

# Klimakiller Ernährung?



Unsere Ernährung bringt Gletscher zum Schmelzen, die Landwirtschaft zum Schwitzen und die Tier- und Pflanzenwelt zum Schrumpfen. Es ist höchste Zeit, den Klimaschutz auch in der Ernährung ernst zu nehmen.

von Priska Messmer

So stellt man sich den Klimawandel vor: Unwetter werden heftiger, Hitzewellen stärker und Dürren häufiger. Der Sommer 2015 führte mit seinen Wetterextremen vor Augen, was Klimaforscher längst prognostizieren.

Dass sich das Klima verändern wird, ist eine Tatsache, mit der wir zu leben lernen müssen. Nun geht es darum, die Ausmasse bewältigbar zu halten. Das ist nur durch eine massive Reduktion der Treibhausgasemissionen möglich. Die Ziele sind dabei ebenso klar wie ambitiös und die Hauptverursacher der Klimagase längst bekannt. Trotzdem führt einer der wichtigsten Bereiche nach wie vor ein Schattendasein in der Klimadiskussion: unser täglich (Schnitzel-)Brot.

## **Dynamik fehlt**

Der Schattenplatz ist nicht angebracht. Denn die Ernährung schlägt zu Buche bei der Klimabilanz. Ganze 30 Prozent trägt sie zu den Treibhausgasemissionen des privaten Konsums bei – mehr als die Sektoren Verkehr oder Wohnen. Während sich Bund und Wirtschaft bei Gebäuden, Mobilität und Industrie mit entsprechenden Instrumenten, Massnahmen und CO<sub>2</sub>-Gesetzgebung auf Reduktionskurs befinden, hinkt die Ernährung hinterher. Die geltende Klimagesetzgebung definiert für die Landwirtschaft weder verbindliche Reduktionsziele noch Massnahmen. Angesichts der hohen Relevanz ist das fatal.

Auch das Bundesamt für Landwirtschaft sieht Handlungsbedarf und gibt deshalb in

der «Klimastrategie Landwirtschaft» eigene Ziele vor. Bis Mitte Jahrhundert sollen die Emissionen der Landwirtschaft durch technische, betriebliche und organisatorische Massnahmen um ein Drittel gesenkt werden.

Das Repertoire vorhandener Instrumente und die Geschwindigkeit der Umsetzung sind allerdings ernüchternd. Um das ehrgeizige Ziel zu erreichen, braucht es mehr Dynamik. Die Möglichkeiten sind da: im Bereich des einzelnen Betriebs durch klimaoptimierte Fütterung, Hofdüngerbewirtschaftung oder Bodennutzung sowie durch angepasste Anreizsysteme (siehe Beitrag Seite 12). Letztere nehmen mit der Agrarpolitik 2014–2017 deutlichere Züge an, indem diese Direktzahlungen stärker auf nachhaltige Produktion ausrichtet.

### Über den Tellerrand schauen

Die Optimierung bestehender Landwirtschaftssysteme ist eine wichtige Massnahme hin zu mehr Klimaschutz in der Ernährung. Doch die grosse Klimarelevanz rechtfertigt auch, bestehende Ernährungsmuster infrage zu stellen und Neues in Betracht zu ziehen.

Das ist nicht immer einfach. Ernährung ist ein emotionales Thema. Sie bildet nicht nur unsere Lebensgrundlage, sondern sie prägt auch Alltag, Kultur, Lebensstile und Geselligkeit. Die Landwirtschaft bietet darüber hinaus Einkommen für viele und gehört zum Landschaftsbild und Heimatverständnis der Schweizerinnen und Schweizer. Am liebsten möchten sich diese aus dem eigenen Land versorgt wissen. Die Produkte im Kühlschrank stammen dabei idealerweise direkt vom Bauern um die Ecke, wo die Kühe auf der Weide grasen und die Hühner ihre Eier höchstpersönlich bei der Migros abgeben. Dieses Idealbild entspricht nicht der Realität.

### Es geht um die Wurst

Problematisch ist insbesondere der grosse Appetit der Schweizerinnen und Schweizer auf Tierisches. Dieser lässt sich ohne Massentierhaltung nicht stillen. Die meisten Rinder stehen nicht draussen und fressen Gras, wie es ihrer Natur entsprechen würde. Sie stehen im Stall und werden mit Kraftfutter aus importierter Soja gefüttert. Diese wurde mit Düngern produziert, deren Herstellung das Klima belastet. Schlimmstenfalls wurde sogar Regenwald gerodet, um genügend Platz für den Anbau zu schaffen.

Ist das Tier erst geschlachtet und zerteilt, interessieren sich die meisten Konsumenten nur für die besten Stücke – der Rest

## Dossier «Klimaschutz in der Ernährung»

Die Beiträge des vorliegenden Dossiers basieren auf den Referaten der Tagung «Klimaschutz in der Ernährung: wer, wie und wo?», die Pusch am 9. Juni 2015 mit Unterstützung des Bundesamtes für Umwelt Bafu durchgeführt hat.

muss entsorgt werden. Diese Lebensmittelverschwendung verschärft das Problem.

