



Mit Messer und Gabel das Klima retten? Wie unsere Ernährung die Umwelt beeinflusst

Tanja Dräger de Teran/WWF Deutschland und Stephanie Wunder/Ecologic Institut



Gliederung



- Sind unsere Ernährungsgewohnheiten wirklich relevant für Klima und Umwelt?
- Ernährung in der Krise – weitere Aspekte
- Jeder Biss zählt – kleine Veränderungen, große Wirkung
- Was kann jede/r tun?
- Forderungen an die Politik
- Mitmach-Challenge
- Diskussion und Ihre/Eure Fragen



**Zählt für die Erde
was wir essen?**



Ein kurzer globaler Blick



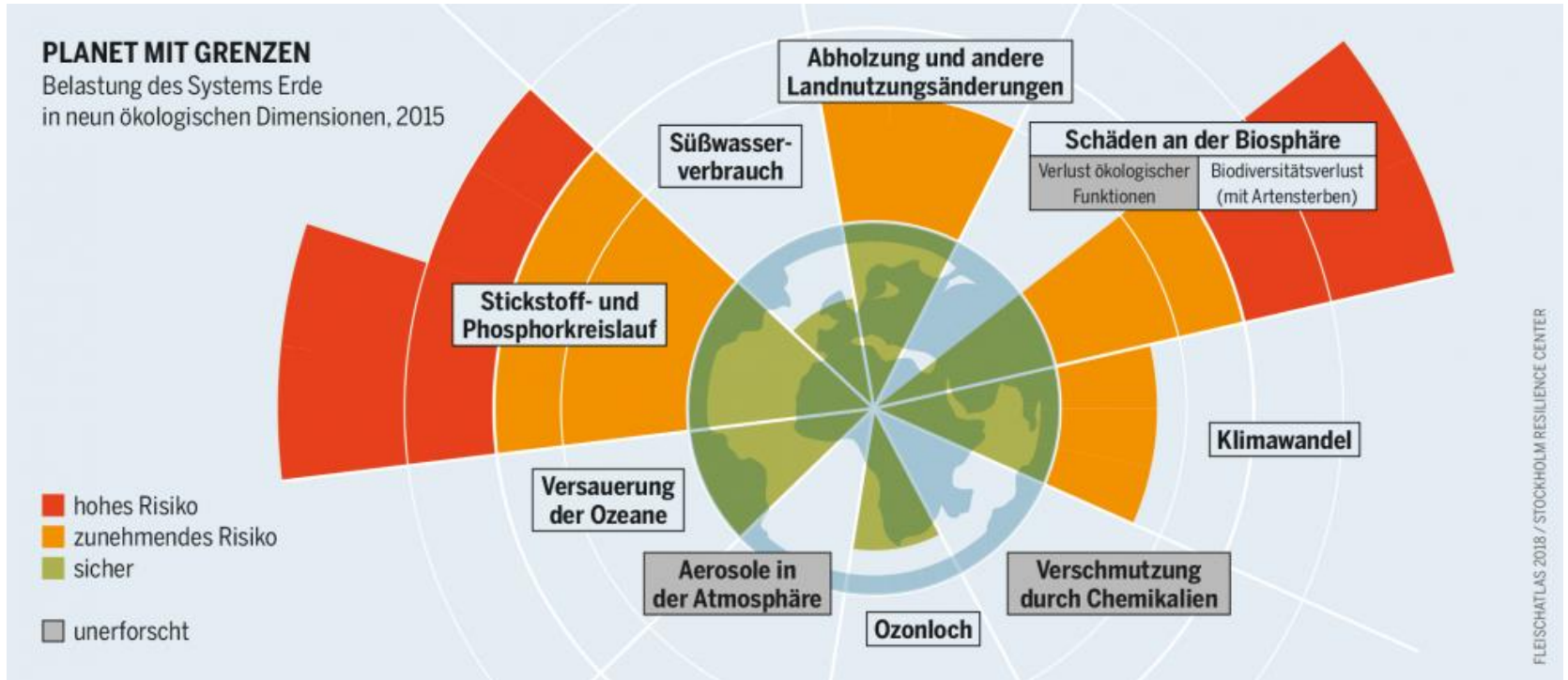
Ernährung und Klima

Auf das globale **Ernährungssystem** sind **21-37%** der globalen Treibhausgasemissionen zurückzuführen (vom Acker bis zum Teller)

Davon gehen **8-10%** auf das Konto von **Lebensmittelverlusten** (vom Acker bis zum Teller)

