

SWR2 Wissen

Mit Ernährung das Klima retten – Was Verbraucher tun können

Von Jeanette Schindler

Sendung: Montag, 10. Mai 2021, 8.30 Uhr

Redaktion: Sonja Striegl

Regie: Jeanette Schindler

Produktion: SWR 2021

Wie viele schädliche Klimagase verursacht meine Bowl am Mittag oder der Braten am Sonntag? Verbraucher*innen wollen auch beim Essen auf ihre Ökobilanz achten. Leicht ist das nicht.

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

SWR2 können Sie auch im **SWR2 Webradio** unter www.SWR2.de und auf Mobilgeräten in der **SWR2 App** hören – oder als **Podcast** nachhören.

Kennen Sie schon das Serviceangebot des Kulturradios SWR2?

Mit der kostenlosen SWR2 Kulturkarte können Sie zu ermäßigten Eintrittspreisen Veranstaltungen des SWR2 und seiner vielen Kulturpartner im Sendegebiet besuchen. Mit dem Infoheft SWR2 Kulturservice sind Sie stets über SWR2 und die zahlreichen Veranstaltungen im SWR2-Kulturpartner-Netz informiert. Jetzt anmelden unter 07221/300 200 oder swr2.de

Die SWR2 App für Android und iOS

Hören Sie das SWR2 Programm, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendung stehen mindestens sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR2 App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen ...
Kostenlos herunterladen: www.swr2.de/app

MANUSKRIFT:

Atmo:

Tippen am Computer

Autorin:

Ein Putenschnitzel mit Pilzen, Sahnesoße und Nudeln. Wie viele schädliche Klimagase verursacht dieses Gericht? Selma Voss errechnet das mal eben am Computer.

O-Ton Selma Voss:

So, ich erstell jetzt mal einen Teller mit einem Fleischgericht und Gemüse und schaue dann, wie hoch die CO₂-Emission ausfällt. Ich fange jetzt mal an mit Olivenöl.

Autorin:

Immer mehr Deutsche achten nicht nur auf eine gesunde, sondern auch auf eine umweltbewusste Ernährung. Sie kauften im Jahr 2020 22 Prozent mehr Bio-Lebensmittel als im Vorjahr.

O-Ton Selma Voss:

So, dann schauen wir mal. Es ist jetzt auf eine Person bezogen, jeweils 100 Gramm hätten wir eine CO₂-Emission von 1,11.

Autorin: So viel wie acht Kilometer Autofahren.

Selma Voss: So ist es. Genau.

Musikakzent

Ansage:

Mit Ernährung das Klima retten - Was Verbraucher tun können. Von Jeanette Schindler.

Autorin:

Verbraucherinnen wie Selma Voss können sich auf der Internetseite des Instituts für Energie und Umweltforschung in Heidelberg, kurz IFEU, ausrechnen lassen, wie die Ökobilanz ihrer Mahlzeit aussieht. Das IFEU forscht seit den 70er-Jahren, auf welche Weise Umweltschutz und die Interessen von Wirtschaft und Zivilgesellschaft in Einklang gebracht werden können. Ernährung ist für das IFEU dabei ein Topthema:

O-Ton Gespräch Selma Voss / Autorin:

Autorin: Okay. Das war jetzt das Fleischgericht. Jetzt vergleichen wir das mit was?

Selma Voss: Gemüsegericht.

Autorin:

Auf dem Bildschirm erscheint eine Rubrik mit Lebensmitteln, daneben ein Teller, den Selma Voss per "Drag and Drop" füllen kann. Eine Tabelle rechts daneben zeigt an, wieviel CO₂ durch diese Mahlzeit verursacht wurde.

O-Ton Gespräch Selma Voss / Autorin:

So, wieder bezogen auf eine Portion, jeweils hundert Gramm. Da hätten wir schon weniger CO₂-Emissionen. Und zwar nur 0,67.

Autorin: Also, halb so viel, praktisch.

Selma Voss: Ja, halb so viel. Kann man wirklich so sehen. Aber wie wird das letzten Endes berechnet? Das Programm kann mir viel sagen, dass das das Ergebnis ist. Aber wie kommt man darauf?

O-Ton Guido Reinhardt:

Ja, also, grundsätzlich ist es so, dass bei allen Ökobilanzen, wie wir es bezeichnen, der gesamte Lebensweg betrachtet wird.

