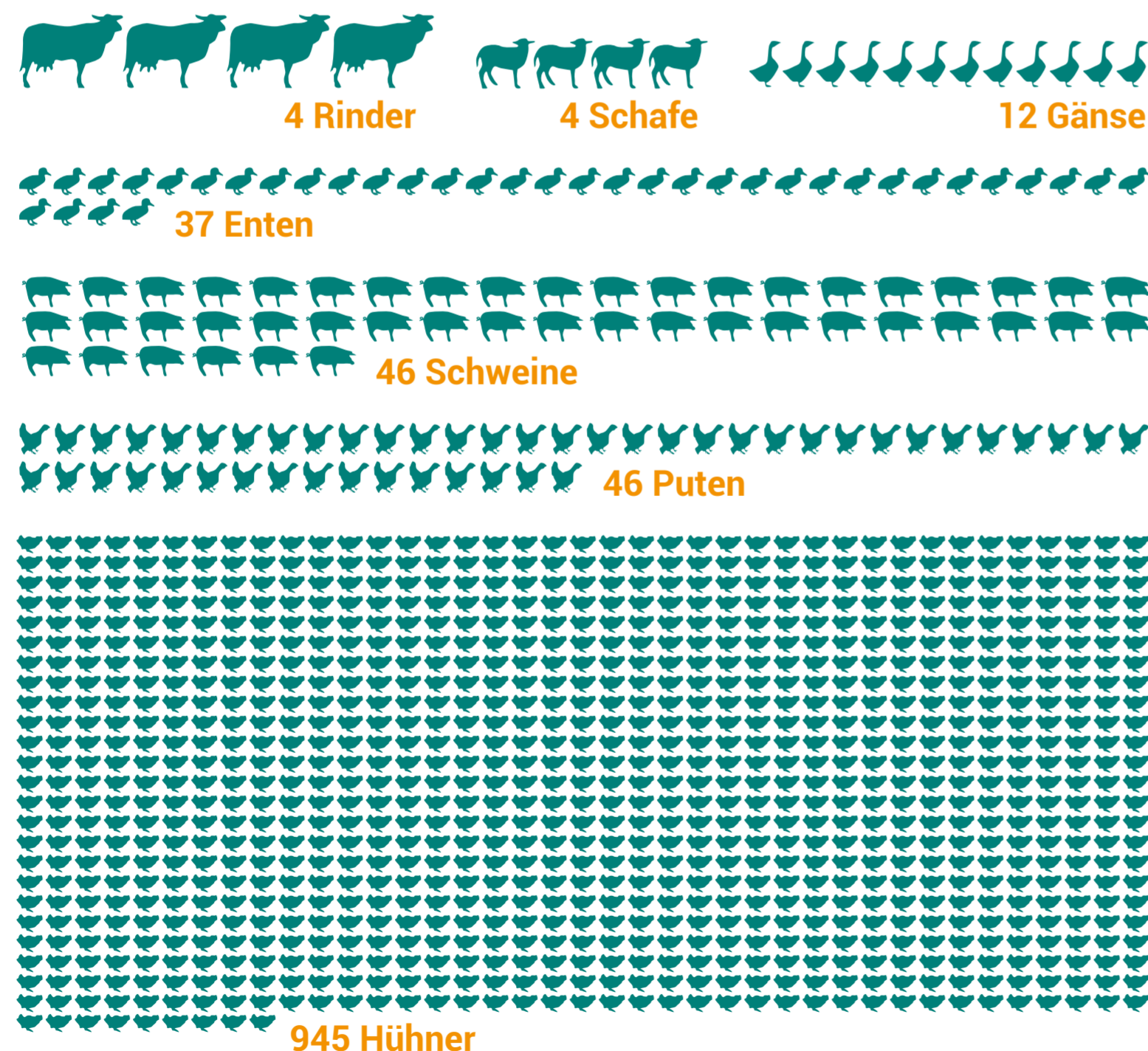


Das Problem = Unser Konsum

Döner, Schnitzel, Currywurst - wir Deutschen lieben Fleisch auf unserem Teller. Längst ist aus dem Sonntagsbraten ein Alltagsessen geworden: Wir essen doppelt so viel Fleisch wie noch vor 100 Jahren, die meisten von uns gerne mehrmals täglich. Im Jahr sind das durchschnittlich 89 kg Fleischprodukte pro Person oder im Laufe eines Lebens: 4 Rinder, 4 Schafe, 12 Gänse, 37 Enten, 46 Schweine, 46 Puten und 945 Hühner.