IPCC 2019: Land Use Change

Planetare Grenzen - Endlichkeit natürlicher Ressourcen





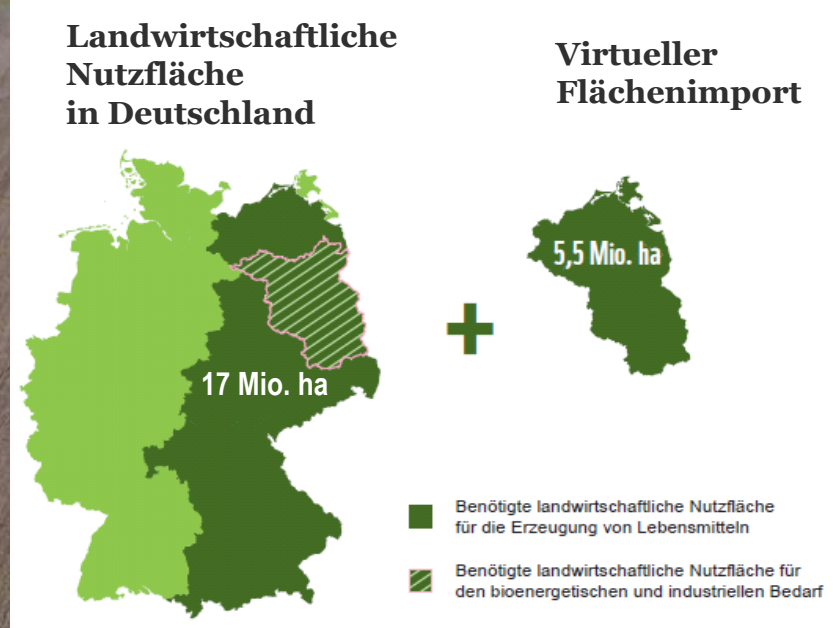
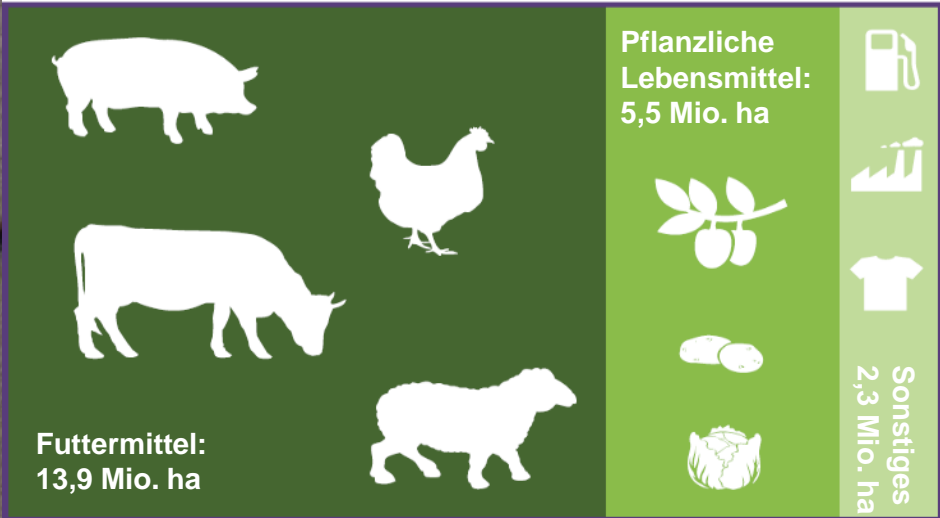
Blick auf Deutschland



Wir leben auf zu großem Fuße



Benötigte landwirtschaftliche Fläche für unseren Bedarf an Agrarrohstoffen in Deutschland gesamt: rund **22 Mio. ha**



Quelle: WWF: Das Große Fressen

A close-up photograph of a pig's face, showing its eye and snout, positioned above a dark, curved trough. The pig's skin is reddish-brown and appears somewhat dirty or soiled. The background is dark and indistinct.

Im Schnitt werden rund **650 Gramm Soja** benötigt um –
zusammen mit anderen Futtermitteln –
1 kg Schweinefleisch zu erzeugen.

Gesamtimport an Soja pro Jahr: knapp 4 Millionen Tonnen



Was hat das mit uns zu tun?

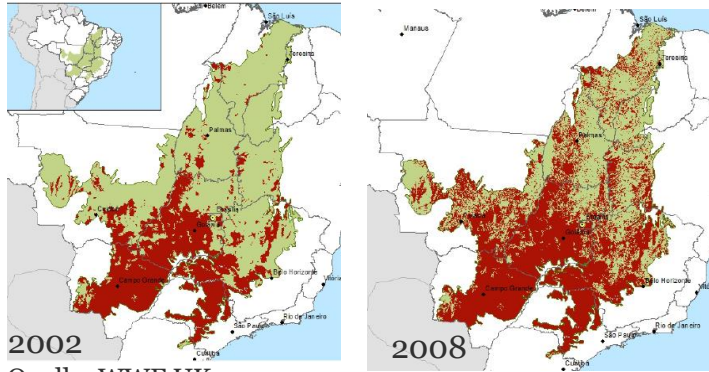


Ernährung und Entwaldung

Laut der Europäischen Kommission stammen heutzutage mehr als 30 Prozent der für unseren Konsum importierten Lebensmittel aus tropischen Ländern mit zerstörerischer Waldnutzung.

