

Tolles Tollwood-Klima: Essen für den Klimaschutz

Klimaschutz und Freude an gutem Essen passen gut zusammen!

Auf den Inhalt kommt es an: Die Verwendung eines energiesparenden Kühlschranks ist günstig für den Klimaschutz. Weit wichtiger aber ist dessen Inhalt, denn die wenigsten wissen, dass die eigene Ernährung einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz leisten kann: Rund 20 Prozent des Gesamt-Energieverbrauchs in Deutschland erfolgt für das tägliche Essen [Abb. 1].

Was wir Deutschen essen ist für rund 20 Prozent des bundesweiten Treibhausgas-Ausstoßes verantwortlich: Der Löwenanteil – 44 Prozent – geht dabei auf das Konto der Erzeugung tierischer Lebensmittel, gefolgt von Verbraucheraktivitäten wie Kühlen, Einkaufen, Kochen, Spülen mit 29 Prozent. Handel und Transport verursachen 13 Prozent. Die Erzeugung pflanzlicher Lebensmittel schlägt mit vergleichsweise geringen acht Prozent zu Buche, die Lebensmittelverarbeitung mit sechs Prozent².

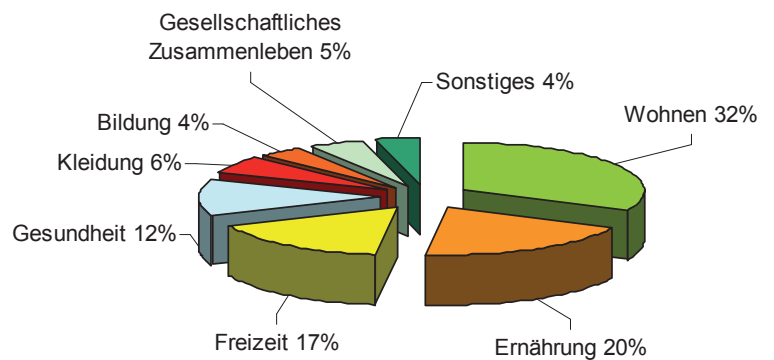


Abb. 1: Der Gesamt-Energieverbrauch in Deutschland¹

Essen für den Klimaschutz auf dem Tollwood-Festival: Fleisch und Fleischprodukte belasten das Klima am stärksten. Im Vergleich zu anderen Großveranstaltungen dieser Art verzehren die Tollwood-Besucher auf dem Festival weniger Fleisch. Wichtig ist außerdem, dass das Festival seit 2003 bio-zertifiziert ist und die Besucher nahezu 100 Prozent Bio auf den Teller bekommen. Durch die Verwendung biologischer Lebensmittel auf den Tollwood Festivals werden rund 20 Prozent der Treibhausgase gegenüber konventionellen Lebensmitteln eingespart. Das sind **116 Tonnen Kohlendioxid pro Jahr**, was dem Ausstoß von 58 Mittelklassewagen bei durchschnittlicher Nutzung oder 170 Hin- und Rückflügen nach Mallorca entspricht. Würde ganz München ein Jahr lang à la Tollwood – also biologisch und weniger Fleisch – essen, blieben dem Klima etwa **1.000 t Treibhausgase** erspart!