Deutscher Durchschnittsverzehr im Leben



Damit liegen wir auf Platz 3 im weltweiten Vergleich! Wir verbrauchen im Schnitt mehr als 10 Mal so viel Fleisch wie eine Person in Mosambik, und 27 Mal so viel wie jemand in Indien.

„Eine nachhaltige Fleischproduktion gibt es nur, wenn sich der Konsum verringert, hier in Deutschland und in vielen anderen Ländern der Welt.“

Fleischatlas 2018, Heinrich-Böll-Stiftung

Warum ist das ein Problem?

Ein so hoher Fleischverbrauch ist problematisch, denn er lässt sich nur durch eine industrielle Massenerzeugung aufrechterhalten. Die Lebensbedingungen sind für die Tiere in der Massentierhaltung unwürdig und für uns, wenn man es genauer betrachtet, ganz und gar nicht lecker.

Aber nicht nur die Tiere zahlen einen hohen Preis für das billige Fleisch. Unser Appetit hat auch große Auswirkungen auf die Umwelt und auf unsere Mitmenschen, teilweise ganz am „anderen“ Ende der Welt.

Rindfleisch und Wasser

Zur Herstellung von 1 kg Rindfleisch werden ca. 15.000 Liter Wasser gebraucht. Das ist mehr als 10 Mal so viel wie für ein Kilo Brot: 1 kg Brot = 1.300 Liter Wasser. Zur Berechnung dieser Vergleichswerte geht man von „Laborbedingungen“ aus. Die Zahlen berücksichtigen also nicht den Unterschied zwischen Regen- und Trinkwasser.

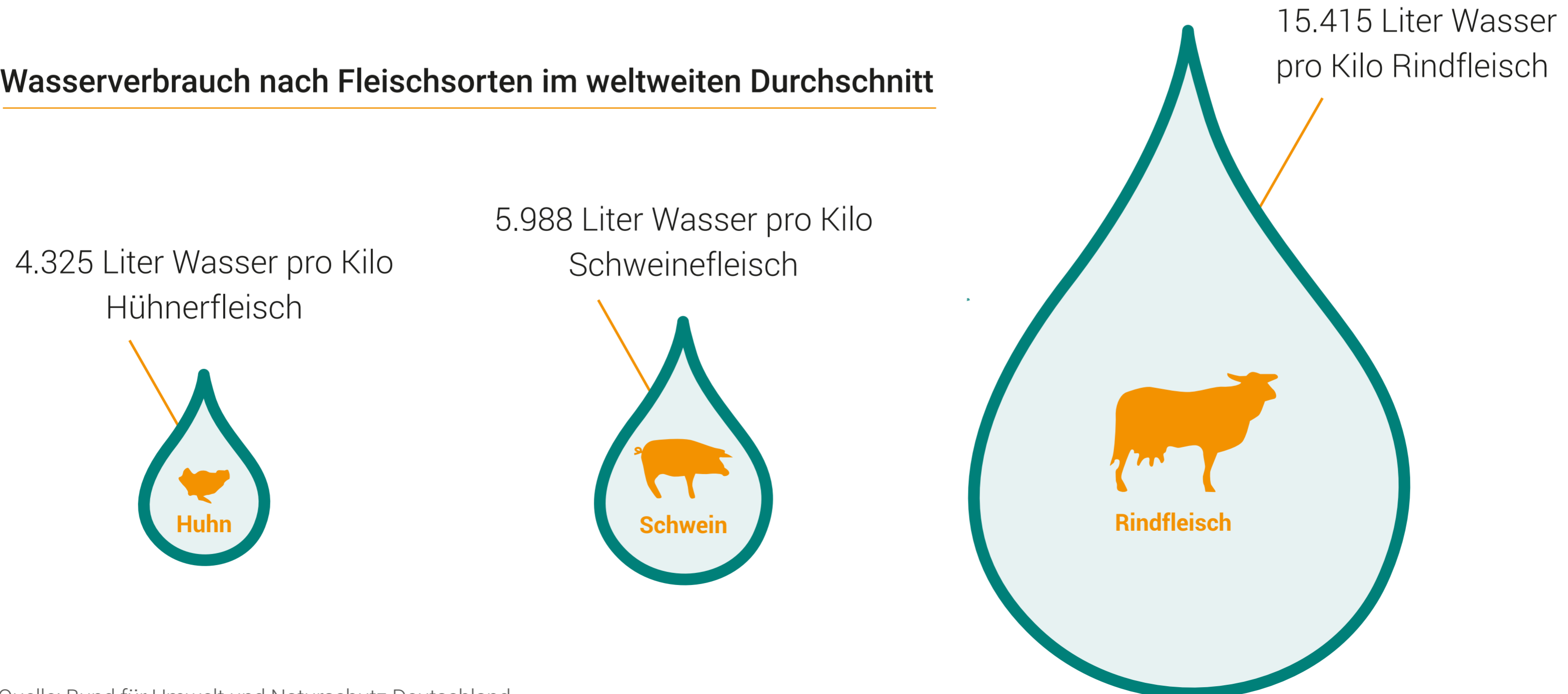
Die größte Wassermenge wird zur Bewässerung der Futterpflanzen, zum Tränken der Tiere und in großen Anlagen zum Waschen der Ställe benötigt.