*European Commission:
The impact of EU consumption on deforestation*

Lebensraumzerstörung am Beispiel des Cerrado

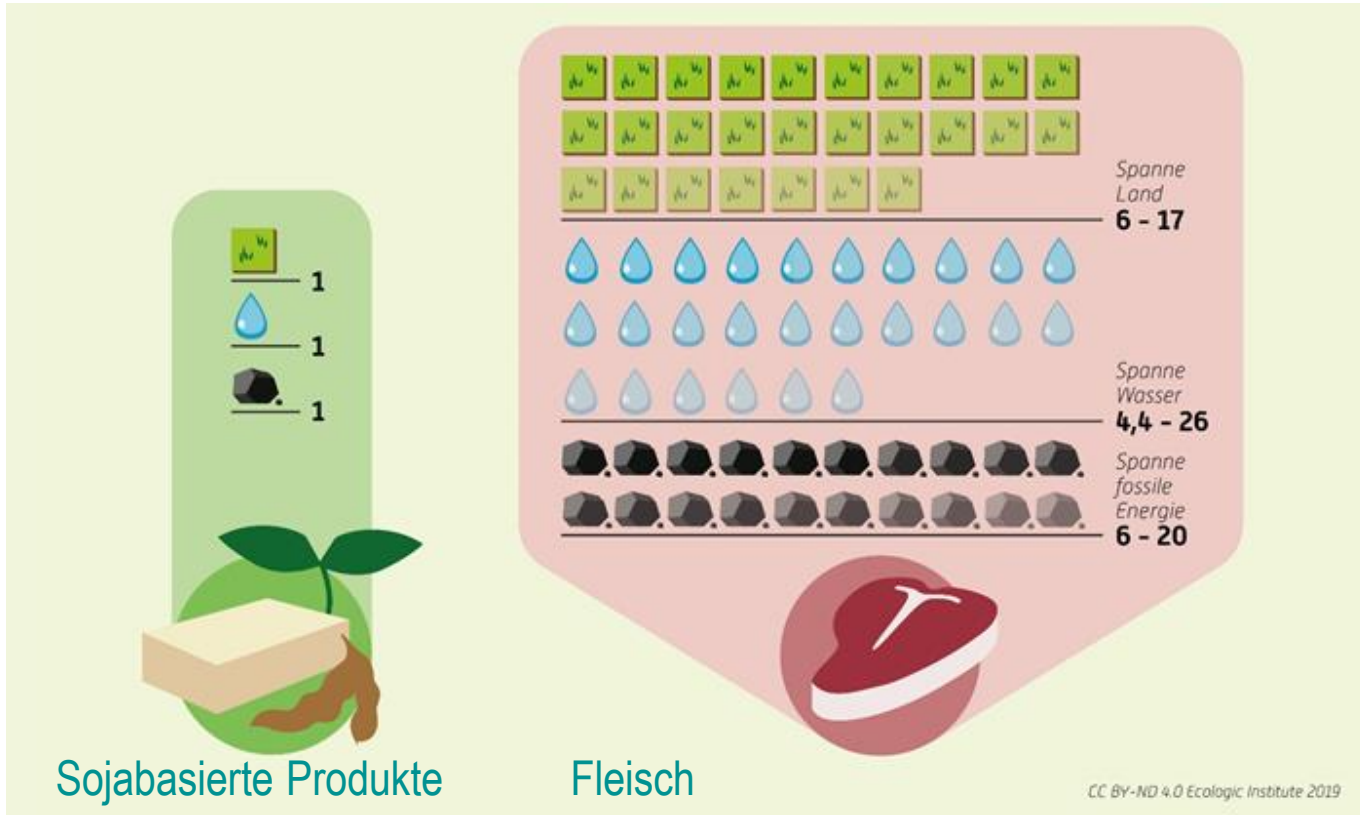


Quelle: WWF UK, 2001

- Die brasilianische Savanne, der Cerrado, gehört zu den artenreichsten und gefährdetsten tropischen Ökosystemen der Erde.
- Die größte Bedrohung stellt die Umwandlung in landwirtschaftliche Nutzfläche dar – vor allem für den Soja-Anbau.
- Nur 20% der ursprünglichen Vegetation des Cerrado sind noch erhalten.