Autorin:

Dr. Guido Reinhardt erforscht am IFEU-Institut in Heidelberg, wie sich die Folgen unserer Ernährungsweise auf die Umwelt auswirken. Er erstellt Ökobilanzen und bewertet die Nachhaltigkeit von Nahrungsmitteln und ihre Produktionsweisen.

O-Ton Guido Reinhardt:

Bei allen Lebensmitteln wird der Düngereinsatz, der Pestizideinsatz, der komplette Dieselkraftstoffeinsatz von den Traktoren betrachtet. Und zwar derart, dass auch die Produktion der Düngemittel betrachtet wird. Also Stickstoffdünger wird aus der Luft gewonnen mit hohem Energieaufwand, Phosphatdünger kommt aus USA und Russland. Und in all diesen Prozessen fließt sehr viel Energie zum Teil hinein, in Form von Kohle, Strom, Erdgas, Erdöl und so weiter. Und damit sind entsprechende CO₂-Freisetzungen verbunden, also Kohlendioxidfreisetzungen, was ja ein Klimagas ist.

Autorin:

Den meisten dürfte es kaum bewusst sein, dass schon in all diesen, für den Verbraucher unsichtbaren, Verarbeitungsabläufen schädliche Klimagase freigesetzt werden.

O-Ton Guido Reinhardt:

Nach der Ernte werden die Lebensmittel transportiert, ebenfalls mit LKW beispielsweise, eingelagert, teilweise weiterverarbeitet. Sie werden verpackt, dazu benötigt man Verpackungsmittel, Plastik oder Einweggläser oder ähnliches bis die Lebensmittel dann im Supermarkt angeboten werden können. Und über diesen ganzen Weg werden eben die vollständigen CO₂-Emissionen, aber auch andere Klimagase wie Methan und Lachgas, die dann entstehen, wenn beispielsweise Reis angebaut wird oder bei der Fleischproduktion von Rindern, die werden zusätzlich mit hineingerechnet. Und so entsteht dann ein CO₂-Fußabdruck.

Atmo:

Zwiebeln brutzeln im Topf

Autorin:

Selma Voss kocht in Ingelheim am Rhein für ihre Familie das Abendessen. Sie weiß, dass Fleisch ihre Ökobilanz in die Höhe treibt, und versucht, darauf zu verzichten.

Musikakzent

O-Ton Selma Voss:

Also, ich seh zu, dass es am Wochenende, momentan, wenn die Familie zu Corona-Zeiten zusammen ist, dass wir am Wochenende Fleisch essen. Und die Woche über koch ich eben gerne fleischlos. Und ich seh dann zu, dass ich das Fleisch vom guten Metzger vor Ort bekomme. Da weiß ich woher das Fleisch kommt und das ist auch der Metzger meines Vertrauens. Und da hab' ich auch ein ganz gutes Gefühl dabei.

Autorin:

Heute gibt es Knollenselleriesuppe. Die beiden Töchter Ann-Sophie und Alina studieren und wohnen nicht mehr zu Hause. Fleisch essen sie selten, auch wenn sie für sich allein oder mit ihrer WG kochen. Damit ist die Familie eine Ausnahme. 2019 hat jeder Mensch in Deutschland 60 Kilogramm Fleisch gegessen. Viel zu viel, findet der Bund für Umwelt und Naturschutz, BUND. Die Umweltschutzorganisation veröffentlicht regelmäßig den "Fleischatlas", eine Studie zu „Tieren als Nahrungsmittel“. Im Fleischatlas 2021 fordert der BUND, dass Deutschland seinen Fleischkonsum halbiert. Nur so könne das Klima gerettet und die Biodiversität, also die Vielfalt von Tieren und Pflanzen geschützt werden. Agrarexpertin Katrin Wenz ist Sprecherin des BUND:

O-Ton Katrin Wenz:

Wir brauchen eine Ernährungswende. Also wir können nicht bei unseren Ernährungsgewohnheiten bleiben. 60 Kilogramm Fleisch, jede Menge importierte Produkte – und gleichzeitig sagen, wir wollen diesen Lebensstil, den wir haben, mit dem Ökolandbau erreichen. Das werden wir nicht schaffen.

