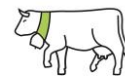


Wie beeinflusst unsere Nahrung das Klima?



KLEINBAUERN
VEREINIGUNG

Anbau und Herstellung von Lebensmitteln verursachen klimaschädliche Treibhausgase. Die Höhe dieser Emissionen unterscheidet sich zwischen den Produktgruppen und der Art und Weise der Landwirtschaft stark. Mit unserer Ernährungsweise und dem Einkaufsverhalten entscheiden wir mit. Eine klimaschonende Ernährung setzt auf weniger Fleischkonsum, saisonal statt Gewächshaus und regionalen, nachhaltigen Anbau.



Eine klimaschonende Ernährung setzt auf Fleisch aus Weidehaltung als Ergänzung (© Séverine Curiger)

Bäuerinnen und Bauern arbeiten in und mit der Natur und spüren deshalb die direkten Auswirkungen des sich verändernden Klimas. Diese Veränderungen machen Anpassungen, wie Bewässerung, neue Sorte oder andere Kulturen notwendig. Die Landwirtschaft ist als Emittent von Treibhausgasen aber gleichzeitig eine der grössten Verursacher des Klimawandels. Weltweit wird der Anteil der Landwirtschaft an den Treibhausgasemissionen auf fast ein Viertel geschätzt. Wichtige Treiber dabei sind Landnutzungsänderungen wie die Abholzung von Wäldern zur Schaffung von Landwirtschaftsland und die Umwandlung von Grasland in offene Ackerflächen. In der Schweiz stammt rund ein Siebtel der Treibhausgasemissionen direkt aus der Landwirtschaft. Die grössten Quellen sind dabei die Methanproduktion von Wiederkäuern (40%) und die Lachgasemissionen aus mit Stickstoff gedüngten Böden (30%), beide Gase werden auch bei der Lagerung von Gülle und Mist freigesetzt. Dazu kommt Kohlendioxid aus der Verbrennung fossiler Treib- und Brennstoffe für landwirtschaftliche Maschinen und Gebäuden und für die Herstellung von Mineraldünger und Futtermittel.

Boden als wesentlicher Faktor

Der Boden hat in der Klimathematik eine Schlüsselrolle inne. Je nach Bewirtschaftungsweise wirkt er als Quelle oder als Senke von Treibhausgasen. Der Humusgehalt des Bodens beeinflusst, wie viel Kohlenstoff im Boden gespeichert wird und wie hoch die Treibhausgasemissionen ausfallen. Intensiver Ackerbau mit Monokulturen und hohem Düngereinsatz laugt die Böden aus, verringert den Humusgehalt und setzt Treibhausgase frei. Künstliche Stickstoffdünger kurbeln zusätzlich die Produktion von Lachgas an. Im Biolandbau ist der Einsatz von Kunstdünger verboten, deshalb weisen Bio-Ackerböden im Vergleich zu konventionell bewirtschafteten Böden rund 40 Prozent tiefere Lachgasemissionen auf.

Verfüttere kein Essen oder «Feed no Food»

Generell emittieren Ackerböden mehr klimaschädliche Gase als Dauerwiesen und Weiden. Das Ackerland sollte deshalb gezielt genutzt und die Flächenkonkurrenz von Nahrungsmittel- und Futtermittelanbau minimiert werden. Konkret bedeutet das: Produkte aus dem Ackerbau sollen direkt der menschlichen Ernährung dienen und

nicht via Tierfutter zu Fleisch «veredelt» werden. Für Kühe, Schafe und Ziegen kein Problem, sie fressen und verdauen Gras und können somit an Standorten gehalten werden, wo kein Ackerbau möglich ist. Die Anzahl Tiere muss jedoch dem Standort angepasst werden. Mit naturnaher Fütterung ohne Kraftfuttereinsatz können in der Schweiz weniger Wiederkäuer gehalten werden als heute. Als positiver Nebeneffekt wird weniger klimaschädliches Methan ausgestossen und die Beweidung trägt zur Erhaltung von Graslandschaften, der dortigen Biodiversität bei und wirkt als Kohlenstoffspeicher. Weniger Tiere bedeuten aber auch eine geringere Milch- und Rindfleischproduktion.