Gleicher Proteingehalt – aber unterschiedliche Effekte





Ernährung und Klima in Deutschland

Gesamtemissionen Deutschland: 805 Mio. t CO₂-Äquivalente

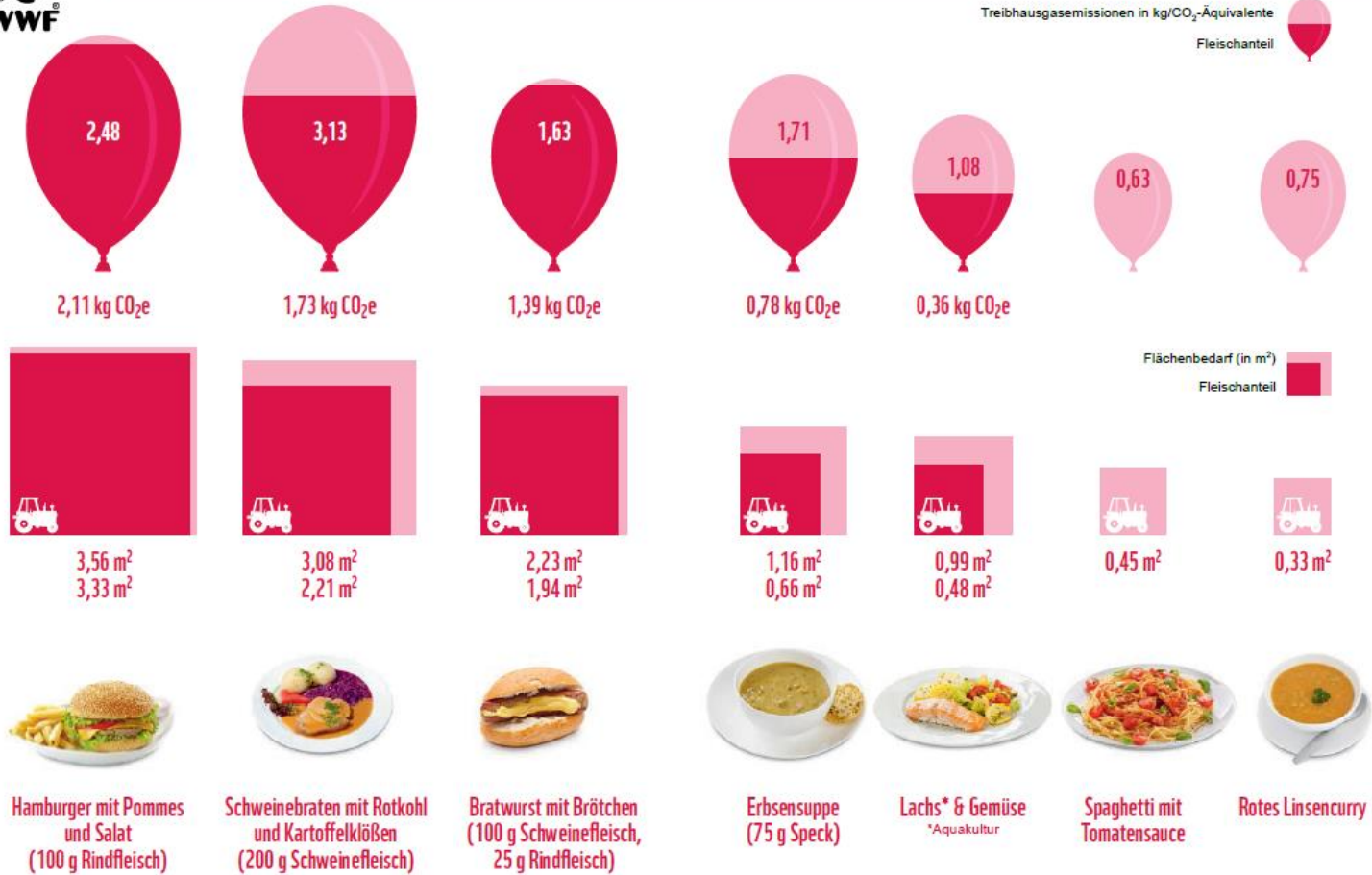
Pro Person: 8,6 t pro Jahr

davon **1,7 Co₂-Äquivalente** Ernährung

Das sind ungefähr **20% der Gesamtemissionen** (= Mobilität)

BMU 2020

Flächenbedarf und Treibhausgasemissionen beliebter Gerichte





Warum sind Landnutzungsänderungen in Zusammenhang mit den Ernährungsgewohnheiten und Klima von Bedeutung?

Kleine Veränderungen - große Wirkung

Verbrauch an Nahrungsmitteln in Deutschland 2009/2010

- Im Jahresschnitt verzehrte jede Person statt 667 kg (2009) nunmehr 677 kg (2010) an Nahrungsmitteln.
- Mehr Hühnerfleisch - mehr Weizenprodukte
- Zusätzlicher Flächenbedarf: **ca. 215.000 ha**
- Davon allein in Südamerika **37.000 ha**
- Verursachte Treibhausgasemissionen durch Landnutzungsänderungen: etwa **40 Mio. t CO₂**

Quelle: WWF Schwere Kost für Mutter Erde



Noch mehr harte Nüsse...