Autorin:

Massentierhaltung gilt als Haupttreiber klimaschädlicher Gase im Bereich Ernährung. Die Fleischproduktion allein ist für 15 Prozent der globalen Treibhausgas-Emissionen verantwortlich. Die größten Verursacher der Klimaerwärmung sind neben Kohlendioxid, also CO₂, Methan, das beim Verdauungsprozess von Wiederkäuern entsteht, und Lachgas, das die Böden ausschwitzen, wenn mineralischer oder organischer Dünger ausgebracht wird. Der BUND beklagt zudem den enormen Flächenverbrauch allein für den Anbau von Tierfutter.

O-Ton Katrin Wenz:

Wir haben in Deutschland die Situation, dass etwa 18 Millionen Hektar Land landwirtschaftlich genutzt werden und davon sind etwa elf Millionen Hektar für tierische Produkte und nur sieben Millionen tatsächlich für pflanzliche Produkte. Dazu importieren wir jede Menge Produkte aus anderen Ländern, riesige Flächen in Übersee, nur um unsere Tiere satt zu bekommen.

Autorin:

Und wie dort Tierfutter angebaut wird, welche Flächen dafür gerodet, wie viele Pestizide eingesetzt werden, darauf hätten wir hier wenig Einfluss, sagt Wenz.

O-Ton Katrin Wenz:

Beispielsweise Brasilien, der größte Produzent von Futtermitteln ist auch der größte Abnehmer von Pestiziden weltweit. Durch unseren Konsum hierzulande schaffen wir massive Probleme in anderen Ländern. Gleichzeitig ist es aber so: Wir importieren diese Futtermittel, wir mästen viel zu viele Tiere und wir haben hier in Deutschland

eines der größten Nitratprobleme in ganz Europa. Und insofern ist es ja so: Wir holen uns diese Probleme auch schon hierher.

Autorin:

Zu viel Fleisch ist schlecht für die Umwelt. Viel effizienter ist es, die pflanzliche Nahrung direkt zu essen, anstatt sie Rindern zu füttern, die erst nach Jahren schlachtreif sind und in diesem Zeitraum viele schädliches Methan abgeben. Damit der Mensch eine tierische Kalorie zu sich nehmen kann, muss das Tier das Siebenfache an pflanzlichen Kalorien aufnehmen. Vor allem junge Leute stellen ihre Ernährung um, achten auf Bio-Qualität und regionale Produkte. Knapp 13 Prozent der 15- bis 29-Jährigen verzichten inzwischen ganz auf Wurst und Fleisch – doppelt so viele wie in der Gesamtbevölkerung. Ann-Sophie, die 23-jährige Tochter von Selma Voss, erzählt, für sie sei bewusste, vegetarische Ernährung keine unangenehme Pflicht, sondern ein Gemeinschaftserlebnis mit ihrer WG. Aber woran erkennt sie, ob ein Produkt nachhaltig ist?

O-Ton Ann-Sophie Voss:

Ööh, (lacht) schwierig. (lacht) Also gut, wir gehen oft halt auf'n Markt und dann sieht man ja, was da is. Und ich glaub, die Stände, die da sind, sind alles Regionalbauern. Die werben dann halt auch immer damit, dass sie Gemüse, Studentenkisten haben und ich vertraue denen einfach mal (lacht), dass das regional ist und in die Saison passt. Aber ich muss ganz ehrlich sagen, auskennen, tue ich mich da jetzt nicht sooo wahnsinnig viel mit.

Autorin:

Einig sind sich alle Umweltwissenschaftler darin: Nachhaltiger als Fleisch sind pflanzliche Lebensmittel. Zu ihnen gehören auch die sogenannten Fleischersatzprodukte, wie Soja-Würstchen oder Lupinen-Patties, die man im Hamburger essen kann. Teilweise kommen diese Fertigprodukte aber aus dem Ausland. Der US-amerikanische Nahrungsmittelhersteller "Beyond Meat" mit Sitz in Kalifornien produziert vegetarischen Fleischersatz, von dem viele sagen, er schmecke täuschend echt nach Fleisch. Hauptzutaten sind Erbsen, Mungobohnen, Fababohnen und brauner Reis. Ist so ein vegetarischer Burger aus den USA aber auch umweltfreundlicher als das Huhn vom Biobauern aus dem Nachbardorf? Die überraschende Antwort des Heidelberger Nachhaltigkeitsexperten Guido Reinhardt lautet: ja. Der weite Transport spiele keine große Rolle, weil diese Produkte meist per Frachtschiff und nicht im Flugzeug transportiert würden.

