

# Klimaschutz ISST in aller Munde

*Klima- und umweltschutz – nachhaltiges wirtschaften - dorfentwicklung*

Obwohl das Essen ein alltägliches Grundbedürfnis ...

...ist, macht sich kaum jemand Gedanken wie sich unser Ernährungsverhalten auf das Weltklima auswirkt. Dabei brauchen wir mit 1000 Litern Erdöl etwa 20% unseres Jahresenergiebedarfes für die Ernährung. Die überwiegende Mehrheit meint, mit Nahrungsmitteln aus der Region, die weniger Kilometer auf dem Buckel haben, bereits das Wesentlichste für das Klima getan zu haben. „Apfelsaft aus der Region statt Orangensaft aus Brasilien!“ lautet die Schlussfolgerung. Doch diese verkürzte Sichtweise führt in die Irre. Für effektiven Klimaschutz muss immer die energetische Gesamtbilanz eines Lebensmittels betrachtet werden. Bei Betrachtung des gesamten Lebenszyklus eines Lebensmittels zeigt sich, dass der energetische Anteil des Transportes von Lebensmitteln vom Erzeuger bis zum Supermarkt im Schnitt nur bei 5% liegt. Mit über 50% hat die Landwirtschaft den weitaus größten Anteil am Energieverbrauch von Lebensmitteln zu verantworten. Da in der Landwirtschaft am meisten Energie benötigt wird, kann hier auch am effektivsten Energie eingespart werden.

Der eindeutige Energiesparchampion ist der Biolandbau.

Bei Biolandbau wird aufgrund des Verzichtes von chemischen Düngemitteln und importierten Futtermitteln, wie beispielsweise Soja aus Brasilien, um 65% weniger CO<sub>2</sub> pro Hektar erzeugt wie bei konventioneller Landwirtschaft. Aber können unsere gegenwärtigen Ernährungsbedürfnisse, die von Fleischverzehr bestimmt werden, durch Bio-Landbau gedeckt werden? Ein (e) Österreicher (in) benötigt für die Ernährung mit 1,6 Hektar ein Drittel seines (ihres) „ökologischen Fußabdruckes“. Für seine (ihre) Nahrung braucht er (sie) mehr Fläche als für Wohnen und Mobilität! Schon jetzt übernutzen wir unseren Planeten, da seine Produktionskapazitäten begrenzt sind. Unter Berücksichtigung aller Importe und Exporte von Nahrungsmitteln benötigt ein Staat wie z.B. Deutschland seine gesamte landwirtschaftliche Nutzfläche für die Ernährung seiner EinwohnerInnen. Bei einer Weiterführung der gegenwärtigen Ernährungsgewohnheiten bräuchte man bei einer Umstellung der Nahrungsmittelerzeugung auf Bio-Landbau ein Drittel mehr landwirtschaftlich genutzte Fläche. Da die globale Fairness das Besetzen von Flächen im Ausland verbietet, kann das Klimadilemma nur im Land selbst gelöst werden. Ein Blick auf die Flächennutzung reicher Industriestaaten zeigt, dass 80% des Flächenverbrauchs indirekt mit der Tierhaltung zu tun haben. Durch eine Verringerung unseres übermäßigen Fleischkonsums könnte man viel Fläche einsparen. Statt wie bisher 40% tierischer und 60% pflanzlicher Kalorien müsste man ähnlich wie in Italien nur mehr 24% tierische und 76% pflanzliche Kalorien essen. Dieses Verhältnis entspricht der „mediterranen Kost“ – eine Kost wie sie auch aus gesundheitlichen Gründen von Ärzten und Ernährungswissenschaftlern empfohlen wird.

Die Lösung liegt in der Kombination von Biolandbau und einer Halbierung unseres Fleischkonsums. Statt dessen würde mehr Getreide, Gemüse und Obst

auf unseren Tischen Platz finden. Durch Verminderung oder Meiden des Fleisch - verzehrs, Vermeidung von Gewächshausgemüse sowie durch Verwendung von Produkten aus ökologischer Erzeugung lässt sich die Belastung der Umwelt erheblich reduzieren. Weitere Einsparpotenziale ergeben sich, wenn die Einkaufsfahrten mit dem Pkw vermindert und energieeffiziente Haushaltsgeräte eingesetzt werden.

In Summe ergibt sich ein CO<sub>2</sub> – Reduktionspotential von 50%. Eine Verminderung der persönlichen CO<sub>2</sub> – Emissionen von 2600 kg auf 1300 kg pro Jahr würde nicht nur dem Weltklima zu gute kommen, auch unsere Gesundheit würde profitieren.

Auf Basis von Biolandwirtschaft und einer Halbierung des Fleischkonsums bleiben auch 20% Fläche für den Anbau von Energiepflanzen und anderen Nutzungen übrig. Diese Energiefläche kann für Futteranbau für Arbeitstiere, für Pflanzenöl, mit dem der Traktor am Hof betrieben wird, oder auch für die Erzeugung von Hackschnitzeln genutzt werden. Nachhaltig wäre auch die Nutzung der Fläche zur Erzeugung von Baustoffen, Biodämmstoffen oder für Textilien. Nur wenn wir uns mit den globalen Zusammenhängen und Kreisläufen auseinandersetzen, kommen wir zu zukunftsfähigen Lösungen. Energiebilanzen kombiniert mit dem ökologischen Fußabdruck geben uns dabei eine wichtige Orientierungshilfe. Bei der Ernährung decken sich die Ergebnisse mit den Erkenntnissen der Medizin. Anleitungen für eine zukunftsfähige Landwirtschaft geben im Wesentlichen die gleichen Ratschläge wie Ärzte/innen, die ihren Patienten gesunde Ernährung empfehlen: weniger Fleisch, 100% Bio-Lebensmittel, regional produziert, fair gehandelt, was für uns weniger Stress in Form von Kriegen bedeutet, erhalten uns selbst und den Planeten Erde gesund.

Ökologischer-Fußabdruck:

[www.mein-fussabdruck.at](http://www.mein-fussabdruck.at)

[www.footprint.at](http://www.footprint.at)

Text: aus der Zeitschrift die Rübe

#### Tipps des Monats – Papier einsparen!

Weltweit wird inzwischen jeder fünfte Baum für Papier geschlagen. Wertvolle Waldökosysteme werden durch großflächigen Kahlschlag und Umwandlung in Monokulturen vernichtet. Für 500 Blatt A4 Büropapier braucht es z.B. entweder 2,8 kg Altpapier oder 7,5 kg Holz für neues Papier. Weiters werden für die genannte Menge Neupapier 130 Liter Wasser und 130,2 kWh Energie benötigt.

Gstrein Hannes

#### Impressum

Herausgeber: Umweltausschuss Karrösten

Redaktion: Günter Flür, Hannes Gstrein, Martin Thurner, Arthur Krismer

Layout: Umweltausschuss Karrösten

© Günter Flür, Auflage 300 Stück