

PresseForum BioBranche: Interview zu Klimaschutz und Ernährung mit Dr. Karl von Koerber

In der Diskussion zum Klimaschutz wird die Bedeutung von Ernährung und Landwirtschaft unterschätzt. Wie sieht ein klimafreundlicher Speiseplan aus und welche Rolle kann der Biolandbau dabei spielen? Das Presseforum BioBranche befragte dazu den Ernährungsexperten Dr. Karl von Koerber vom Münchener Beratungsbüro für Ernährungsökologie (www.bfeoe.de). Das Interview führte Gerald Wehde vom Bioland e.V.

Text zum Foto:

Dr. Karl von Koerber ist Ernährungsexperte vom Münchener Beratungsbüro für Ernährungsökologie. Quelle: privat

PresseForum BioBranche: Beim Klimawandel denken die meisten an Industrie, Auto- und Luftverkehr. Welche Rolle spielen Ernährung und Landwirtschaft?

Dr. Karl von Koerber: Eine große. Immerhin verbraucht unsere Ernährung in Deutschland etwa ein Fünftel der Gesamtenergie und trägt in dieser Größenordnung auch zum Treibhauseffekt bei. Die Hälfte dieser Treibhausgas-Emissionen geht auf das Konto der Landwirtschaft. Die Produktion tierischer Lebensmittel ist deutlich energieaufwändiger und damit klimabelastender als die Erzeugung pflanzlicher Lebensmittel.

Wie sollte Ihrer Ansicht nach ein klimafreundlicher Speiseplan aussehen?

Dr. Karl von Koerber: Durch eine deutliche Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel und damit eine bewusste Reduzierung des Anteils von Fleisch, Milchprodukten und Eiern kann jeder schon sehr viel für den Klimaschutz tun. Denn auf dem Weg vom Tierfutter bis zum Stück Fleisch oder Käse gehen durch die „Veredelungsverluste“ 65 bis 90 % der im Futter enthaltenen Nahrungsenergie verloren. Folglich werden dafür große Mengen an Futtermitteln gebraucht, was vor allem durch die sehr energieaufwändige chemische Synthese der mineralischen Düngemittel hohe Treibhausgas-Emissionen verursacht. Die Veredelungsverluste stellen auch angesichts der Welthungersituation eine nicht zu verantwortende Ressourcenverschwendung dar.

Wie wollen Sie den geringeren Verzehr tierischer Lebensmittel Ländern vermitteln, die erst dabei sind, sich etwas Wohlstand zu erwirtschaften?

Dr. Karl von Koerber: Das geht nur über ein gutes Vorbild. Umso wichtiger ist es, dass wir in der westlichen Welt schnell umdenken. Während wir hier unseren Fleisch- und Käsekonsum reduzieren sollten, ist es wichtig, alles dafür zu tun, dass die stark wachsenden Bevölkerungen in China und Indien erst gar nicht mit einem verstärkten Fleisch- und Käsekonsum beginnen. Das ist natürlich für Schwellenländer mit wachsendem Wohlstand eine große Herausforderung. Hier muss die Politik gute Wege finden, die bestehende Esskultur, die oft traditionell fleischarm ist, zu bewahren.

Wird denn die westliche Welt ihrer Vorbildfunktion gerecht?

Dr. Karl von Koerber: Nein bisher nicht. In Deutschland propagieren aktuell Agrarpolitiker und auch Funktionäre statt einer Änderung der Ernährungsweisen eine neue Intensitätssteigerung in der Landwirtschaft. Dies bedeutet eine Forcierung der Massenproduktion. Auch die deutsche Exportwirtschaft prescht vor. So wird der asiatische Markt gerade für deutschen Käse und andere Milchprodukte erobert. Das ist aber eine Sackgasse. Denn so wird erst ein neuer klimaschädlicher Bedarf in den Schwellenländern geschaffen. Stattdessen brauchen wir einen Bewusstseinswandel und globale Verantwortung. Und statt einer umweltschädlichen Intensivierung auf dem hiesigen Acker und einer ethisch bedenklichen Massentierhaltung sollte lieber der Biolandbau als echte Alternative auch für den Klimaschutz vorangebracht werden. Für das Ernährungs-Motto „weniger ist mehr“ sprechen auch die Folgekosten ernährungsabhängiger Krankheiten. Diese belaufen sich in Deutschland auf über 70 Mrd. € pro Jahr - das ist etwa ein Drittel der Gesamtausgaben im Gesundheitswesen. Ein immenser volkswirtschaftlicher Faktor.