O-Ton Guido Reinhardt:

Also Huhn, Schwein oder Rind haben einen wesentlich höheren CO2-Fußabdruck. Hinzu kommt aber auch ein sogenannter Wasser-Fußabdruck und Flächenfußabdruck. Denn für die Produktion der Lebensmittel, also sowohl für die vegetarischen Burger-Patties als auch für das Huhn, das Sie angesprochen haben, wird Fläche benötigt, es wird Wasser benötigt für den Anbau der Futtermittel. Und hier muss man ganz klar sagen, dass zumindest jetzt bezogen auf Wasser, Fläche und CO2 durchaus die vegetarischen Burger-Patties günstiger abschneiden als alle Fleischprodukte.

Autor:

Aber vegane und vegetarische Lebensmittel sind auch zum Lifestyle-Produkt geworden, an dem die Hersteller viel Geld verdienen. Die Unternehmen versprechen maximalen Genuss ohne schlechtes Gewissen. Der Wursthersteller Rügenwalder Mühle hat nach eigenen Angaben 2020 erstmals mehr Umsatz mit Fleischersatzprodukten gemacht als mit Fleischwaren. Katrin Wenz, BUND-Agrarexpertin sieht diese Entwicklung kritisch:

O-Ton Katrin Wenz:

Ich glaube, man braucht für eine gesunde ausgewogene Ernährung diese Produkte gar nicht. Es ist ja so: Wenn Sie beispielsweise mit Hülsenfrüchten kochen, da ist alles drin, was Sie brauchen. Wenn Sie aber jetzt schon gewöhnt sind, verarbeitete Produkte zu konsumieren und das gerne machen möchten, dann hat beispielsweise das Umweltbundesamt festgestellt, dass die Ökobilanz dieser Fleischersatzprodukte, wenn sie auf pflanzlicher Basis sind, gar nicht schlecht ist.

Autorin:

Vegetarische Ernährung ist aber nicht per se umweltfreundlich. Entscheidend ist, wie und auch wo das Gemüse angebaut und ob es weit transportiert oder in Treibhäusern gezogen wurde. Deshalb kauft Alina, die jüngere Tochter von Selma Voss, im Winter selten frische Tomaten.

O-Ton Alina Voss:

Wenn ich dann mal meine Tomaten kaufe, guck ich schon, dass die aus Deutschland kommen. Und wenn sie nicht aus Deutschland kommen, dann gibt's halt keine Tomaten für mich diese Woche.

Autorin:

So kategorisch müsse man das allerdings auch wieder nicht sehen, meint Nachhaltigkeitsexperte Guido Reinhardt vom IFEU-Institut.

O-Ton Guido Reinhardt:

Zukünftig wird es auch hier eher darauf ankommen, dass wir in einem ausgewogenen Gleichgewicht bestimmte Lebensmittel produzieren, andere aber auch in anderen Regionen Europas produzieren lassen, wo es klimatisch günstiger ist. Beispielsweise im Winter oder auch im Herbst Tomaten in Spanien, die dort nicht in beheizten Gewächshäusern wachsen müssen. Denn es wäre unsinnig, sich jetzt anzustrengen, dass man Tomaten im Winter, wie das zum Teil eben in den Niederlanden geschieht, auch in Deutschland in Treibhäusern anbaut, die dann mit sehr, sehr viel Energie beheizt werden müssen.

Autorin:

Wer im Winter nicht nur Kohl und Rüben essen will, sollte also Gemüse aus Südeuropa kaufen. Im südspanischen Almeria wird Gemüse für ganz Europa angebaut. 22 Prozent der Tomaten, Paprika, Gurken und Zucchini gehen in deutsche Supermärkte. Und nachdem immer mehr Verbraucher nach Bio-Ware fragen, haben sich auch einige spanischen Erzeuger umgestellt. Nach Angaben des Erzeugerverbands Coexphal, der 83 Unternehmen und Bauern in Spanien vertritt, stammen 39 Prozent der Tomaten und neun Prozent der Paprika in Almería aus kontrolliert biologischem Anbau. Die Erzeuger verwenden beispielsweise keine Insekten- und Unkrautvernichtungsmittel. Dennoch ist der Gemüseanbau in einer der

