

Diskussionszugfahrt Essen

Hintergrundwissen:

Ernährung ist ein umstrittenes Thema. Es gibt unzählige Meinungen darüber, was gesund ist, was Vor- und Nachteile verschiedener Ernährungsweisen sind und welche Ernährung am besten ist.

Aus ökologischer Sicht wichtig sind:

- **weniger Fleisch und tierische Produkte**
- **saisonale und regionale Lebensmittel**
- **ökologischer Anbau**
- **weniger Essen wegschmeißen**

Wenn man alles zusammenzählt, werden in Deutschland bis zu 30% aller Auswirkungen auf die Umwelt von der Ernährung verursacht.

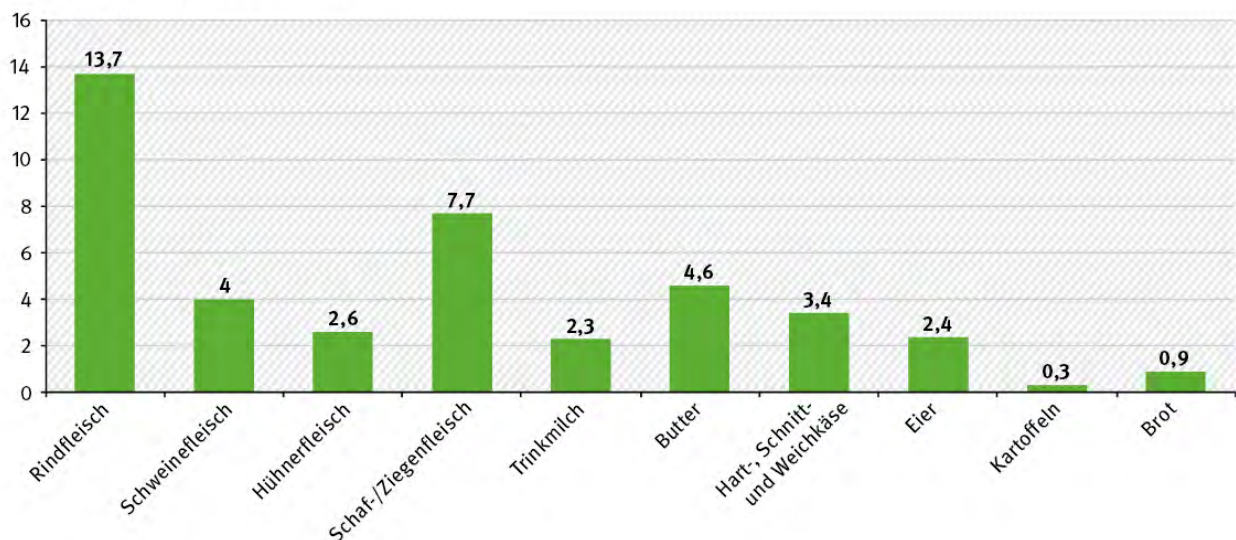
Produktion und Verbrauch von Nahrungsmitteln haben Effekte auf...

Ressourcenverbrauch: Fläche, Wasser und Energie

Die Lebensmittelherstellung verbraucht viele Ressourcen: So ist besonders für tierische Lebensmittel viel Fläche nötig. Denn anstatt Pflanzen direkt zu essen, werden sie verfüttert → höherer Ressourcenverbrauch (im Durchschnitt benötigen tierische Produkte acht Mal mehr Fläche pro kg Produkt als pflanzliche). In Deutschland wird nur ungefähr ein Drittel der Fläche für pflanzliche Ernährung verwendet, der Rest für Tierprodukte → ökologisch wertvolle Lebensräume werden vernichtet, um Weideflächen und Anbauflächen für Futtermittel anzulegen.