Es ist deshalb unumgänglich, Alternativen zu prüfen. Diese können die ganze Branche betreffen, wenn zum Beispiel Fleischkonzerne zu Proteinherstellern werden und sich nach alternativen Eiweissquellen umsehen. Das eröffnet auch neue Chancen und Marktfelder. In Deutschland bieten schon seit einiger Zeit grosse Fleischwarenhersteller vegetarische Alternativen an – mit Erfolg: Die vegetarische Mortadella läuft besser als das Original. Und auch der Verzehr von Insekten ist bei uns im Moment zwar noch Zukunftsmusik, aber durchaus denkbar, wenn erst mal die kulturell bedingten Hemmschwellen und Tabus überwunden sind.

Eine klimafreundliche Ernährung ist aber auch ohne exotische Insekten-, Tofu- oder Seitan-Produkte möglich. Denkbar wäre auch eine Rückkehr zu Ernährungsmustern, wie sie unsere Grosseltern kannten: Gegessen wird, was Saison hat, der Braten bleibt dem Sonntag vorbehalten und auch «Schnäuzli», «Leberli» und Zunge kommen auf den Tisch. Weggeworfen wird nichts, das gilt auch für Kartoffeln, Brot und Kopfsalat.

### Produzieren, wo es sich eignet

Nehmen die Verbrauchsmengen an Fleisch und Milchprodukten ab, kann auch die Produktion wieder klimaschonend werden. Die Schweiz mit ihren Alpweiden ist an sich ideal geeignet für die Viehwirtschaft. Weiden die Kühe auf den Bergwiesen, setzen sie das Gras der nicht ackerfähigen Böden in wertvolle Proteine um. Die Flächen im Mittelland könnten so wieder für den Anbau von Gemüse, Kartoffeln und Getreide für den menschlichen Verzehr genutzt werden.

So könnten wir nicht nur die Nachfrage vermehrt aus dem Inland decken, sondern auch gesundheitlich profitieren: Die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung empfiehlt, den Fleischkonsum auf maximal zwei bis drei Portionen pro Woche zu beschränken.

Solange allerdings die Nachfrage zu hoch ist, um schweizweit die Weidehaltung bei Rindern durchzusetzen, ist fraglich, ob Regionalität in Bezug auf die Klimawirkung immer sinnvoll ist. Der Futtermittelanbau

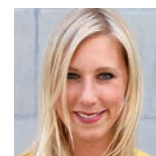
für die Herstellung von Schweizer Tierprodukten beansprucht riesige Flächen, einen Grossteil davon im Ausland. In Uruguay zum Beispiel gehört Soja zu den wichtigsten Exportprodukten. Das Land produziert aber auch graslandbasiertes Rindfleisch in hoher Qualität, der Einsatz von Hormonen und Antibiotika ist von Gesetzes wegen verboten. Wäre es nicht sinnvoller, anstatt Kraftfutter direkt das in der Pampa Uruguays auf der Weide und biologisch produzierte Rindfleisch zu importieren?

### Gemeinden kochen mit

Städte, Gemeinden und Regionen fühlen sich oft nicht zuständig für das Thema. Für eine klimafreundliche Ernährung müssen aber alle ihren Beitrag leisten. Die öffentliche Hand kann auch ihren Teil beitragen und verschiedene Hebel betätigen. So können Gemeinden ihre eigenen Landwirtschaftsbetriebe mit ökologischen Auflagen verpachten, wie das in Winterthur seit 2007 üblich ist. Oder ihre Kantinen und Mensen klimaschonend führen, zum Beispiel mit einem Partner wie der SV Schweiz, der auch die Sensibilisierung der Kunden übernimmt (siehe Beitrag Seite 20).

Und nicht zuletzt kann das Thema in Form von Infokampagnen und Aktionen aufgenommen werden, wie das zehn Städte in der Dreiländerregion Deutschland-Österreich-Schweiz mit dem Aktionstag «2000-Watt-Menü» (siehe Beitrag Seite 18) oder die Stadt Zürich mit «Zürich isst», einem ganzen Themenmonat rund um Ernährung, Umwelt und Genuss, umgesetzt haben (siehe Beitrag Seite 22). Erst wenn wir uns alle bemühen, klimafreundlichere Ernährungs- und Produktionsmuster zu etablieren, kann es gelingen die Klimabilanz der Ernährung zu reduzieren.

[www.pusch.ch/themaumwelt](http://www.pusch.ch/themaumwelt)



**Priska Messmer**

Redaktorin, Puschi, Zürich  
priska.messmer@pusch.ch  
www.pusch.ch