trockensten Regionen Europas nicht gerade nachhaltig. Das Plastikmeer der Gewächshäuser in Almería nimmt mittlerweile 30.000 Hektar Fläche ein. Durch den riesigen Wasserverbrauch ist der Grundwasserspiegel besorgniserregend gesunken. Seit 2010 wird das Gießwasser zwar teilweise aus Meerwasser-Entsalzungsanlagen gezogen, aber klimafreundlich ist auch das nicht. Denn die Anlagen werden oft mit fossilen Brennstoffen betrieben. Wie können wir also beim Einkaufen erkennen, ob das Gemüse rundum nachhaltig angebaut wurde?

Musikakzent

Atmo:

Supermarkt

O-Ton Achim Spiller:

Das ist ja genau das Problem, dass wir das alle nicht wissen derzeit. Wir sehen das dem Produkt ja nicht an. Wir können das ohne eine entsprechende Kennzeichnung ja gar nicht beurteilen. Ohne die irren wir da als Verbraucher eigentlich bei diesem Thema durch die Gegend und dann gibt's immer wieder neue Botschaften.

Autorin:

Achim Spiller ist Professor für Agrar- und Lebensmittelmarketing an der Universität Göttingen. Die Botschaften für die Konsumenten und Konsumentinnen findet er verwirrend.

O-Ton Achim Spiller:

Zum Beispiel die Avocado, die dann gehypt wurde und dann ist sie in Verruf geraten. Die Avocado ist nicht prinzipiell ein schlechtes Produkt, wenn sie in den Regionen angebaut wird, wo Wasser jetzt nicht so knapp ist. Wenn sie mit vernünftigen Umweltschutzmaßnahmen angebaut sind, dann spricht auch nichts gegen eine mit dem Schiff nach Deutschland transportierte Avocado. Dann kann das eine gute Ergänzung unserer Ernährung sein. Aber wir wissen's nicht.

Autorin:

Achim Spiller ist auch Vorsitzender des Wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz, kurz WBAE. Dem Beirat gehören 18 Mitglieder unterschiedlicher Fachgebiete an, die die Bundesregierung beraten. Die Wissenschaftler hatten im Sommer 2020 empfohlen, Lebensmittelhersteller zu verpflichten, ihre Produkte mit einem Klimalabel zu kennzeichnen. Auf einen Blick sollten Verbraucherinnen und Verbraucher sehen, wieviel CO₂ bei der Herstellung des Produkts verursacht wurden. So könnten sie ganz bewusst entscheiden, wozu sie greifen. Aber das reine Klimalabel ist umstritten. Der BUND kritisiert, es könne zu falschen Konsumententscheidungen führen. Katrin Wenz, agrarpolitische Sprecherin des BUND:

O-Ton Katrin Wenz:

Schauen wir zum Beispiel nur auf die Klimabilanz, dann schneidet ein Hähnchen aus 'ner Mastanlage sehr, sehr gut ab. Und zwar liegt das einfach daran, weil die sind sehr, sehr gute Futtermittelverwerter. Also diese Tiere bekommen Futter, brauchen wenig Platz, verbrauchen wenig Kalorien und werden eben sehr schnell dicke

Masthähnchen. Also nach 30 Tagen werden die geschlachtet und die kann man essen. Die haben 'ne gute Klimabilanz

Autorin:

Das Tierwohl, der Beitrag für die Landschaftspflege und die Biodiversität würden bei einem Label, das nur die CO₂-Emission in den Blick nimmt, nicht berücksichtigt. Auch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat sich gegen die Empfehlung des Wissenschaftlichen Beirats ausgesprochen.

Das Ministerium kündigte an, es werde prüfen, inwieweit ein Nachhaltigkeitslabel umsetzbar wäre, in das auch weitere Aspekte einfließen könnten wie etwa der Wasser- oder Flächenverbrauch. Wann dazu Ergebnisse vorliegen sollen, darauf legte sich das Ministerium nicht fest.

O-Ton Achim Spiller:

Es fangen ja jetzt schon eine Reihe von Unternehmen an, ihre Produkte mit verschiedenen Klimalabeln zu versehen. Also wir finden das ja schon im Markt.