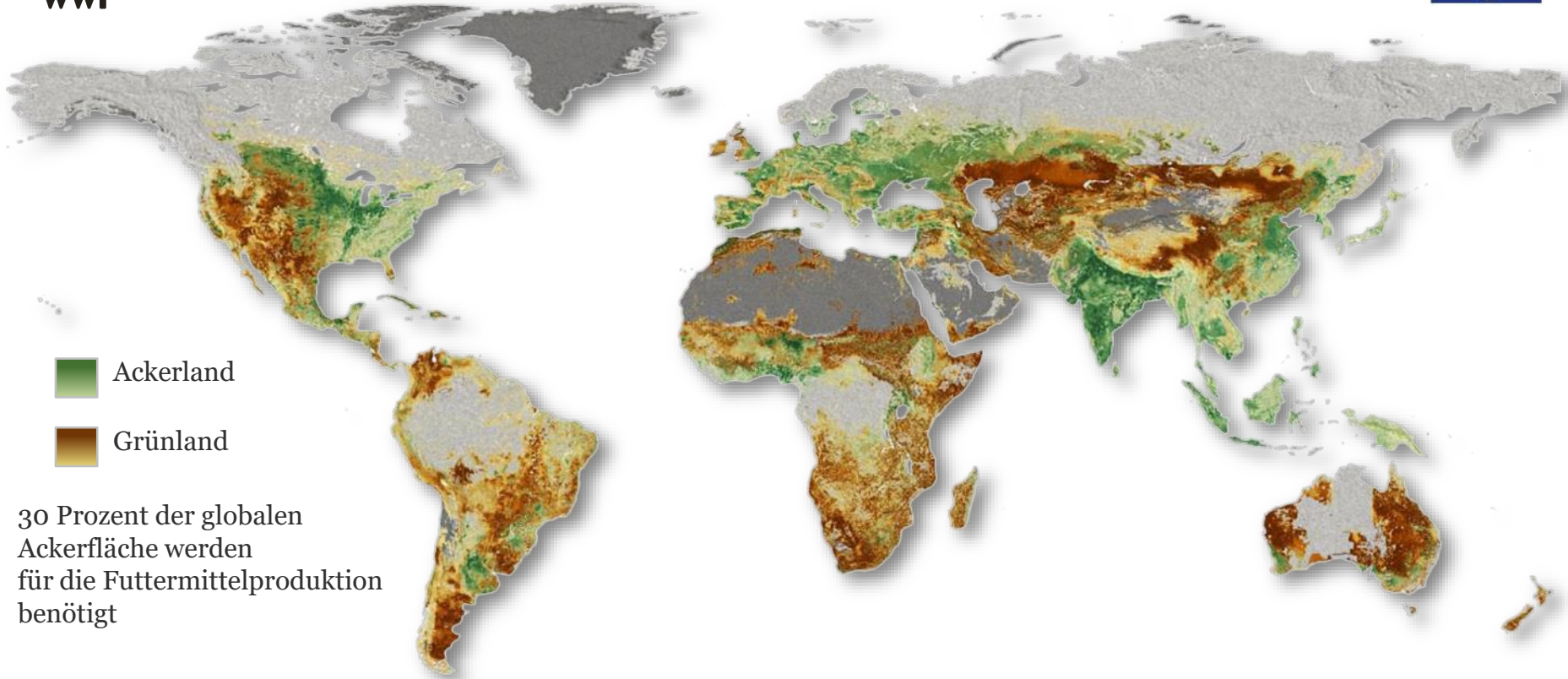


Ernährung in der Krise –
weitere Aspekte



Landwirtschaftlich nutzbare Fläche weltweit

3,3 Mrd. ha Grünland, 1,6 Mrd. ha Ackerland



 Ackerland

 Grünland

30 Prozent der globalen
Ackerfläche werden
für die Futtermittelproduktion
benötigt

Quelle: FAO 2019



Problematik Weltbevölkerungsanstieg und Abnahme der pro Person zur Verfügung stehenden Flächen

- 1950: 2,5 Mrd Menschen → 5.200 m² pro Person Ackerland
- 1970: 3,7 Mrd Menschen → 3.900 m² pro Person Ackerland
- 1990: 5,3 Mrd Menschen → 2.900 m² pro Person Ackerland
- **2018: 7,5 Mrd Menschen → 2000 m² pro Person Ackerland**
- 2050: 10 Mrd Menschen? → <1700 m²? (Quelle: FAO)
- Zeitgleich nehmen fruchtbare Böden zusätzlich ab durch Erosion, Versalzung, Verschmutzung, Versiegelung etc.



Der Verlust der Biologischen Vielfalt zählt zu den größten Herausforderungen unserer Zeit.

Die intensive Landwirtschaft tragen wesentlich zu diesem drastischen Rückgang der Artenvielfalt bei.





Gesundheit und Ernährung



- Absurd: Global 800 Mio. Hungernde & ca. 2 Mrd. Übergewichtige
- Ernährungsbedingte Krankheiten belasten Betroffene und das Gesundheitssystem enorm (Kosten Dtl jährlich 17 Milliarden Euro (Meier et al 2015))
- Ausbreitung von Zoonosen (auch COVID 19) hängt auch mit Zerstörung von Lebensräumen zusammen
- Ausbreitung multiresistenter Keime und Antibiotikaresistenzen

„Unser billiges Essen kommt uns teuer zu stehen.“



WIE VIELE TIERE WERDEN JÄHRLICH GESCHLACHTET?

10

In Deutschland 2018.