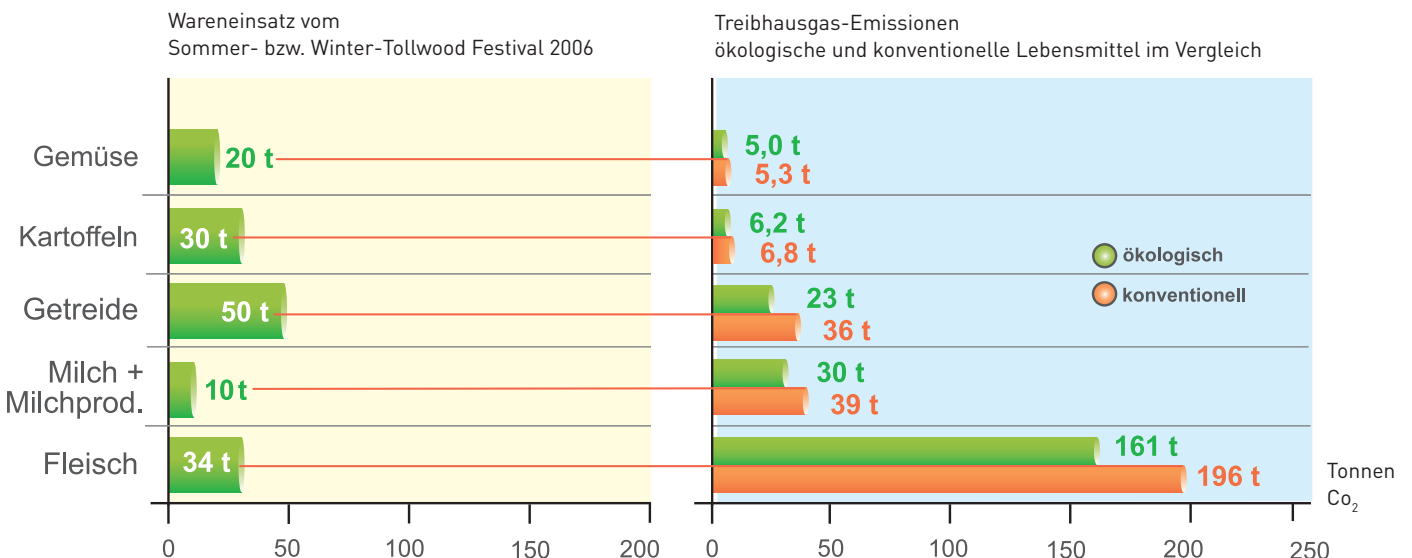


Abb. 2: Treibhausgas-Emissionen des Speisenangebots der Tollwood-Festivals

Bio-Landwirte sind Klimaschützer: Im Bio-Landbau dürfen keine – in der Produktion sehr energieaufwändigen – mineralischen Stickstoffdünger verwendet werden. Das ist der Hauptgrund für die guten Klimawerte von Bio-Lebensmitteln. Stattdessen düngen die Bio-Landwirte mit Mist und Gülle vom eigenen Hof und mit Leguminosen wie Klee gras und Luzerne. Weniger Tiere pro Hektar als im konventionellen Bereich – wie im Bio-Landbau vorgeschrieben – verursachen weniger Mist und Gülle. Das Abbauprodukt der Dünger ist Lachgas, 300-mal treibhauswirksamer als Kohlendioxid und damit ein echter Klimakiller.

Fleisch, Wurst, Milch und Co. belasten das Klima am stärksten: Lebensmittel tierischen Ursprungs wie Fleisch, Wurst, Milch und Produkte daraus verursachen über 80 Prozent der Klimabelastung in der landwirtschaftlichen Erzeugung [s. Abb. 2]. Das liegt zum einen daran, dass für die Futtermittel viel Mineraldünger und damit viel fossile Energie (Erdöl, Erdgas, Kohle) eingesetzt werden muss. Zum anderen geht bei der Umwandlung von pflanzlichen Futtermitteln zu tierischen Lebensmitteln viel Nahrungs-Energie verloren: So benötigt die Herstellung von einer Kalorie Fleisch durchschnittlich sieben Kalorien pflanzliche Futtermittel. Dazu kommt, dass Wiederkäuer wie Rinder, Schafe oder Ziegen bei der Verdauung Methan freisetzen, das etwa 23-mal klimabelastender ist als Kohlendioxid.

Eine Portion Bio-Gemüse = eine Portion Klimaschutz: Der »ökologische Rucksack« von pflanzlichen Lebensmitteln ist wesentlich geringer als der tierischer Produkte. Im Gegensatz zu tierischen Lebensmitteln ist das Gewicht an Treibhausgasen, das sie erzeugen, deutlich niedriger als ihr Eigengewicht. Das bedeutet, dass Getreide, Kartoffeln und Gemüse, die aus ökologischem Anbau stammen, einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz leisten.

Beim Bio-Landbau ist die Umwelt auf der Gewinnerseite: Bio-Landbau bedeutet sauberes Trinkwasser und gesunde Böden, höhere Artenvielfalt und artgerechte Tierhaltung. Alle Bio-Produkte werden regelmäßig kontrolliert, sind gentechnikfrei und in der Regel frei von Pestiziden und Tierarzneimitteln.

Werden Sie Klimaschützer – auf dem Tollwood-Festival und zuhause! Durch einen nachhaltig orientierten Konsum, zu dem auch eine klimaverträgliche Ernährung zählt, kann jeder sofort und ohne großen Aufwand zum Klimaschützer werden. Wer sich vorwiegend pflanzlich ernährt und das in Bio-Qualität, hält sich nicht nur gesund, sondern kann seinen Treibhaus-Rucksack im Bereich Ernährung um ca. 50 Prozent vermindern³.