Weniger ist mehr

Schweine und Hühner fressen vor allem Ackerprodukte wie Getreide und Hülsenfrüchte, stehen also in direkter Konkurrenz zur menschlichen Ernährung. Werden diese Tiere nur noch mit Abfällen und Nebenprodukten aus der Verarbeitung gefüttert, ist ein drastischer Rückgang der Bestände zu erwarten. Schätzungen zufolge würde in der Schweiz nur noch rund 20 Prozent des heutigen Bestandes an Schweinen und Hühnern gehalten. Eine klimaschonende Landwirtschaft kann deshalb nur zusammen mit einer markanten Änderung des Ernährungs- und Einkaufsverhalten funktionieren. Wird der Rückgang der tierischen Produktion mit importierten Lebensmitteln kompensiert, ist das für den Ausstoss von Treibhausgas im Inland positiv, aber global gesehen ist die Bilanz nicht wesentlich besser.

Saisonal ist Trumpf

Bei Früchten und Gemüse beeinflusst die Jahreszeit die Klimabilanz sehr stark. Am wenigsten Treibhausgas wird produziert, wenn das Gemüse im Freiland oder im ungeheizten Treibhaus

wächst. Am meisten Schadstoffe emittieren Treibhäuser, welche mit fossilen Brennstoffen beheizt werden. Saisonaler Konsum ist deshalb Trumpf. Nicht nur die Herstellung in der Landwirtschaft hat einen Effekt auf die Klimawirkung eines Lebensmittels. Auf allen Wertschöpfungsstufen wie Verarbeitung, Lagerung und Transport fallen mehr oder weniger Treibhausgase an. Generell gilt, je mehr Arbeitsschritte für ein Lebensmittel nötig sind, je aufwändiger ein Produkt verarbeitet oder verpackt ist, desto negativer ist die Klimabilanz.

Verschwendung und Flugtransporte vermeiden

Die Umweltwirkung des Transports hängt stark vom Transportmittel ab und trägt daher sehr unterschiedlich zur Gesamtbilanz bei. Die Belastung nimmt in der Reihenfolge Schiff, Bahn, Lastwagen und Flugzeug zu. So verursacht beispielsweise ein eingeflogenes Gemüse aus Südamerika zehnmal mehr Treibhausgase als wenn es mit dem Schiff transportiert wird. Zusätzlich spielt es eine Rolle wie das Lebensmittel transportiert werden muss, ob ungekühlt, gekühlt oder tiefgekühlt. Weltweit wird fast ein Drittel aller Lebensmittel weggeworfen, unglaublich angesichts der Millionen unterernährter Menschen. Diese Verschwendung führt zu einem grossen Verlust an Ressourcen und verursacht unnötige Treibhausgasemissionen. Egal wie klimaschonend ein Lebensmittel produziert wurde, landet es im Müll, waren alle Bemühungen umsonst. In Ländern wie der Schweiz fallen die meisten Lebensmittelabfälle bei den Endverbrauchern wie Haushalte und Gastrobetriebe an. Ein wichtiger Pfeiler für einen klimaschonenden Konsum ist deshalb ein sorgfältiger Umgang mit den Lebensmitteln und das Vermeiden von Food Waste.

Dora Fuhrer, Kleinbauern-Vereinigung

Nachhaltig Einkaufen

Unsere Ernährungsweise und Konsumentenscheide prägen die Welt. Beim Einkaufen können wir viel zu einer ökologischen und sozialen Landwirtschaft beitragen. Ein nachhaltiger Einkauf beinhaltet viele pflanzliche Lebensmittel, gelegentlich ergänzt mit tierischen Produkten aus Weidehaltung. Bevorzugt werden saisonale und regionale Produkte statt Gewächshausprodukte und eingeflogene Lebensmittel. Labels geben Auskunft über Umwelt-, Sozialverträglichkeit und Tierwohl. Wichtig: nur kaufen was gebraucht wird und keinen unnötigen Abfall produzieren.

Regio Challenge: Beitrag Nachhaltige Ernährung - Klima

Ein Projekt der Kleinbauern-Vereinigung.

www.kleinbauern.ch/regiochallenge