Quelle: Böll Stiftung 2020



656.775.306

56.895.229

35.264.875

16.975.765

3.482.219

1.183.857

634.454

24.103

6.862

2.545

2.260

2.075

Hühner

Schweine

Puten

Enten

Rinder

Schafe

Gänse

Ziegen

Pferde

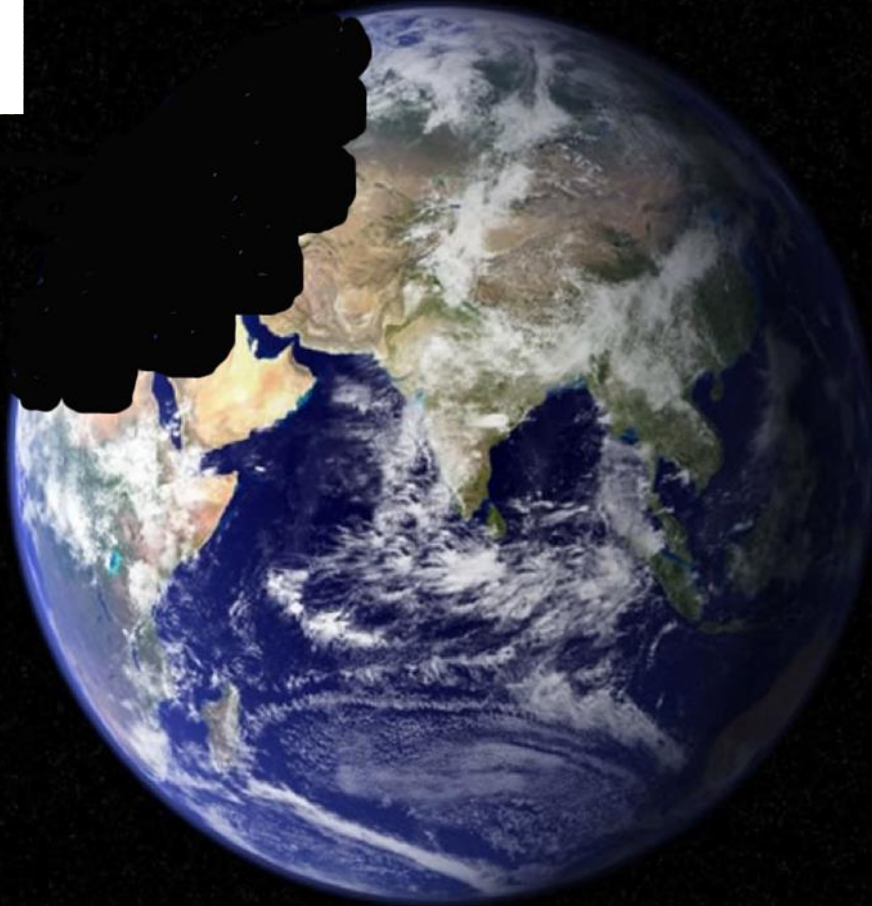
Perlhühner

Tauben

Strauße

Fast 6-mal so viele
Hühner wie alle
anderen Tiere zusammen!

A propos Kosten: Tierleid ist in keiner Rechnung enthalten...



Jeder
Biss
zählt

Scenario: Fleischfreier Tag



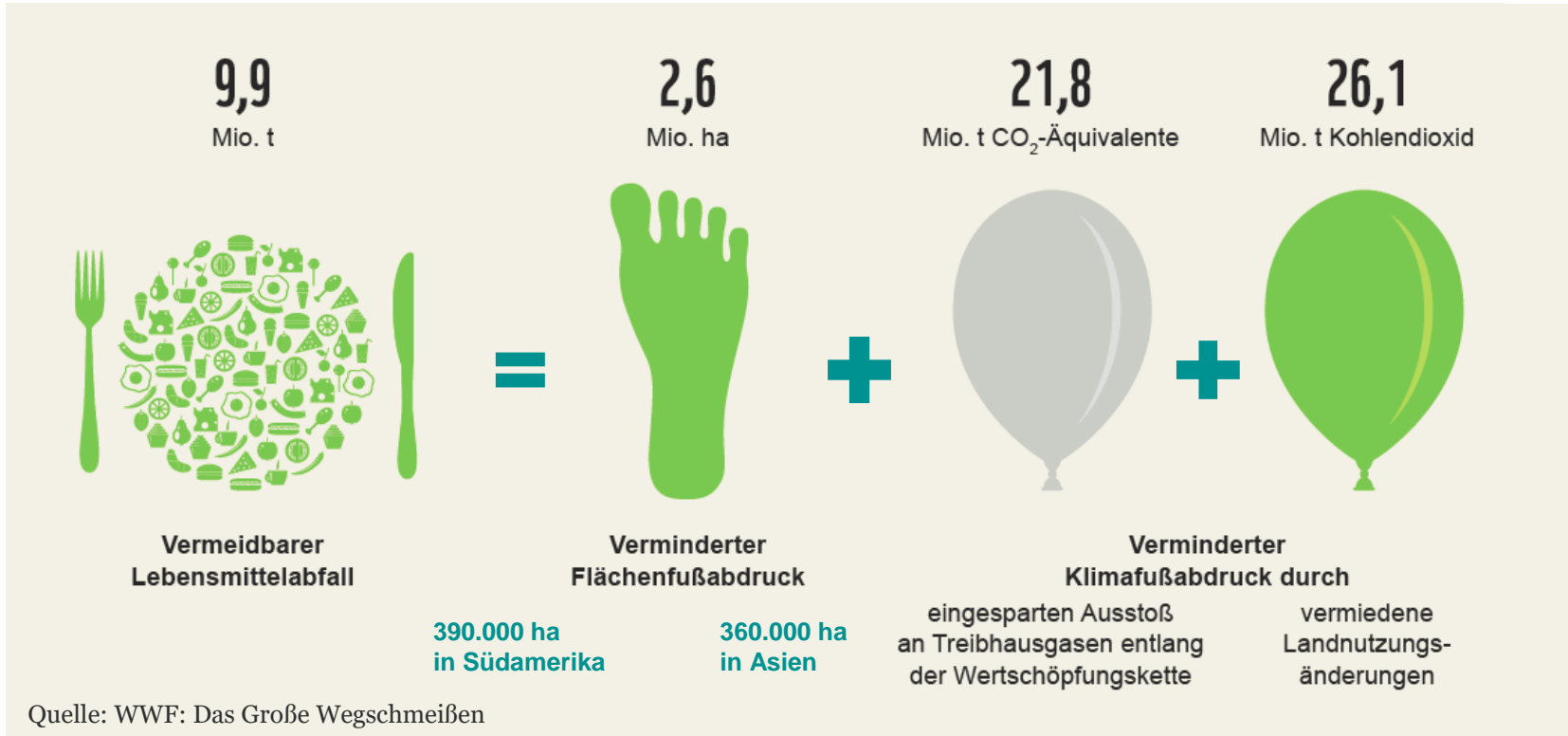
Annahme unter anderem:

24.5 % mehr Gemüse
14.3 % weniger Fleisch

Verringerung des Flächenfußabdruckes: **600.000 Hektar**
Verringerung der Treibhausgase: **9 Mio CO₂-Äquivalente**
Bei einer vierköpfigen Familie:
Entspricht **3.600 km** weniger Auto fahren pro Jahr

Quelle: WWF: Schwere Koste für Mutter Erde

Ressourceneinsparung durch weniger Lebensmittelabfälle



Quelle: WWF: Das Große Wegschmeißen



Der Report zeigt, wie eine nachhaltige, gesunde Ernährung global auch für 10 Milliarden Menschen in 2050 konkret aussehen könnte → hierfür müsste der Fleischverbrauch um $\frac{3}{4}$ zurückgehen (im Vergleich zum deutschen aktuellen Konsum).

	Fleischverzehr in Deutschland 2020	Maximale Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)	Empfehlung EAT Lancet Report	Empfehlung WWF (2015)
Pro Tag	165 g	43-86 g	43 g	50 g
Pro Woche	1,2 kg	300-600 g	300 g	350 g
Pro Jahr	59,8 kg	15,6-31,2 kg	16,6 kg	18 kg



Empfehlungen für jeden von uns



Fleischalternativen?

**Insekten,
in-vitro Fleisch
und Algenproteine
(noch) keine klare
Alternative**

© Frank Gottwald



**pflanzliche
Fleischalternativen
bereits breit am Markt
verfügbar**

© Agrarfotos

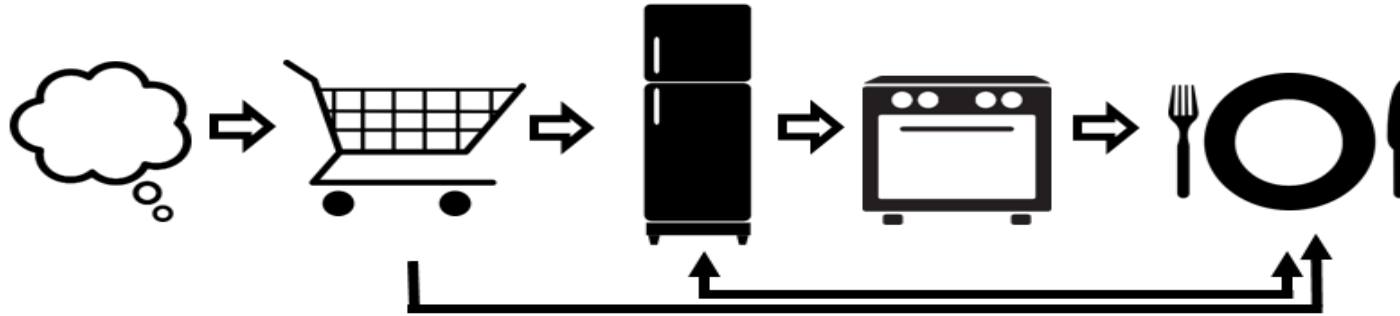
**wenn Fleisch:
weniger,
aber hochwertiger und
nachhaltiger**



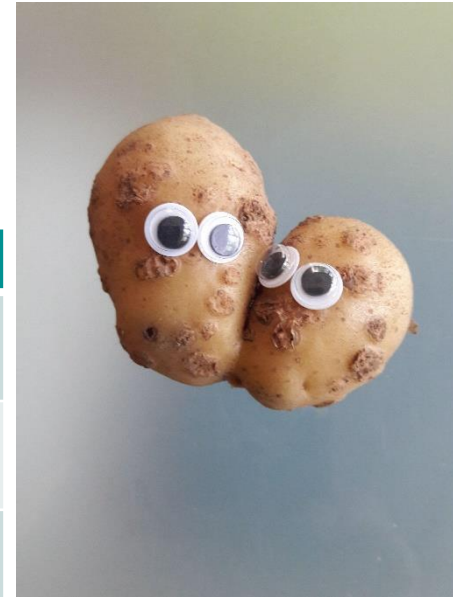
© Frank Gottwald



Weniger wegwerfen - Klüger planen, einkaufen, lagern, verwerten, verwerten



Planung	Einkauf	Lagerung	Zubereitung	Verbrauch
Einkaufsliste	Discount-angebote	Temperatur	Kochfähigkeit	Nutzung der Reste
Vorrats-überblick	Impuls-einkäufe	Überblick Haltbarkeit	Kochkunst (Umgang Reste)	Lagerung der Reste
Essens-planung	Groß-verpackung	Verständnis Packungs-aufdruck (MHD)	Übermäßiges Schälen/ Teilverwertung	Wegwurf ohne Test (Geruch etc.)