Flächenbelegung für ausgewählte Erzeugnisse tierischen und pflanzlichen Ursprungs¹

Quadratmeter pro Tausend Kilokalorien²



¹ Inlandserzeugung

² Umrechnung von Mengen auf Kalorien mit Hilfe von www.kalorientabelle.net

Quelle: Statistisches Bundesamt, Umweltbundesamt (Hrsg.): UBA-Texte 17/2014: Nachhaltiger Konsum: Entwicklung eines deutschen Indikatorensetzes als Beitrag zu einer thematischen Erweiterung der deutschen Nachhaltigkeitsstrategie

Darüber hinaus wird bei der Lebensmittelproduktion viel Wasser verbraucht; für tierische Produkte wiederum mehr. So werden zur Erzeugung eines einzigen Kilogramms Rindfleisch 16000 Liter Wasser benötigt. Dies ist besonders ein Problem, wenn die Lebensmittel aus Wassermangelregionen kommen.

Abfall

Weltweit geht rund **ein Drittel** aller produzierten Nahrungsmittel verloren oder wird weggeworfen (FAO 2011). In Deutschland wurden 2008 pro Kopf rund 457 kg Lebensmittel konsumiert. Laut einer Stichprobe betragen die Lebensmittelverluste entlang der gesamten Wertschöpfungskette rund 208 kg pro Kopf; 71 kg davon schon in der Landwirtschaft und rund 76 kg beim Verzehr in den Haushalten. Zudem fällt (zu)viele Verpackungsmüll an, besonders schwer abbaubares Plastik und wertvolles Metall.

Schadstoffe

Dünger und Pflanzenschutzmittel verunreinigen Böden und Wasser → z. B. Stickstoffüberschuss wegen Überdüngung. Auch in der Tierhaltung eingesetzte Medikamente und Hormone gelangen in die Kreisläufe und schaden Mensch und Natur.

Klima

Unsere Ernährung verursacht Treibhausgase und trägt somit zum Klimawandel bei, allerdings je nach Ernährungsweise unterschiedlich viel: Für tierische Produkte sind die Emissionen viermal höher als für pflanzliche. So kann weniger Fleischkonsum diesen Ausstoß an Treibhausgasen um bis zu 40 % senken. Dies hat somit einen deutlich größeren Effekt auf das Klima als weniger Lebensmitteltransporte (durch regionale und saisonale Ernährung lassen sich ~ 10 % einsparen), was vielen Verbrauchern nicht bewusst ist.

Tierprodukte

→ Tierische Landwirtschaft verschlingt nicht nur viele Ressourcen und erzeugt CO₂, Methan und Lachgas, die Massentierhaltung trägt auch enorm zur Entwicklung von Antibiotika-Resistenzen bei. Zu bedenken ist ebenfalls, dass in Industrieländern doppelt so viel Fleisch gegessen wird, als im Weltdurchschnitt – das ist übrigens auch deutlich mehr als gesund ist.

Ökologische Landwirtschaft

Ökologischer Landbau ist eine nachhaltige und ressourcenschonende Form der Landwirtschaft, bei der mehr auf artgerechte Haltung geachtet wird. Auf mineralische Düngemittel und chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel wird verzichtet. Es werden möglichst geschlossene Nährstoffkreisläufe angestrebt.

Der Umsatz und die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln steigen, aber infolgedessen auch deren Importe. Außerdem gibt es natürlich auch große Unterschiede zwischen verschiedenen Lebensmitteln mit Bio-Label, abhängig von Standards und Kontrollen.

Import und Export:

Nicht nur im Inland wird Fläche verbraucht, Deutschland ist auch ein Großimporteur von Futtermitteln. Tatsächlich ist die Fläche, die im Ausland insgesamt für nach Deutschland importierte Lebens- und Futtermittel benötigt wird, größer als alle landwirtschaftlichen Flächen hierzulande zusammen. So wird z. B. in Südamerika Regenwald für unsere Produkte zerstört. Außerdem steht die Fläche nicht für die Versorgung der dortigen Bevölkerung zur Verfügung.

Ein Großteil dieser Flächen wird für die Produktion tierischer Produkte benötigt, sowohl für unseren eigenen Verbrauch aber auch die wachsenden Exporte. Seit 2000 haben sich unsere Fleischexporte (v.a. Schweinefleisch) mehr als verdreifacht; damit exportieren wir mehr Fleisch als in Deutschland gegessen wird.