Warum ist das ein Problem?

Auch das Abwasser ist ein Problem: In der Gülle sind Nitrate enthalten. Diese sickern in den Boden und überschüssiges Nitrat (was über den Bedarf der Pflanzen und des Bodenlebens hinausgeht) kann ins Grundwasser gelangen. Wo viele Tiere gehalten werden, entsteht viel Gülle. Auch Dünger von den Futterfeldern kann in Gewässer gelangen.

Im Extremfall sinkt der Sauerstoffgehalt im Wasser dann so stark, dass Lebewesen, wie Fische, dort nicht mehr leben können.

Wasserverbrauch nach Fleischsorten im weltweiten Durchschnitt



Quelle: Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland

Rindfleisch und Soja

Damit die Tiere schneller wachsen und mehr produzieren, werden sie mit Soja, Mais oder Weizen gefüttert. Die wenigsten Rinder ernähren sich durch das Gras auf der Weide. Insgesamt werden weltweit 40% der Getreide- und 85% der Sojaernte als Futtermittel verwendet.

Dafür werden immer mehr Ackerflächen benötigt, auf denen im Gegenzug keine Nahrungsmittel des Menschen direkt angebaut werden. Die größten Soja-Anbaugebiete liegen in Brasilien und Argentinien. Um der enormen Nachfrage gerecht zu werden, wird hier Regenwald abgeholzt, einer der artenreichsten Lebensräume der Erde.

Verwendung als Futtermittel



85% der weltweiten
Sojaernte



40% der weltweiten
Getreideernte

Jedes Jahr verschwindet eine Fläche Regenwald so groß wie Thüringen und Sachsen. Nun wachsen dort Monokulturen so weit das Auge reicht. Durch den intensiven Anbau wird der Boden überlastet und ausgenutzt.

Häufig werden dafür Kleinbauern und -bäuerinnen zur Aufgabe ihres Hofes gezwungen oder vertrieben, was auch als Landgrabbing bezeichnet wird. Auch ihre Arbeit müssen die Meisten aufgeben. Mit den Preisen der Megafarmen können sie nicht mithalten. Stattdessen arbeiten sie nun dort. Schlecht geschützt gegen die Chemikalien und für sehr wenig Geld.