Und sonst? Wenn möglich:

- vielfältig
- regional
- ökologisch
- saisonal





Engagement für bessere Ernährung



- Engagement in der Kantine
- Unterstützung regionaler Landwirte: Marktschwärmer, Solidarische Landwirtschaft
- Engagement in Ernährungsräten
- Mitmachen: Foodsharing, Die Tafeln, toogoodtogo Beste-Reste-App





Forderungen an die Politik



Forderungen an die Politik

- **Umsteuerung der Agrarpolitik:**
öffentliche Gelder sollen für die Erbringung **öffentliche Leistungen** eingesetzt werden (Artenschutz, Klimaschutz, Tierwohl etc.)
- Förderung der Entwicklung von **regionalen Strukturen zur Lebensmittelversorgung**
- **nationale Ernährungsstrategie** die Gesundheit und Nachhaltigkeit zusammendenkt mit konkreten Zielvorgaben, Indikatoren und Maßnahmen

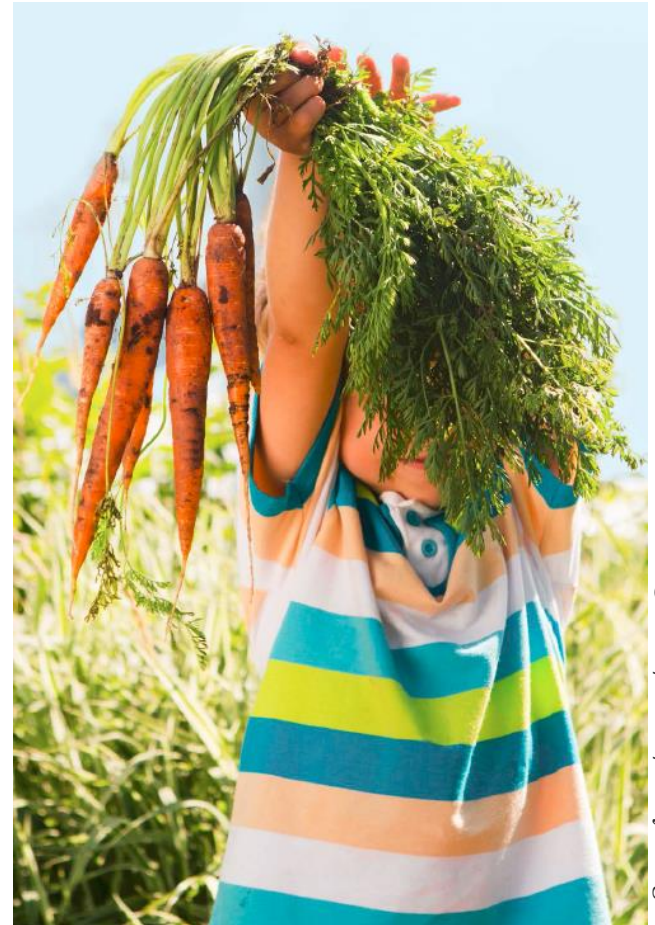




Forderungen an die Politik

Öffentliche Einrichtungen als Vorreiter

Auf Bundes-, Länder und kommunaler Ebene sollten Zielvorgaben und Mindestkriterien für die nachhaltige Lebensmittelbeschaffung zur Förderung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung in öffentlichen Einrichtungen (Schulen, Kindergärten, usw.) verabschiedet werden.



© Ulza/Istock/Getty Images

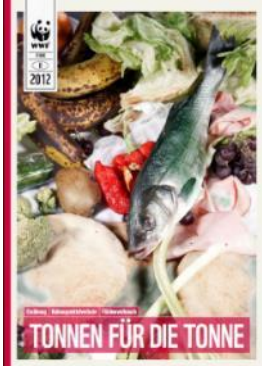
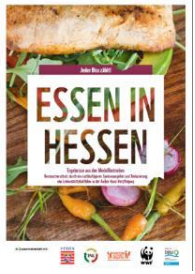


Mitmachchallenge! 😊

Ideen bekommen?

Was möchtest Du/ Was möchten Sie
gerne ausprobieren für
eine nachhaltigere Ernährung?

Bitte in das Kommentarfeld schreiben!





Dankeschön! Noch Fragen?

Stephanie Wunder, Ecologic Institut

Stephanie.wunder@ecologic.eu www.ecologic.eu Twitter: @St_Wunder

Tanja Dräger de Teran, WWF

<http://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/>