Autorin:

Für den Vorsitzende des Beirates, Armin Spiller, ist ein einheitliches Klima-Label aber immer noch besser als gar keine Kennzeichnung.

O-Ton Achim Spiller:

Und ein paar Großunternehmen haben schon kommuniziert, dass sie das für alle ihre Produkte machen werden. Also der Zug läuft schon in diese Richtung. Das Problem, das wir dabei im Moment haben, ist, dass jeder so seinen eigenen Typ von Klimalabel gerade verwendet. Und das hilft den Verbraucherinnen und Verbrauchern natürlich herzlich wenig, weil die sind gar nicht vergleichbar.

Autorin:

Der Staat müsste die Zertifizierung solcher Label und auch die Kontrolle übernehmen, wie eine Art TÜV, fordert Spiller und verweist auf das Biolabel als positives Beispiel. Anfang der 2000er-Jahre habe es eine große Werbekampagne für das staatliche Label gegeben und das habe viel Sicherheit gebracht.

Musikakzent

Zitat:

Gemeint ist damit das EU-Bio-Siegel, das Erzeuger in Deutschland seit 2001 freiwillig benutzen dürfen. Ein sechseckiges, grün-schwarz-weißes Symbol, das Erzeugnisse aus ökologischem Landbau kennzeichnet. Für die Zertifizierung und Kontrolle der Landwirte sind staatlich beauftragte Öko-Kontrollstellen zuständig. 2010 kam ein EU-weit verbindliches neues Biosiegel dazu. Das Piktogramm eines Laubblattes aus weißen Sternen auf grünem Grund bürgt ebenfalls dafür, dass beispielsweise keine synthetischen Pflanzenschutzmittel verwendet oder leicht lösliche mineralische Dünger eingesetzt wurden. Daneben gibt es weitere Öko-Siegel, wie etwa Demeter, Naturland oder Bioland, die zusätzlich von den Anbauverbänden kontrolliert werden. 2020 neu dazu gekommen: das Nutriscore Label, eine freiwillige Ampelkennzeichnung auf der Verpackung, mit der die Hersteller anzeigen, wie gesund das Produkt ist. Die Ökobilanz spielt dabei aber keine Rolle.

Autorin:

Das Heidelberger IFEU-Institut sieht sowohl ein Klima-Label als auch ein Nachhaltigkeits-Label kritisch. Viele Fragen seien ungeklärt, findet Guido Reinhardt. Eine der wichtigsten: Wie viele Informationen können Verbraucher überhaupt aufnehmen?

O-Ton Guido Reinhardt:

Welche Kosten sind damit verbunden, diese Label zu erstellen, und wie ist die Aussagekraft. Und hier möchte ich erinnern, dass wir diesen CO₂-Fußabdruck als Label schon seit den 90er-Jahren in den verschiedenen Ländern auf tausenden von Lebensmitteln aufgedruckt hatten. Und in keinem dieser Länder hat dieses CO₂-Label wirklich langfristig gewirkt. Der Verbraucher schien überfordert und mittlerweile sind nahezu alle diese Label eingestellt.

Autorin:

Zumindest wer Bio-Produkte einkauft, kann sicher sein, dass ein gewisser ökologischer Standard erfüllt ist. Viele Wissenschaftler bezweifeln allerdings, dass mit einer rein ökologischen Landwirtschaft die Ernährung in Deutschland gesichert werden kann. Die Erträge im Öko-Landbau sind um etwa 30 Prozent geringer als in der konventionellen Landwirtschaft. Es besteht die Gefahr der sogenannten Landnutzungseffekte: Das heißt: Der fehlende Ertrag wird in anderen Ländern der Erde zugekauft. Da landwirtschaftliche Fläche weltweit knapp ist, werden dafür dort Urwälder gerodet. Der Wissenschaftliche Beirat, WBAE, plädiert deshalb dafür, die konventionelle Landwirtschaft in Deutschland fortzuführen, aber deutlich ökologischer zu gestalten. Professor Armin Spiller:

O-Ton Armin Spiller:

Da wird zum Beispiel deutlich mehr Fruchtfolgen benutzt. Also, vielleicht fünf oder sechs verschiedene Früchte nacheinander angebaut, was dem Boden guttut. Man kann auch mehr Technik einsetzen. Das sind Geräte, die zunehmend zum Einsatz kommen, die mit Hilfe von Kameras erkennen, ob eine Pflanze Krankheiten hat und auch, welche Krankheiten das sind. Und die dann entweder diese Krankheiten ganz zielgerichtet bekämpfen oder, wenn es sich um Unkraut handelt, dieses Unkraut dann der Roboter ausrupft, aber wirklich nur das Unkraut.

