

Essen für den Klimaschutz?

Zu dieser Frage lädt die Ortsgruppe Penzberg des Bund Naturschutz den Ernährungsökologen Dr. Karl von Koerber am 2. März zu einem Vortrag nach Penzberg ein. Eine Ausstellung soll den Zusammenhang zwischen Klimaschutz und Ernährung zusätzlich verdeutlichen.

Hier ein Überblick über die wichtigsten Ansatzpunkte für verantwortungsbewusstes Handeln:

Klimaschutz und gutes Essen passen gut zusammen! Warum?

Ein energiesparender Kühlschrank ist günstig für den Klimaschutz. Noch wichtiger ist aber der 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. Die Ernährung steht damit auf Platz 2 nach dem Wohnen: 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 dagegen nur mit 8 Prozent zu Buche, die Verarbeitung von Lebensmitteln mit 6 Prozent.

Fleisch, Wurst, Milch und Co., also Lebensmittel tierischen Ursprungs, belasten das Klima am stärksten.

Für Futtermittel muss viel Mineraldünger und damit viel fossile Energie (Erdöl, Erdgas, Kohle) eingesetzt werden. Außerdem geht bei der Umwandlung von pflanzlichen Futtermitteln zu tierischen Lebensmitteln viel Nahrungsenergie verloren. Die Herstellung einer Kalorie Fleisch benötigt durchschnittlich 7 Kalorien pflanzlicher Futtermittel. Dazu kommt, dass Wiederkäuer wie Rinder, Schafe oder Ziegen bei der Verdauung Methan freisetzen, das etwa 23-mal klimabelastender ist

als Kohlendioxid.

Im Bio-Landbau dürfen keine mineralischen Stickstoffdünger eingesetzt werden, deren Herstellung sehr energieintensiv ist. Das ist der Hauptgrund für die **guten Klimawerte von Bio-Lebensmitteln**. Stattdessen wird mit Mist und Gülle vom eigenen Hof und mit Leguminosen wie Klee gras und Luzerne gedüngt. Weniger Tiere pro Hektar verursachen auch weniger Mist und Gülle. Bio-Landbau bedeutet daneben auch sauberes Trinkwasser und gesunde Böden, höhere Artenvielfalt und artgerechtere Tierhaltung.



Foto: GRONAU

Lebensmittel-Transporte haben sich seit 20 Jahren in Deutschland verdoppelt, obwohl die pro Person verbrauchte Menge kaum verändert ist. Transporte von Lebensmitteln, die auch in der Nähe produziert werden, sind unnötig. **Regionale Lebensmittel legen geringere Transportstrecken zurück und sparen damit Energie und klimaschädliche Treibhausgase.** Daneben wird die regionale Wirtschaft gestärkt, ländliche Arbeitsplätze werden gesichert und überschaubare Strukturen schaffen Ver-

trauen.

Der Freilandanbau von Gemüse und Obst in der Saison ist weniger klimabelastend als ihre Erzeugung in beheizten Treibhäusern oder Folientunneln.

Die Produktion im beheizten Treibhaus während der kalten Jahreszeit verbraucht bis zu 60-mal mehr Energie als im Freiland, die klimaschädlichen Emissionen liegen bis zu 30-mal höher. Bei der Auswahl saisonaler Lebensmittel helfen Saisonkalender, die von den Verbraucherzentralen oder vom aid Infodienst herausgegeben werden.

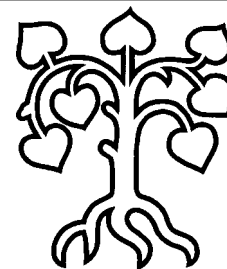
Tiefgekühlte Lebensmittel

benötigen in der Verarbeitung und der Aufrechterhaltung der Kühlkette während Transport und Lagerung große Energiemengen und verursachen erhebliche Treibhausgas-Emissionen. Tiefkühl-Pommes-frites z. B. verursachen durchschnittlich 23-mal mehr CO₂-Äquivalente als frische Kartoffeln (Öko-Institut 2005). **Frische, gering verarbeitete Lebensmittel sind also weniger klimabelastend** – und natürlich

auch aus gesundheitlichen Gründen empfehlenswert.

Fazit:

Mit einem »klimaaoptimierten« Ernährungsstil lässt sich der Treibhausgas-Ausstoß im Bereich Ernährung um mehr als die Hälfte vermindern. Jeder kann sofort und ohne hohen Aufwand damit beginnen. Zusätzliche Vorteile im Hinblick auf die eigene Gesundheit, die Sozialverträglichkeit des Lebensstils und weitere Umweltaspekte liegen auf der Hand. Genuss und Freude beim Essen werden dadurch vielleicht sogar gesteigert.



**Bund Naturschutz
Kreisgruppe WM-SOG**

Hofstraße 6, 82362 Weilheim

Tel.: 0881/2995

Fax: 0881/927 83 45

email:

bn.weilheim@t-online.de

[www.weilheim-](http://www.weilheim-schongau.bund-naturschutz.de)

[schongau.bund-naturschutz.de](http://www.weilheim-schongau.bund-naturschutz.de)



Samstag, 21. Februar,
14 Uhr

Winterwanderung

Führung: Johann Heilbock

Treffpunkt: Stadthalle

Weilheim

Schutzgemeinschaft Weilheimer

Moos zusammen mit dem

Landesbund für Vogelschutz

Montag, 2. März,
19 Uhr

Essen für den Klimaschutz?

Vortrag: Dr. K. v. Koerber

Ort: Penzberg, Rathaus-

passage (Karlstraße 23)

Kurz gesagt sehen die Empfehlungen für eine klimaschonende Ernährung so aus:

- ⇒ Mehr pflanzliche und weniger tierische Lebensmittel
- ⇒ Soweit möglich Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft
- ⇒ Regionale Erzeugnisse – v. a. keine Flugzeugtransporte
- ⇒ Saisonales Gemüse und Obst aus dem Freiland
- ⇒ Frische, gering verarbeitete Lebensmittel statt Tiefkühlware
- ⇒ Energieeffiziente Haushaltsgeräte
- ⇒ Einkaufen zu Fuß, mit Fahrrad oder Bus

Quelle: Dr. Karl von Koerber
www.wzw.tum.de/ne

Hannelore Jaresch
Bund Naturschutz, Ortsgruppe Penzberg