Tipps für einen Prima-Klima-Ernährungsstil⁴:

- Pflanzliche Kost bevorzugen
- Kaufen Sie soweit möglich Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft
- Bevorzugen Sie regionale Produkte – keine Flugtransporte, z. B. von Exoten oder Erdbeeren im Winter
- Gemüse und Obst der Saison kaufen – im Winter nicht aus beheizten Treibhäusern
- frische, gering verarbeitete Lebensmittel sind klimafreundlicher als Tiefkühlpizza, Hamburger & Co.

Wer dann noch energieeffiziente Haushaltsgeräte – wenn nötig - anschafft und zu Fuß, mit dem Bus oder dem Fahrrad einkaufen geht bzw. fährt, ist ein echter Klima-Held.

Hintergrund: Der Klimawandel steht uns nicht mehr bevor, wir stecken mitten drin. Temperaturerhöhung von mehreren Grad bis zum Jahr 2100, schmelzende Gletscher, vermehrte Überschwemmungen, Dürren, Stürme und vieles mehr stehen uns ins Haus. Verursacher des Klimawandels: der Mensch. Vor allem die reichen Industrieländer sind für die Zunahme von Kohlendioxid, Methan und Lachgas in der Atmosphäre verantwortlich. Um die schlimmsten Auswirkungen des Klimawandels zu vermeiden, fordern die Klimaforscher eine weltweite Verminderung der Treibhausgase bis 2050 um 50 Prozent. Erreicht werden soll das vor allem durch eine geringere Nutzung von Öl, Kohle und Co. Dazu können und sollten auch Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie ihren Beitrag leisten.

Mit der Erstellung einer Klimabilanz für das Speisenangebot (Fleisch, Milch, Getreide, Kartoffeln, Gemüse) wurde das **Beratungsbüro für Ernährungsökologie** und **Bio etc. - Beratung für nachhaltige Ernährung** beauftragt. Für die Berechnung wurden Ökobilanzdaten der ECOINVENT-Datenbank für oben genannte Lebensmittel(-gruppen) verwendet, die im Rahmen einer Dissertation⁵ veröffentlicht wurden. Diese Daten repräsentieren die Umweltbelastungen einzelner Produkte – u. a. den Ausstoß von Treibhausgasen. Für den Tollwood-Lebensmittel-Vergleich wurden ausschließlich Werte für den Anbau verwendet, da davon ausgegangen wurde, dass die Verarbeitung und der Handel mit den Transporten von Bio-Lebensmitteln keine wesentlichen Unterschiede zu vergleichbaren konventionellen Lebensmitteln aufweisen.

Fachliche Konzeption

Beratungsbüro für Ernährungsökologie, Dr. Karl von Koerber und Jürgen Kretschmer;
Tel. 089-54644560; kretschmer@bfeoe.de; www.bfeoe.de

Bio etc. - Beratung für nachhaltige Ernährung, Sonja Grundnig
Tel. 089-515676-50; Mobil 0174-8065965; s.grundnig@kabelmail.de

Literatur

¹BUND & Misereor (Hrsg.): Zukunftsfähiges Deutschland - ein Beitrag zu einer global nachhaltigen Entwicklung. 4. Aufl., Birkhäuser Verlag, Berlin, 1997

²Enquete-Kommission »Schutz der Erdatmosphäre« des Deutschen Bundestages (Hrsg.): Landwirtschaft und Ernährung - Quantitative Analysen und Fallstudien und ihre klimatische Relevanz. In: Landwirtschaft, Band 1, Teilband II, Economica Verlag, Bonn, 1994

³Hoffmann I: Ernährungsempfehlungen und Ernährungsweisen - Auswirkungen auf Gesundheit, Umwelt und Gesellschaft. Habilitationsschrift, Universität Gießen, 2002

⁴Koerber K v, Kretschmer J, Schlatzer M: Ernährung und Klimaschutz – Wichtige Ansatzpunkte für verantwortungsbewusstes Handeln, Ernährung im Fokus 7 (5), 130-137, 2007

http://www.bfeoe.de/hintergrund/eif_0507_130_137_1U.pdf

⁵Jungbluth N: Umweltfolgen des Nahrungsmittelkonsums - Beurteilung von Produktmerkmalen auf Grundlage einer modularen Ökobilanz, Verlag dissertation.de, Berlin, 2000