Tipps: Das kannst du tun, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden:

- wenn möglich bei Bauern direkt einkaufen
- lass deinen Supermarkt und Bäcker wissen, dass du akzeptierst, am Abend keine riesige Auswahl an Gemüse und Brot zu bekommen
- Kauf Waren, deren Mindesthaltbarkeitsdatum bald abläuft! (manchmal auch reduziert)
- kauf gezielt ein, was du wirklich brauchst (erst Vorräte prüfen)
- Lebensmittel richtig lagern (Temperaturhinweise auf Verpackungen beachten etc.)
- Reste verwerten (einfrieren, Eintopf kochen ...)
- Überblick behalten: lange haltbare Nahrungsmittel hinten im (Kühl-)Schrank lagern und was schnell aufzubrauchen ist, vorne
- im Zweifel (bei abgelaufenem Haltbarkeitsdatum...) auf deine Sinne verlassen, ob etwas noch genießbar ist
- im Restaurant: Frag doch mal nach mehr vegetarischen Gerichten oder sprich es an, wenn in der Speisekarte nur 'Gemüse' steht. Wieso wird immer genau eine Fleischsorte angegeben, aber bei Gemüse ist das nicht der Fall? Vegetarisches fristet hier immer noch ein Schattendasein. Auch wenn es Gemüse der Saison ist, das wechselt, kann mensch ja eine Tafel etc. aufstellen.

Mögliche Diskussionen:

Aufhänger/Anfangsfragen:

To Go (eine*r von euch kauft sich ein Getränk 'To Go', der*die Zweite sollte eine Thermokanne oder sonstige dauerhafte Trinkflasche dabei haben)

- Wieso kaufst du dir immer ein Getränk zum Mitnehmen? Da kommt auf Dauer ganz schön viel Müll zusammen.
- Ja, aber ich brauche unterwegs etwas zu Trinken. Und außerdem habe ich unterwegs gerne Kaffee. (oder was ihr halt gekauft habt)
- Aber du kannst dir doch auch von zu Hause etwas mitbringen. Das ist nicht nur umweltfreundlicher sondern auch billiger. Ich trinke auch unterwegs gerne etwas Warmes. Deshalb habe ich oft meine Thermokanne dabei. Das hat sich bewährt.
- Vielleicht sollt ich mir auch so nen Ding zulegen. (Aber wenn du dann zu Hause Kaffee aus Kapseln machst, dann produzierst du auch wieder Müll.)
- (Stimmt. Deshalb bereite ich meinen Kaffee auch aus Bohnen zu.)
- ...

Regional oder Vegetarisch?

- Ich kaufe mein Fleisch immer bei meinem bekannten Metzger. Da weiß ich nicht nur, dass ich gute Qualität bekomme, sondern tue auch was für die lokale Wirtschaft. Und die Umwelt. Schließlich muss das Fleisch nicht weit transportiert. Das ist auch schon ein Beitrag zum Klimaschutz – findet ihr nicht?
- Weißt du was noch besser ist? Gar kein Fleisch. Das ist der beste Klimaschutz.
- Das macht doch nicht so viel aus.
- Doch. Für die Produktion von Fleisch und anderen Tierprodukten entstehen deutlich mehr Klimagase als für pflanzliche Nahrung. Weil z. B. Wälder für Weideflächen abgeholzt werden. Durch Verzicht auf Fleisch kannst du am meisten fürs Klima tun.
-

Weitere Diskussionsthemen: Fairtrade, Foodsharing, Vegetarisch und Vegan, Lebensmittelverschwendung...

Quellen/mehr Informationen unter:

www.bundjugend-bw.de/themen/ernaehrung/ (29.07.16)

www.bundjugend-bw.de/fleischt-weniger/ (22.08.2016)

www.bund.net/themen_und_projekte/landwirtschaft/ (16.08.16)

Umweltbundesamt: Daten zur Umwelt. Umwelt, Haushalte und Konsum. Ausgabe 2015.

Abrufbar unter:

www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/378/publikationen/daten_zur_umwelt_umwelt_haushalte_und_konsum_2.pdf

www.klimafakten.de/meldung/weniger-fleisch-nutzen-fuers-klima-wird-stark-unterschaetzt (16.08.16)

<https://foodsharing.de/> (16.08.16)