

Mag.<sup>a</sup> Julia Geißler-Katzmann  
julia.katzmann@gmx.at

## „Zukunftsfähig essen“ Nachhaltigkeit in der Ernährung

Was unserer Gesundheit guttut, ist auch für das Klima gut. Mehr pflanzliche Produkte und weniger oft Fleisch, dafür in hoher Qualität, am Teller. Bei der VEÖ-MultiplikatorInnenveranstaltung am 23.5.2014 wurden interessante Beiträge präsentiert, die gezeigt haben, wie unser Ernährungsstil langfristig aussehen muss, um nachhaltig zu leben. Dass „weitermachen wie bisher“ keine Option für unsere Erde darstellt, war spätestens nach dem Beitrag von Dr. Bommer klar.

**Dr. Thomas Lindenthal** (BOKU Wien, FIBL Österreich) hat uns gezeigt, dass in der biologischen Produktionsweise und einer pflanzenbetonten Kostform ein enormes CO<sub>2</sub>-Einsparungspotential liegt. So produzieren Bio-Milchprodukte 10 bis 20 % weniger CO<sub>2</sub>-Äquivalente pro Kilogramm als konventionell erzeugte. Bei Bio-Schweine- und Geflügelfleisch liegen die Einsparungen sogar bei bis zu 50 % pro Kilogramm Fleisch. Wer zusätzlich den Fleischkonsum um 30 % drosselt, spart nochmals 600 bis 1.500 g CO<sub>2</sub> pro Kilogramm verzehrtem Lebensmittel ein. Die Produktion von Fleisch verursacht 7 bis 20 Mal so viele CO<sub>2</sub>-Emissionen/Kilojoule im Vergleich zu pflanzlichen Kilojoule. Eine noch bessere CO<sub>2</sub>-Bilanz wird erzielt, wenn Bäckereien oder Großküchen Ökostrom einsetzen. So können pro Menü 200 g CO<sub>2</sub> eingespart werden.



Dass in Österreich jährlich rund 175.000 Tonnen Lebensmittel sowie Speisereste im Wert von über einer Milliarde Euro in den Restmüll geworfen werden, berichtete **Mag.<sup>a</sup> Christine Hochholdingner** (Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft). Umgerechnet sind dies 19 kg pro Kopf und Jahr bzw. umgelegt auf den Haushalt rund 300 Euro. Das Lebensmittelministerium hat dazu die Initiative „Lebensmittel sind kostbar“ ins Leben gerufen. Am häufigsten landen laut einer Studie der BOKU aus dem Jahr 2011 Brot und Backwaren im Mülleimer, gefolgt von Obst und Gemüse. Die Gründe sind vielfältig, doch zu vermuten ist, dass die Bezeichnung „Mindesthaltbarkeitsdatum“ Konsumenten hindert, Lebensmittel noch nach diesem Datum zu verspeisen. Diskutiert



wurde, ob es nicht auch in Österreich sinnvoll wäre, ähnlich wie in England, die Bezeichnung „Best Before“ auf den Produkten anzugeben. Gerade im Hinblick auf die CO<sub>2</sub>-Produktion von Lebensmitteln bedeutet eine Vergeudung selbiger eine enorme Ressourcenverschwendung. Aber auch ethisch-moralisch ist diese sehr bedenklich.

Wie eng das Thema Regionalität mit Emotionen verknüpft ist, wurde binnen der ersten Minuten des Beitrags von **Mag.<sup>a</sup> Andrea Ficala** (Esswerk) und **Mag.<sup>a</sup> Julia Geißler-Katzmann**



klar. Regionalität wird individuell unterschiedlich wahrgenommen und scheint für den Handel ein wichtiges Zugpferd zu sein. So werden rot-weißrote Fähnchen großzügig vergeben. Doch selbst wer regional kauft, sollte im Hinterkopf behalten, wie das Lebensmittel produziert wurde, und im



Falle von tierischen Produkten, woher die Futtermittel bezogen wurden. Weit transportierte Futtermittel, die zu einem gewissen Teil auch unter Einsatz von Gentechnik entstanden sind, sind leider auch hierzulande am Markt.

Eindrucksvoll und bewegend schilderte **Dr. Wilfried Bommer** (Institut für Welternährung, Berlin) die Szenarien rund um den Raub an Ackerflächen. Derartige Geschäfte (Landgrabbing) gibt es vor allem in Staaten mit korrupten Regierungen, in denen weder Rechts- noch Eigentumsordnungen die Betroffenen schützen. Sie werden von „ihrem“ Land vertrieben, um Monokulturen Platz zu machen, welche die Bodenfruchtbarkeit schädigen und die Wasserreserven schrumpfen lassen. Spekulationen am Lebensmittelsektor und der globale Trend zu Agrotreibstoffen sorgen dafür, dass die globalen Nahrungsmittelpreise in die Höhe schnellen. Hungerrevolten und politische Unruhen sind die Folge. In Zukunft werden daher ein globales Flächenmanagement und ein ernsthaftes Hinterfragen von „Biosprit“ von hoher Wichtigkeit sein.