Kann denn der Biolandbau überhaupt einen Beitrag zum Klimaschutz leisten und das weltweit?

Dr. Karl von Koerber: Die FAO hat erst kürzlich die globale Vorzüglichkeit des Biolandbaus nicht nur für den Klimaschutz, sondern auch für die Welternährung herausgestellt. Ein Positivfaktor ist dabei der stark reduzierte Energieeinsatz. Dabei spielt der Verzicht auf energieaufwändige mineralische Stickstoffdünger eine große Rolle. Ein weiterer Pluspunkt ist die Kohlenstoffspeicherung im Humus. Über

Humusaufbau wird nicht nur die Bodenstruktur verbessert, sondern es können auch große Mengen CO₂ gebunden werden.

Sind regionale und saisonale Produkte aus Klimaschutzgründen vorzuziehen?

Dr. Karl von Koerber: Die Klimabelastung durch Lebensmitteltransporte hängt von der zurückgelegten Strecke und dem verwendeten Transportmittel ab. LKWs stoßen deutlich mehr Treibhausgase aus als die Bahn. Flug-Transporte von Waren aus Übersee sind extrem klimaschädlich, sie belasten die Atmosphäre mehrere Hundert Mal stärker als solche mit Hochseeschiffen.

Insgesamt lassen sich keine *pauschalen* Aussagen zur Umweltrelevanz regionaler Erzeugnisse treffen. Beispielsweise ist der Transport kleiner Gütermengen mit kleinen Lieferwagen oder PKWs wenig effizient. Regionale Lebensmittel haben jedoch das Potenzial, Energie und damit Treibhausgas-Emissionen einzusparen. Dieses muss in vielen Fällen durch effiziente Vermarktungsstrukturen und erhöhte Nachfrage noch erschlossen werden. Saisonales Gemüse und Obst aus dem Freiland ist weniger klimabelastend als ihre Erzeugung in beheizten Treibhäusern oder Folientunneln. Deren klimaschädliche Emissionen liegen bis zu 30-mal höher.

Was empfehlen Sie konkret dem Verbraucher?

Dr. Karl von Koerber: Sich mehr mit seiner Ernährung und den Folgen auseinanderzusetzen. Die Art der Ernährung entscheidet wesentlich mit über die Zukunft unseres Planeten. Mehr Wissen, mehr öffentliche Auseinandersetzung darüber und mehr Transparenz zum Produkt sind notwendig. Nur dann wird sich auch die Politik bewegen.

Für den Konsum tierischer Erzeugnisse empfehle ich „Bio statt Massenware“ nach dem Motto „weniger ist mehr“. Auch bei pflanzlichen Lebensmitteln ist Bio die klimaschonende Alternative. Und wieder mehr frische, gering verarbeitete Produkte aus der Region und der jeweiligen Saison in die Küche holen. Tiefkühlpommes verursachen z. B. eine 23-mal stärkere CO₂-Belastung als frische Kartoffeln.

Quelle: PresseForum BioBranche. Das Interview führte Gerald Wehde vom Bioland e.V.

Das PresseForum BioBranche wurde vor vier Jahren von Pressesprechern der Naturkost- und Naturwarenbranche als Anlaufstelle für Medienvertreter gegründet. Das gesellschaftliche Interesse am Thema Bio steigt kontinuierlich, ebenso die Berichterstattung in Rundfunk, Fernsehen und Printmedien. Die Vertreter des PresseForums BioBranche sind kompetente Ansprechpartner für Journalisten, sie bieten Themen- und Expertenlisten, Interviews und O-Töne, Betriebsbesichtigungen und Hintergrundinformationen an.