

**Klimaschutz durch  
bewusste Ernährung****Weniger und besseres  
Fleisch – mehr  
Umweltschutz**

**„Fleisch ist ein Stück Lebenskraft.“  
Wer etwas älter ist, kann sich sicher-  
lich an diesen Werbeslogan erinnern.  
Unzweifelhaft ist, dass in einem Stück  
Fleisch wertvolle Inhaltsstoffe stecken.  
Doch die Erzeugung tierischer Lebens-  
mittel belastet die Umwelt.**

„Es muss nicht unbedingt jeden Tag ein Steak oder ein Schnitzel auf den Teller“, sagt Hannes Lauer.

Fleisch sei ein sehr hochwertiges Lebensmittel, ergänzt der Filderstädter Klimaschutzmanager. „Schon alleine der Name Sonntagsbraten verdeutlicht, dass Fleisch einst anders wertgeschätzt wurde und zu einem besonderen Tag in der Woche gehörte“, erläutert er. Doch ging es früher vor allem darum, dass man sich schlicht und einfach nicht jeden Tag das teure Fleisch leisten konnte, gibt es heute zahlreiche Gründe, den Fleischkonsum zu reduzieren. Und das nicht unbedingt aus dem Grund, weil man das Geld nicht hat. Fleisch ist heute oft sehr billig, kommt der Umwelt dadurch aber meist teuer zu stehen. Nach Angaben des Bundesumweltministeriums verbraucht jeder Deutsche jährlich rund 500 Kilogramm Lebensmittel und verursacht damit die Freisetzung von 2,1 Tonnen klimaschädlicher Gase – das entspricht etwa der Klimabelastung durch unsere Mobilität. Knapp die Hälfte entsteht bei der Erzeugung und dem Transport der Lebensmittel, der Rest verteilt sich im Wesentlichen auf Lagerung und Kühlung sowie auf das Kochen.

**Kohlendioxid und Wasser**

Doch zwischen den verschiedenen Nahrungsmitteln gibt es große Unterschiede. Bei der Herstellung von einem Kilogramm Rindfleisch entstehen rund 14.000 Gramm klimabeeinflussender Gase (CO<sub>2</sub>-Äquivalente), bei der Produktion von einem Kilogramm Butter rund 24.000 Gramm. Zum Vergleich: frisches Gemüse und Kartoffeln schlagen mit 150 bis 200 Gramm an Kohlendioxid-Äquivalenten in der Klimabilanz zu Buche. „Wenn jeder Bundesbürger nur einmal pro Woche auf Fleisch verzichten würde, könnte das zu



*Fleisch ist ein hochwertiges Lebensmittel - ist jedoch auch für das Freisetzen von vielen Treibhausgasen verantwortlich.  
Foto: Thomas Krämer*

einer jährlichen Einsparung von rund neun Millionen Tonnen Treibhausgas-Emissionen führen“, sagt Tanja Dräger vom World Wildlife Fund (WWF). Das entspreche umgerechnet 75 Milliarden Pkw-Kilometern.

„Grundsätzlich kann man davon ausgehen, dass bis zu 25 Prozent der globalen Emissionen von Treibhausgasen durch die Landwirtschaft und den sogenannten Landnutzungswandel entstehen“, sagt Lauer. Rinder, Schweine, Hühner und Puten bekommen von den Fleischerzeugern Kraftfutter, in dem eiweißreiches Soja steckt. Die Pflanze wird in großen Plantagen oft in Südamerika angebaut – anstelle des natürlichen Regenwalds. Und der bindet in Holz und Blättern eine ganze Menge des Treibhausgases Kohlendioxid, „das durch die veränderte Nutzung freigesetzt wird“, erläutert Lauer. Auch für das von den dortigen Farmen exportierte Rindfleisch mussten zahlreiche Bäume weichen. Dazu kommt der enorme Wasserverbrauch in der Tierhaltung. Für ein Kilogramm Rindfleisch auf dem Teller wurden rund 15.000 Liter Wasser verbraucht, Hühnerfleisch benötigt nur ein Drittel dieser Menge. Wie bei der Freisetzung von Klimagasen ist auch in diesem Punkt die Erzeugung pflanzlicher Lebensmittel deutlich im Vorteil: Für ein Kilo Kartoffeln reichen schon rund 100 Liter Wasser.

**Regional und Ökolandbau  
mit besserer Klimabilanz**

Es geht nicht darum, den Menschen ihr Steak oder Schnitzel madig zu machen. Vielmehr sei relevant, so Lauer, wie viel und welches Fleisch wir zu uns nehmen. Durch bewusster Ernährung profitiere man nicht nur selbst durch eine bessere Gesundheit, sondern auch die Umwelt.

„Es ist klimafreundlicher auf die Erzeugung zu achten und weniger, dafür aber hochwertigeres Fleisch von lokalen Produzenten und Metzgern zu konsumieren“, so der Klimaschutzmanager. Bei Tieren, die in der Region gehalten würden, entfielen lange Transportwege. „Ideal ist zudem, wenn das Futter auch aus der Umgebung stammt und eine tiergerechte Haltung ermöglicht wurde“, ergänzt er. Und noch einen weiteren Tipp bekommt man vom Filderstädter Klimaschutzmanager: „Wild- und Weidfleisch von heimischen Wäldern und Wiesen schmecken nicht nur lecker, sondern schonen auch die Umwelt.“ Noch einmal günstiger ist die Bilanz, wenn man ganz allgemein Produkte aus dem ökologischen Landbau auswählt. (Thomas Krämer)

**Kontakt:**

Klimaschutzmanager, Hannes Lauer  
E-Mail: [hlauer@filderstadt.de](mailto:hlauer@filderstadt.de)  
Telefon: 0711/7003676

**KLIMATIPP DES MONATS MÄRZ****Torf gehört ins Moor -  
Pflanzenerde ohne Torf**

Klimaschutz beginnt auf der Fensterbank. Verwendet man Blumenerde mit Torf, so beteiligt man sich an der Trockenlegung und Zerstörung von Mooren. Hierdurch gehen nicht nur diese artenreichen Ökosysteme verloren, sondern es wird

auch dem Klima erheblich geschadet. Denn Moore sind ein wichtiger CO<sub>2</sub> Speicher: Sie binden weltweit 30 Prozent des an Land gespeicherten Treibhausgases – doppelt so viel wie die Wälder. Achten Sie beim nächsten Kauf auf den Aufdruck „torffrei“ oder nutzen Sie Komposterde. Durch den Kauf von 100 Litern Blumenerde ohne Torf (statt torfhaltiger Blumenerde) vermeiden Sie Emission in Höhe von 26 Kilogramm CO<sub>2</sub>.