# veranstaltungsbericht

Welchen Stellenwert Saatgut hat, brachte uns **Dipl.-HLFL-Ing. Manfred Weinhappel** (AGES) nahe. Er betonte, dass es bei



Saatgut nicht nur um die günstigen genetischen, sondern ebenso um die technischen Eigenschaften geht. Die beste Genetik nützt nichts, wenn das Saatgut nicht keimt. Österreichs Saatgut wird durch gentechnikfreie Züchtungen am EU-weiten Markt nachgefragt. Saatgutdatenbanken sind eine wichtige Grundlage für die Ernährungssicherheit.

Dem wichtigen Thema Meeresfisch widmeten sich **Dipl.-Biol.in Antje Helms** (Greenpeace) und **Emefa Attigah** (MSC-Gütesiegel). Laut FAO

sind 57 % der kommerziell genutzten Fischbestände bis an die Grenze befischt, weitere 30 % überfischt und erschöpft. Es wird mehr Fisch gefangen, als nachwachsen kann. Ethisch besonders bedenklich ist der jährliche Beifang von 30 Millionen Tonnen Jungfisch oder ungewollten Fischarten sowie Seesternen oder anderen Meeresbewohnern, die als „Rückwurf“ tot über Bord gehen. Auch die Aquakultur wird von Greenpeace als kritisch betrachtet.



Unilever und der WWF haben ein Gütesiegel (MSC) ins Leben gerufen, das Fisch aus nachhaltiger Fischerei kennzeichnet. Dieses Siegel unterliegt Umweltstandards, die gemeinsam mit WissenschaftlerInnen, FischereiexpertInnen und UmweltschützerInnen entwickelt wurde. Für Greenpeace sind diese Standards jedoch zu kurz gefasst. Wer Fisch aus heimischen Gewässern konsumiert und ab und zu Meeresfisch genießt, kann einen wesentlichen Beitrag zu nachhaltigem Fischkonsum leisten. Der „Einkaufsratgeber Fisch“ ([www.greenpeace.at/fisch-ratgeber](http://www.greenpeace.at/fisch-ratgeber)) und das MSC-Gütesiegel ([www.msc.org/de](http://www.msc.org/de)) helfen bei der Auswahl.

Laut Prognosen wird der weltweite Fleischkonsum weiter steigen. Über kurz oder lang müssen wir Ackerflächen zur Produktion von Futtermitteln bereitstellen, wenn nicht eine Wende stattfindet. **Dr. Hermann Unger** (FAO/IAEA) prognostiziert, dass qualitativ hochwertiges Rindfleisch ein teures Nischenprodukt sein wird und Sojaprodukte zunehmend an Wichtigkeit gewinnen werden. Durch steigende Hygieneaufgaben wird die kleinbäuerliche Tierhaltung immer mehr verdrängt.



Aufgrund seiner chemischen Eigenschaften ist Palmfett in der Lebensmittelindustrie vielseitig einsetzbar. Fast in jedem zweiten Supermarktprodukt steckt Palmfett, berichtete **Mag. Friederike Klein** (WWF) und sprach sich in ihrem Beitrag für eine nachhaltige Produktion von Palmöl aus. Riesige Regenwaldflächen weichen zugunsten von Palmöl-Monokulturen. Viele Tierarten, unter ihnen die Orang-Utans, sind vom Aussterben bedroht, sollte ihr Lebensraum

weiterhin schrumpfen.

In Österreich gibt es noch hohen Aufklärungsbedarf in Bezug auf die Folgen der Palmölproduktion für indonesische Ökosysteme.

Abgerundet wurde dieser interessante Tag mit einem erfrischenden Abschluss durch **Andrea Karrer-Pöschl** (Gasthaus Pöschl) und **Michael Hartl** (Experiment



Selbstversorgung), die aus der Praxis plauderten. Vegetarisch, vegan, saisonal und regional waren auch hier Schlagworte, die aktuell sowohl virtuell als auch im realen Leben bewegen.



Fazit: Gerade im Ernährungsbereich kann einiges dazu beigetragen werden, um Genuss klimafreundlich zu gestalten. Unter Beachtung von Saisonalität, Regionalität und biologischer Produktionsweise unterscheidet sich das Grundprinzip der gesunden Ernährung nicht unbedingt von einem nachhaltigen Ernährungsstil. Denn wer auf eine pflanzenbetonte Ernährungsform umsteigt, die ab und zu hochwertiges Fleisch und nachhaltigen Fisch zulässt, dabei auf frische Zubereitung achtet und bei weit gereisten Lebensmitteln „Fairtrade“-Produkte bevorzugt, isst zu einem guten Anteil nachhaltig.



„Welche Teilnehmer-Nummer gewinnt?“ hieß es am Nachmittag. Verlost wurde ein Warenkorb voll nachhaltig produzierter Köstlichkeiten, zur Verfügung gestellt vom Meierhof. Frau Helma Hamader (Meierhof) und Mag. Katharina Phillipp (VEÖ-success) gratulierten der Gewinnerin Mag. Romana Inger.