Der Sojaexport ist ein trügerischer Segen für Entwicklungsländer: Der Profit wandert in die Taschen weniger sehr reicher Farmer. Im Land selbst bleibt fast nichts und die Armen werden noch ärmer.

Nutztierhaltung und Emissionen

Bei der Produktion von 1 kg Rindfleisch entstehen so viele Emissionen wie bei einer Autofahrt von Hannover nach Potsdam: 13.000 g CO²-Äquivalente pro kg.

Mit Schweine- oder Hühnerfleisch kommt man nicht ganz so weit. Für Geflügel liegen die Emissionen bei 3.500 g CO²-Äquivalenten pro kg.

Wie entstehen die Emissionen?

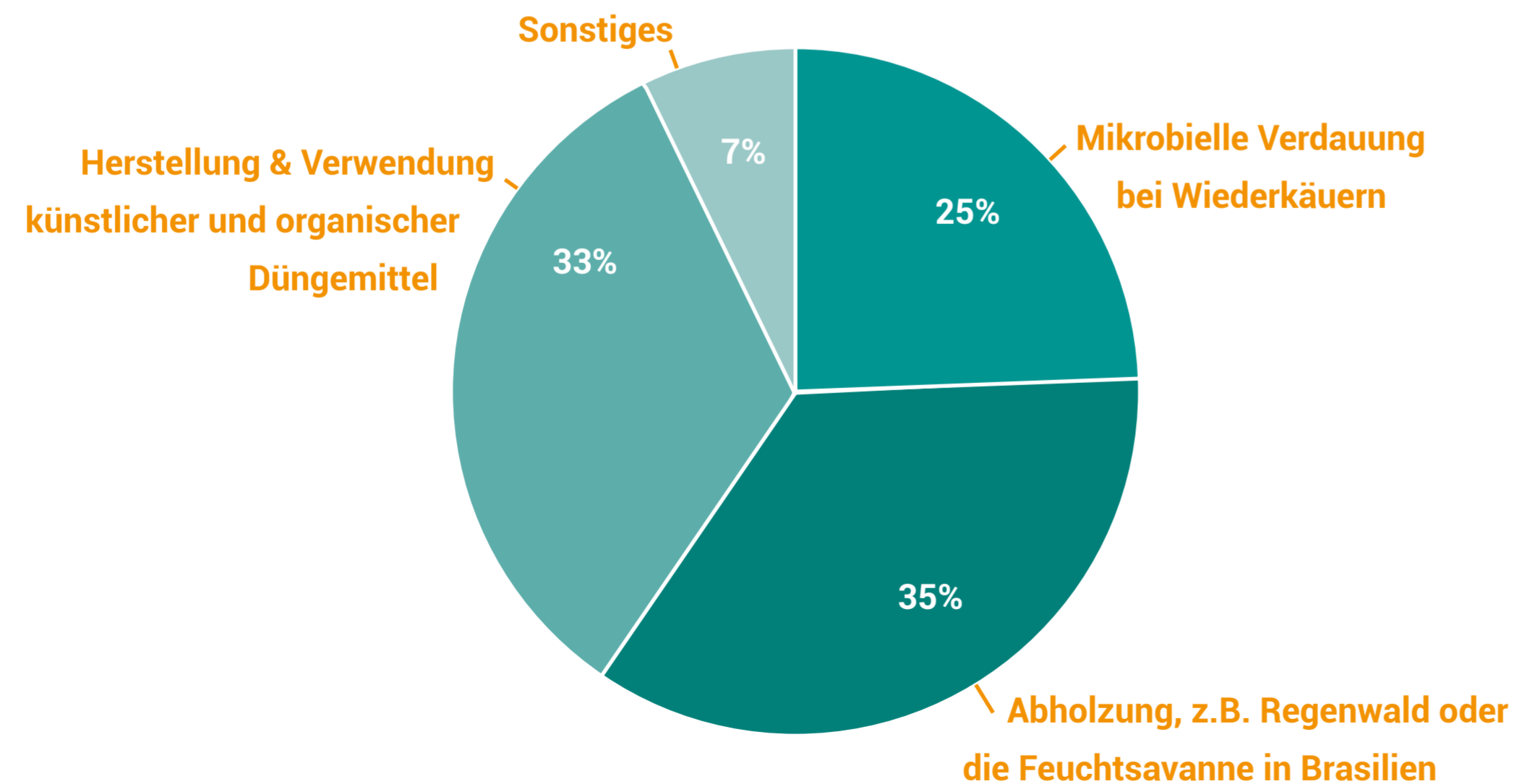
Zum einen sind da natürlich die berühmten pupsenden Kühe und Schafe. Durch das Wiederkäuen entstehen bei der Verdauung jede Menge Methan-Gase. Das macht knapp 25% der Emissionen aus.

