 kg Getreide verfüttert, für 1 kg Milch 5 kg, für 1 kg Hühnerfleisch oder Eier sind es 4 kg und für 1 kg Schweinefleisch 3 kg Getreide.

Fazit:

Was wir essen und trinken beeinflusst unsere Gesundheit und nicht zuletzt die Umwelt. Mit einem "klimaoptimierten" Ernährungsstil kann der Treibhausgas-Ausstoß im Bedürfnisfeld Ernährung um mehr als die Hälfte vermindert werden. Jeder kann sofort, jeden Tag und ohne großen Aufwand damit beginnen!

Der VEÖ gibt Tipps zum klimaschonenden Essen:

Weniger Fleisch! Zwei Portionen pro Woche, die maximal so groß sind wie der eigene Handteller schmeicheln dem Gaumen und schonen Gesundheit und Umwelt.

Mehr Brot als Wurst! Satt werden vom Brot und nicht von dem was drauf oder drin liegt.

So viel wie möglich aus Biolandbau! Sofern es das Börsel erlaubt, sind Bioprodukte konventionellen vorzuziehen.

Saisonal essen! Erdbeeren im Juni, Tomaten im August und Kohlsprossen im November sind aromatisch, preisgünstig und klimafreundlich.

Frische, gering verarbeitete Produkte bevorzugen! Besonders Tiefkühlprodukte verursachen durch den hohen Energiebedarf bei Kühlung, Transport und Lagerung erhebliche Treibhausgas-Emissionen.

Regional einkaufen! Auch auf Wochenmärkten lohnt sich ein Blick auf die Herkunft. Regionale Lebensmittel sind meist nur kurz gelagert und haben einen kleineren CO₂-Rucksack am Buckel.

So viel Verpackung wie nötig, aber so wenig wie möglich! Wieder verschließbare Großpackungen sind billiger und machen weniger Müll als Einzelportionen. Ja zu Pfandflaschen bei Mineralwasser und Bier, nein zu Aludosen bzw. -kapseln bei Getränken und Kaffee.

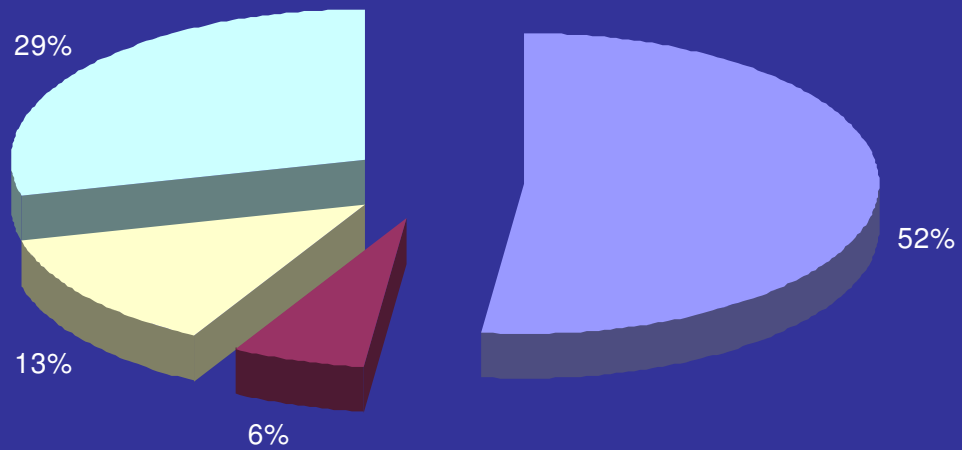
Alte Stromfresser durch energie-effiziente Haushaltsgeräte ersetzen!

Autorin: Mag. Sabine Bisovsky

Rückfragehinweis:

Weitere Infos sowie den Abstractband erhalten Sie bei Mag. Eva Unterberger, Leiterin Arbeitskreis Öffentlichkeitsarbeit (VEÖ), Telefon: 0699/154 55 962
E-mail: presse@veoe.org, <http://www.veoe.org>

Was beeinflusst die Energiebilanz von Lebensmitteln in welchem Ausmaß?



■ Landwirtschaft (8 % pflanzl., 44 % tierische LM)

■ Verarbeitung

■ Handel, Transport

■ individuelles Verhalten (Kühlen, Kochen, Spülen, Einkauf)