Autorin:

Die Bundesregierung hat sich zum Ziel gesetzt, die ökologische Landwirtschaft bis 2030 von derzeit zehn auf 20 Prozent auszubauen. Auch der BUND ist dafür, die konventionelle Landwirtschaft nicht völlig abzuschaffen, sondern umweltfreundlicher zu machen. „Umweltfreundlich“ heißt dabei, nicht nur den Ausstoß der Klimagase zu reduzieren, sondern auch die Überdüngung der Böden zu verhindern und weniger Pestizide zu versprühen. Klimaschutz und Umweltschutz gehen also oft Hand in Hand und haben einen weiteren wichtigen Effekt: Sie tragen zum Artenschutz und zur Artenvielfalt bei. Ökologische Landwirtschaft hilft beispielsweise dabei, dass sich die massiv bedrohten Insektenpopulationen wieder erholen. Sie fehlen derzeit auf den Äckern zum Bestäuben und als Nahrung für Vögel und andere Tiere. Doch wenn wir in Deutschland umweltfreundlichere Landwirtschaft betreiben und mehr nachhaltige Lebensmittel konsumieren, dann ist das zwar gut und wichtig. Nur lösen

wir damit nicht die globalen Probleme, gibt Agrarexpertin Katrin Wenz vom BUND zu bedenken:

O-Ton Katrin Wenz:

Wenn wir sagen, wir versuchen, mehr Produkte aus der Region zu konsumieren, mehr vegetarische Produkte und ökologisch produzierte Produkte, dann lösen wir eigentlich aus meiner Sicht diese Probleme zum Teil.

Autorin:

Wenz rät allen, denen das Klima am Herzen liegt, den eigenen Konsum zu überdenken und regionale Produkte vom Bauernhof in der Umgebung einzukaufen. Dann fällt nämlich der lange Transport von Gurken, Tomaten und Äpfeln weg und es entstehen keine oder nur wenige schädlichen Emissionen. Aber was genau bedeutet es, wenn Supermärkte Obst und Gemüse „aus der Region“ anbieten? Darf der Bauernhof 30 Kilometer entfernt sein? Oder gelten auch 100 Kilometer noch als „regional“?

O-Ton Katrin Wenz:

Regionalität, die ist überhaupt nicht definiert. Und deshalb, wenn „Region“ draufsteht, muss man da auch nochmal genau hingucken und am besten eben, wenn man die Möglichkeit hat, von Betrieben aus der Region die Produkte beziehen, wo man auch wirklich weiß, sie kommen aus der Region und sie kaufen keine Produkte zu.

Autorin:

In Süddeutschland sind die Menschen es gewohnt, regionales Obst und Gemüse direkt vom Bauern oder in Geschäften regionaler Erzeugergemeinschaften zu kaufen. Das ist nicht überall so. In Ostdeutschland beispielsweise gibt es diese Strukturen auch drei Jahrzehnte nach der Wende immer noch nicht. Dort ist es für Verbraucherinnen und Verbraucher mühsam und oft sogar unmöglich, Kartoffeln direkt von ihrer Landwirtin zu beziehen, obwohl die Felder in der Nachbarschaft liegen. Mit Ernährung das Klima retten? Für die Verbraucher ist das ein Kraftakt, findet die 21-jährige Alina Voss:

Atmo:

Tischdecken, leise Musik, Teller werden aus dem Schrank genommen, Besteck klappert

O-Ton Alina Voss:

Es ist halt auch so'n Berg, find ich, von Dingen, mit denen man konfrontiert wird. Also, Du musst jetzt das, das, das an deiner Ernährung ändern, aber auch nicht nur daran, sondern auch was Du kaufst, wie du dich bewegst. Fahrrad, Auto. Also es ist ja nicht nur das Essen, sag ich mal, auf das man achten muss. Und ich glaub, da sagen manche Menschen: Es ist so viel, ich fang jetzt gar nicht an.