Etwa ein Drittel fällt bei der Brandrodung für Futterplantagen und Weiden an. Dabei wird CO² frei, und die Wälder fehlen in Zukunft als Emissions-Speicher.

Ein weiteres Drittel verursacht der Dünger für das Futter.

Weltweit verursacht die Nutztierhaltung so mehr Klimagase als alle Autos, Laster, Flugzeuge und Schiffe der Welt ZUSAMMEN!

Anteile an Emissionen bei der Nutztierhaltung



Quelle: Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland

Rindfleisch und Hunger

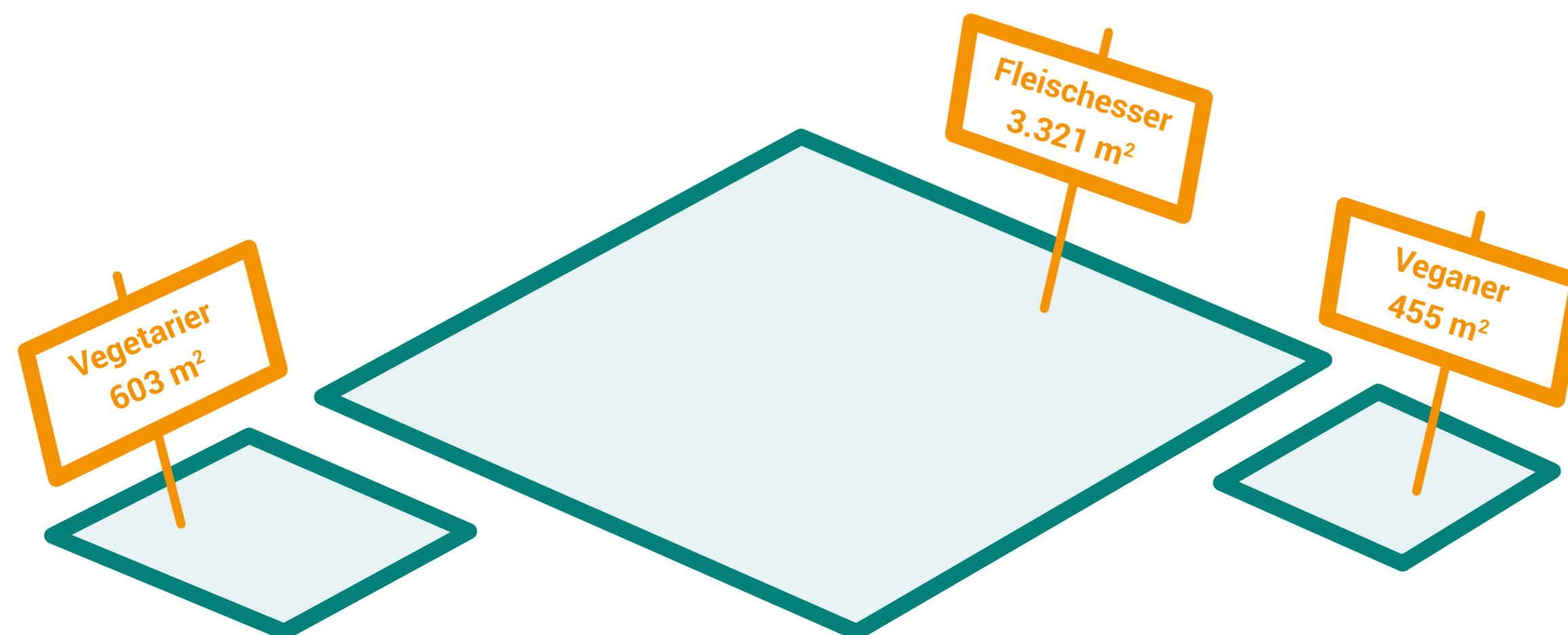
Auf der Erde leben über 800 Millionen Menschen in Hunger, und der hohe Fleischkonsum in Ländern wie Deutschland ist Teil des Problems. Fleischproduktion braucht nämlich viel Platz. Nicht unbedingt die Tiere selbst, aber der Anbau des Futters. Weltweit wächst auf einem Drittel der verfügbaren Anbauflächen Tierfutter. Fläche, die für den Anbau von Nahrung für Menschen, wie Getreide, Gemüse oder Obst fehlt.

