

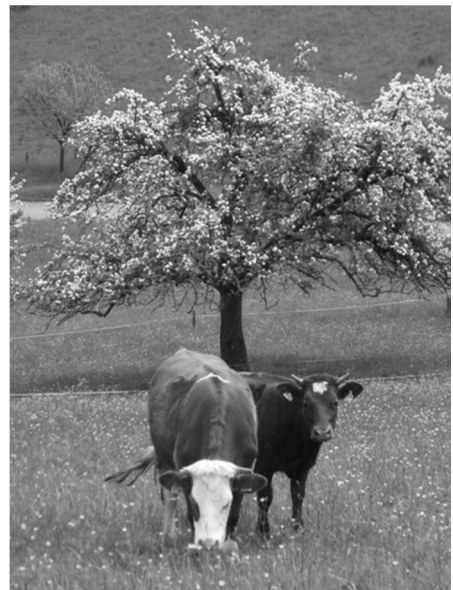
Iss gut so?

Das Thema Ernährung ist momentan so heftig diskutiert wie selten zuvor: Waren Vegetarier oder gar Veganer vor einigen Jahrzehnten bei uns noch Exoten, finden sich heute selbst in populären Frauenzeitschriften vegane Rezepte. Modeerscheinung? Gesundheitsbewusstsein? Oder Konsequenz aus der Frage: „Was bedeutet mir ein Tier – Freund oder Schnitzel?“

Eine Ursache der skeptischen Einstellung dem Fleischkonsum gegenüber ist in der heute üblichen Haltung der Tiere zu finden. In der „industriellen Massentierproduktion“ werden die Lebewesen häufig behandelt wie ein technisches Produkt, dessen Erzeugung immer mehr nach rein betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten „optimiert“ wird – ohne Rücksicht auf artgerechte Haltung oder Achtung vor dem Lebendigen. Bilder aus solchen Produktionsanlagen verderben so manchem den Appetit. Zu den Nebenwirkungen dieser Produktionsweise, die ohne den Einsatz von Antibiotika nicht auskommt, gehören nicht nur regelmäßig wiederkehrende Lebensmittelskandale, sondern auch zu viel Gülle auf den Feldern, Futtermais-Wüsten und eine wachsende Zahl von Tiertransporten.

Eigentlich wären Rind, Schaf und Ziege ideale Grasfresser, die das verwerten, was der Mensch nicht

selbst als Nahrung nutzen kann. Grünland kann große Mengen CO₂ einlagern, wenn sich das Wurzelwerk ungestört entwickeln kann, und somit den Methanausstoß der Rinder kompensieren – aber nur, wenn die Wiesen nicht von zu vielen Tieren bevölkert oder mit Mineralstoffen überdüngt werden. Doch im Bestreben, möglichst viel „Fleisch- oder Milchleistung“ aus einem Tier herauszuholen, gehen viele Rinder gar nicht mehr auf die Weide und es wird Krafftter zu-gefüttert.



Weiderinder in Berghaupten

Die Futtermittel kommen in der konventionellen Landwirtschaft häufig nicht oder nicht nur vom eigenen Betrieb, sondern werden

zum Großteil in Ländern wie Brasilien oder Indien erzeugt. Dort nehmen sie Flächen in Anspruch, die der lokalen Bevölkerung dann nicht mehr zur Nahrungsvorsorgung zur Verfügung stehen.

Schätzungen des Weltagrarrats zufolge werden heute 70% der gesamten landwirtschaftlichen Fläche für Nutztiere gebraucht, und 40% des weltweit geernteten Getreides landen in Futtertrögen, obwohl damit auch direkt Menschen ernährt werden könnten. Der Flächenverbrauch zur Ernährung einer Person mit stark fleischi-basierter Ernährung ist aber um ein Vielfaches höher als bei Vegane-rn.

Dieser höhere Flächen- und Energieverbrauch, die Methanproduktion bei Rindern, die Transportemissionen für Futtermittel etc. führen dazu, dass die Produktion von Fleisch, aber auch anderer tierischer Lebensmittel wie Milchprodukte, Eier etc. eine sehr schlechte Klimabilanz aufweisen. Manchen Berechnungen zufolge sind die Pariser Klimaziele nur mit einer drastischen Reduktion der Nutztierhaltung zu erreichen – und damit auch unseres Fleischkonsums.

Eine solche Ernährungsumstellung käme auch dem Gewässerschutz zugute, denn der Wasserverbrauch bei stark fleischi-basierter

Ernährung ist ca. zehnmal so hoch wie bei pflanzlichen Nahrungsmitteln, von der Verschmutzung des Wassers durch Gülle, Düngemittel und Antibiotika aus der Massentierhaltung ganz zu schweigen.

Fest steht außerdem, dass der heute in den reichen Industrienationen übliche Fleischkonsum ein Gesundheitsrisiko darstellt. Wissenschaftler empfehlen, pro Woche höchstens 300 bis 600 Gramm Fleisch zu essen. Derzeit verspeist der Durchschnittsdeutsche jedoch mehr als doppelt so viel. Eine Ernährung, die stärker auf frischem Gemüse und Obst basiert, verringert das Risiko für Übergewicht, Herz-Kreislauf-Probleme und Krebs.

Der BUND rät darum dazu, den eigenen Fleischkonsum kritisch zu prüfen und zumindest zu einer fleischi-rmeren Ernährung überzugehen. Wenn Fleisch gekauft wird, sollte es in jedem Fall Ware sein, die so tier- und umweltgerecht wie möglich produziert wurde. Entsprechende Bezugsquellen finden Sie in dieser Broschüre, und durch den regionalen Bezug haben Sie die Möglichkeit, direkt in die Produktionsabläufe Einblick zu nehmen.

Petra Rumpel, Lisa Mulyk

Quellen: „Fleischatlas“, Heinrich Böll Stiftung, BUND und Le Monde diplomatique, 2013