Autorin:

Die Suppe ist fast fertig, der Tisch wird gedeckt. Familie Voss strengt sich wirklich an und doch fällt es ihr nicht leicht, beim Einkaufen alle Aspekte einer nachhaltigen Ernährung im Blick zu behalten. Die wichtigsten zehn Punkte hat das IFEU-Institut auf seiner Internetseite zusammengestellt:

O-Ton Guido Reinhardt:

Wenn man mit denen einkaufen geht, hat man schon mal 80 bis 90 Prozent der gesamten Umweltlast deutlich reduziert. Und dazu gehört beispielsweise den Fleischkonsum reduzieren, Milchprodukte reduzieren. Dazu gehört aber beispielsweise auch auf Einwegglas zu verzichten. Also, die pürierten Tomaten im Einwegglas ist aus Umweltsicht ein absolutes No-Go. Oder bei einzelnen Lebensmitteln: Reis wegen des CO₂-Fußabdrucks, Mandeln aus Kalifornien wegen des Wasser-Fußabdrucks. Hier kann man sicherlich sehr viel machen, wenn man sich nur einzelne dieser Empfehlungen merkt.

Autorin:

Auf der 10-Punkte-Liste des IFEU steht natürlich auch: bitte zu Fuß oder mit dem Fahrrad einkaufen gehen. Der ökologischste Einkauf nutzt nichts, wenn man ihn mit dem SUV erledigt. Man sollte auf Einwegtüten verzichten und auf umweltfreundliche Verpackung achten. Zwar haben nicht alle einen der mehr als 100 Unverpackt-Läden in Deutschland in der Nähe. Aber man kann auch im Supermarkt bei Obst und Gemüse wiederverwendbare Netze benutzen oder Joghurt, Milch und Sahne im Pfandglas anstatt im Tetrapack kaufen. Allerdings sind Ökoprodukte teils erheblich teurer als konventionell erzeugte. Und so bleibt am Ende die Frage: Wer kann sich die von BUND-Frau Katrin Wenz beschworene Ernährungswende leisten? Alina Voss stürzt der Einkauf regelmäßig in Gewissenskonflikte.

O-Ton Alina Voss:

Dann steh ich da wirklich zwei Minuten vor dem Regal und hab dann innerlich so 'ne moralische Diskussion: Kann ich mir jetzt diesen Käse kaufen, weil ich bin Student und hab nicht so viel Geld, oder aber übernehm ich jetzt Verantwortung und kauf ich mir den Bio-Feta-Käse? Ich find das dann auch schwer, sich zu entscheiden.

Autorin:

Sehr wahrscheinlich werden sich auch in Zukunft nicht alle Menschen in Deutschland eine nachhaltige Ernährung, die den Klimawandel aufhält, leisten können. Davon ist Guido Reinhardt vom Heidelberger IFEU-Institut überzeugt.

O-Ton Guido Reinhardt:

Insofern kann man hier den Menschen in der Tat für die nächste Zeit nur empfehlen, dort Bio-Lebensmittel zu kaufen, wo sie es sich leisten können und in anderen Bereichen eben nicht. Das ist jetzt erst einmal pragmatisch, ganz klar. Aber man wird auch grundsätzlich überlegen müssen, inwieweit wir in unserer Gesellschaft bereit sind, einen Teil unseres Einkommens für Lebensmittel auszugeben und einen anderen eben für andere Teilbereiche. Deutschland gehört zu den drei Ländern in Europa, bei denen die Bevölkerung am wenigsten für Lebensmittel ausgibt.

Autorin:

Deutschland gehört aber auch zu den vier Ländern in Europa, in denen die Menschen am meisten für Wohnen ausgeben müssen. 2019 war es im Schnitt ein Viertel des verfügbaren Einkommens. 14 Prozent aller Deutschen und die Hälfte der armutsgefährdeten Gruppen sind durch Wohnkosten so überlastet, dass sie beim Essen sparen müssen. Mag sein, dass Lebensmittel teurer werden müssen, um die Kosten für eine nachhaltigere Landwirtschaft und die Lebensmittelherstellung zu

decken. Doch falsch wäre es, wenn sich nur die Besserverdienenden ein gutes Gewissen leisten können.

Atmo:

Am Esstisch, Suppe wird verteilt, „guten Appetit“