Während die Bevölkerung weiter wächst, wird der Platz für unser Essen immer knapper. So entpuppt sich unser billiges, flächenintensives Fleisch als unfairen Luxus, denn mit unserem Ernährungsstil bekommen wir nicht mal aktuell alle Menschen satt.

Ein interessantes Rechenbeispiel:

Zur Produktion von einer tierischen Kalorie werden je nach Tierart 5 bis 30 pflanzliche Kalorien verfüttert. Rein rechnerisch könnten sich also weit mehr Menschen ernähren, wenn sie die pflanzlichen Lebensmittel direkt essen würden.

Landwirtschaftlicher Flächenverbrauch pro Jahr und Person



Quellen: Fleischatlas 2018, Heinrich-Böll-Stiftung | BUND // Grafik: eigene Darstellung nach GLOBAL 2000/Friends of the Earth Austria

Fleischkonsum und Exporte

Und dann ist da noch die Sache mit dem Hähnchenfleisch: In Deutschland wird es in Massen und mit finanzieller Hilfe der EU hergestellt. Da hier nur einige Teile, wie die Hühnerbrust, beliebt sind, wird der Rest tiefgefroren und unter anderem in Länder Westafrikas und Asiens exportiert. Lokale Produzent*innen können mit den Dumpingpreisen nicht mithalten und verlieren ihre Existenzgrundlage. Denn das europäische Fleisch ist viel billiger als die vor Ort produzierten Hähnchen selbst, obwohl es so weit gereist ist!

