

Fleischkonsum bedroht den Regenwald

BN-Agrar-Referentin Marion Ruppner sprach über „Gut essen und Klima schützen“

Von Georg Soller

Vilsbiburg. Wenn sie durch die verlockende Warenwelt der Lebensmittelhändler schlendern, denken die wenigsten Kunden darüber nach, wieviel Energie nötig ist, um die Waren herzustellen, zu transportieren oder auch nur zu kühlen. In einem interessanten Vortrag beim Bund Naturschutz zeigte die Agrar-Referentin aus der Landesfachgeschäftsstelle des Bundes Naturschutz, Marion Ruppner, größtenteils unbekannt Zusammenhänge zwischen Konsum und Ökologie auf. Der Vortrag hatte den Titel: „Gut essen und Klima schützen“.

Es sind nicht nur die Lebensmittelskandale, das Dioxin in den Eiern, das Gammelfleisch oder der aromatisierte Kunstkäse, die uns beunruhigen sollten. Allein der Alltag, unser täglicher Umgang mit Essen, wirkt bei genauerem Hinsehen bedrohlich. Unser Essen macht uns krank, heißt es gern in verschreckenden Schlagzeilen.

Aber eigentlich will das niemand so ganz genau wissen. Rund 30 Besucher waren zum Vortrag von Marion Ruppner ins „Gsellnhaus“ gekommen, wo die Agrar-Referentin aus der Landesfachgeschäftsstelle des Bundes Naturschutz mit Hilfe von vielen Zahlen und Vergleichen darlegte, warum man von bestimmten Waren am besten die Finger las-

sen sollte. Und auch, wo man ruhigen Gewissens zugreifen kann.

Energiefresser Fleisch

Ein Fünftel des gesamten Energieverbrauchs in Deutschland geht auf das Konto unserer Ernährung – von der Erzeugung tierischer Lebensmittel (44 Prozent) und pflanzlicher Lebensmittel (8 Prozent) über den Transport (13 Prozent) bis hin zu Verbraucheraktivitäten wie Einkaufen und Kochen (29 Prozent). Energieverbrauch in Deutschland, wohlgemerkt.

Während die Nahrungsmittelhersteller von „Veredelung“ sprechen, wenn aus viel Getreide langsam Schnitzel heranwachsen, spricht die Agrar-Referentin von Verschwendung. Auch Würden alle Menschen dieser Welt den gleichen Fleischkonsum betreiben, wie er in den westlichen Ländern üblich ist, benötigt man die komplette Landfläche des Erdballs gleich in dreifacher Ausfertigung, um alle satt zu bekommen. Denn eine Kalorie Rindfleisch verbraucht 10 Kalorien Getreide – bei Schweinefleisch ist das Verhältnis 1:3 und bei Eiern 1:4. Rund 80 Kilogramm Fleisch isst jeder Deutsche im Jahreschnitt. In Zahlen ausgedrückt: Knapp 30 Millionen Schweine lassen jährlich in Deutschland ihr

Leben, 50 Millionen Masthähnchen, Rinder, Zuchtfische, Puten und, und, und. Damit der „Dauerniedrigstpreis“ gehalten werden kann, boomen Agrarfabriken mit massenhafter Tierhaltung. Die Tiere werden auf Rekord gezüchtet: Ein Masthähnchen wächst in knapp einem Monat heran. Besonders perfide erscheint die Optimierung der Putenzucht: Um die mageren Putenbruststreifen in ausreichender Zahl auf den Salat zu bekommen, bringen die Zuchttiere nicht nur das dreifache Gewicht einer „Normal-Pute“ auf die Waage (22 bis 23 Kilogramm), auch der Anteil des begehrten Brustmuskels wurde von früher 14 Prozent auf 50 Prozent am Gesamtgewicht gesteigert. Die Folge: Ausgewachsene Tiere können aus eigener Kraft kaum noch stehen.

Sehr intensiv hat sich Marion Ruppner mit der Energiebilanz und den Folgen für das Weltklima beschäftigt. Vereinfacht ausgedrückt: Würde das Futter, das in einer Region heranwächst, reichen, um alle Tiere dieser Region zu ernähren, müsste man sich um diese Welt keine Sorgen machen. Das beste Beispiel sind die Kühe auf der Almweide. Sobald aber Futter aus anderen Ländern herbeitransportiert werden muss, verschiebt sich das ökologische Gleichgewicht ins Negative. Das ist die

Schattenseite des immensen Fleischkonsums. Ein wichtiges Ziel sei es deshalb, den Anteil an pflanzlichen Lebensmitteln zu vergrößern, sagte Ruppner. Dann würden die Menschen auch gesünder leben.

Doch auch Gemüse ist nicht gleich Gemüse. In geheizten Treibhäusern herangewachsener Kopfsalat von der Klimabilanz her betrachtet sogar bedenkllicher als Salat, der zum Beispiel aus Spanien kommt. Am sinnvollsten sei es, so die Referentin, bewusst saisonales Gemüse zu verwenden: „Das schmeckt dann nicht nur besser, es ist zu seiner Zeit auch immer am preiswertesten. Da können Sie richtig Geld sparen.“ Gleichzeitig spare man sich aufwendige Verarbeitung, wie sie zum Beispiel für Tiefkühlkost nötig sei.

Kein Kopfsalat im Winter

Auch würden dann lange Wege vermieden wie etwa bei Äpfel aus Neuseeland, Erdbeeren aus Südafrika oder Tierfutter aus Südamerika: 65 Prozent der deutschen Soja-Importe stammen aus Argentinien oder Brasilien, wo zum Teil klimatisch wertvolle Regenwälder gerodet werden, damit entsprechende Anbauflächen erst entstehen. „Unser Essverhalten verändert die Welt“, sagte Ruppner.

In einem Schwenk machte die Agrar-Expertin deutlich, dass aber in der deutschen Landwirtschaft längst nicht alles zum Besten bestellt ist. Die jüngsten Förderanreize hätten dazu beigetragen, dass deutsche Landwirte mehr Geld dafür bekommen, wenn sie Mais und Getreide in Biogasanlagen verfeuern. In der Folge mussten Weizen oder Braugerste importiert werden. Gleichzeitig werden immer mehr Wiesen umgeackert, um noch mehr Maisanbauflächen zu bekommen. „Ich weiß nicht, ob Sie es besonders genießen, zwischen Maisfeldern spazieren zu gehen“, sagte sie.

In der anschließenden Diskussion wurde deutlich, wie schwer es ist, das Verbraucherverhalten zu verändern. Solange Essen vor allem billig sein soll und schnell zu konsumieren, werde sich in den Supermärkten wenig verändern. Und man müsse schon genau überlegen, wenn man angesichts der auf vielen Verpackungen dargestellten „heilen Welt“ die dahinter stehende Massentierhaltung ins Gedächtnis rufen will. „Am besten wäre es, man würde die Firmen zwingen, Fotos von den realen Bedingungen auf die Verpackung zu drucken“, sagte ein Besucher. Genau so wie bei den Warnungen auf Zigarettenpackungen.



Apfel ist nicht gleich Apfel, und den Energieverbrauch, den das Obst auf seinem Weg in den Supermarkt verbraucht hat, sieht man im Warenregal erst recht nicht. Grundsätzlich gilt aber die Faustregel: Regionale Ware hat die bessere Klimabilanz, sagte Marion Ruppner (kleines Bild) vom Bund Naturschutz. (Fotos: gs/Gero Breloer, dpa)