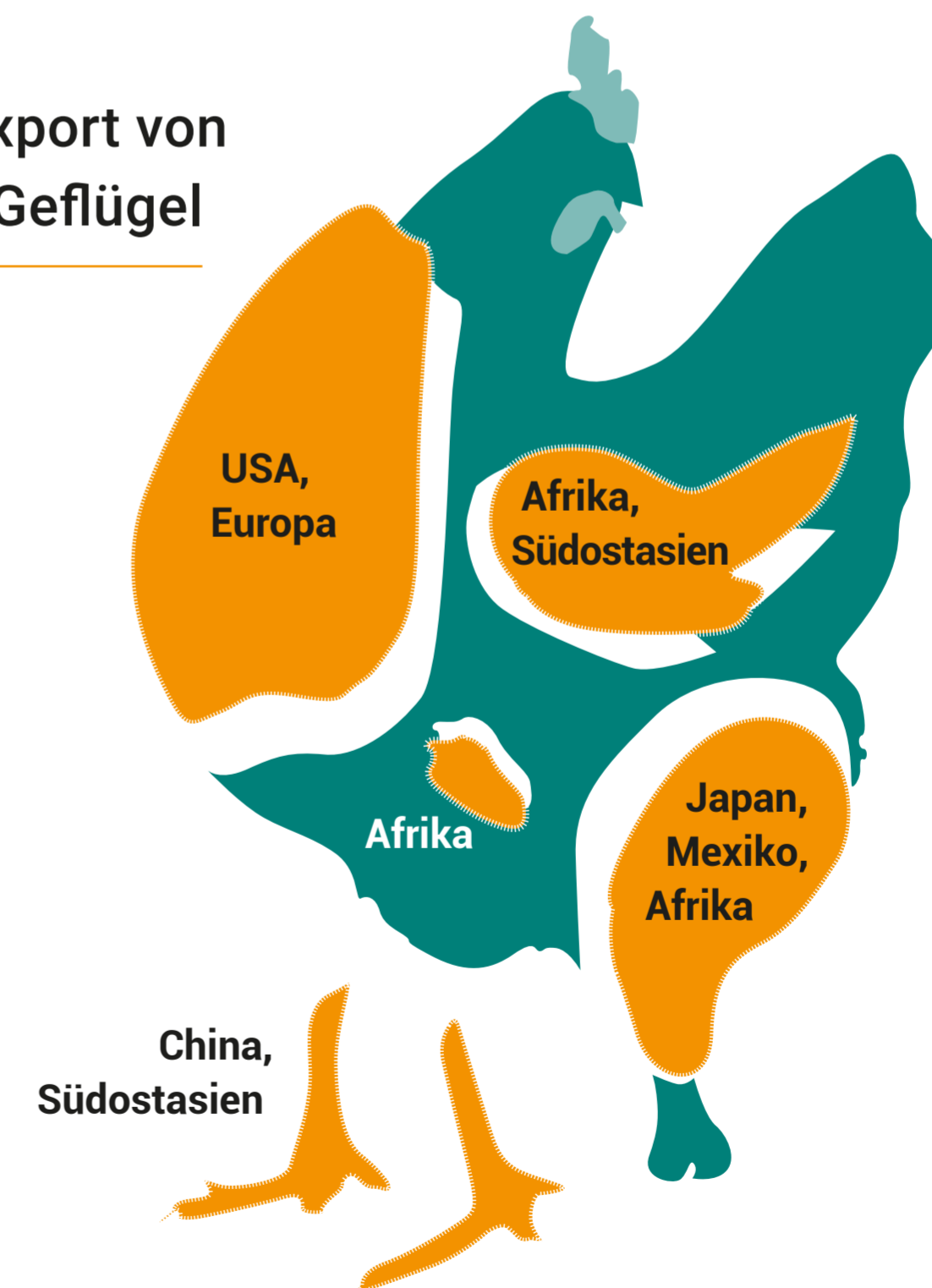
Unser billiges Fleisch zerstört die Märkte vor Ort und verhindert, dass Menschen dort von Viehzucht leben können. Außerdem stellen die importierten Hühner Teile ein großes Gesundheitsrisiko dar, da die Aufrechterhaltung der Kühlkette in vielen Ländern nicht gewährleistet ist.

Nicht in allen Ländern wird dieses System weiter unterstützt:

In Kamerun formte sich 2003 eine Bürgerbewegung, die gegen die Handelspolitik kämpfte. Mit Erfolg: 2005 wurden alle Importgenehmigungen für Hühnerfleisch aus Übersee zurückgezogen.

Milch-Exporte, vor allem in Form von Milchpulver, fließen in erster Linie in Länder Südostasiens, Afrikas und den Arabischen Raum. Die Folge des steigenden Angebots: Die importierte Milch ist günstiger als die vor Ort produzierte, und die Molkereibetriebe verarbeiten vor allem Trockenmilch aus Europa weiter. Der regionale Markt für Milch und Milchprodukte wird geschädigt und die Einkommensquelle zahlreicher Menschen gefährdet.

Typischer Export von deutschem Geflügel



Fleischkonsum: Was können wir tun?

✓ **Weniger Fleisch essen:** Ganz verzichten soll niemand oder nur freiwillig; aber erinnern wir uns an die Zeiten des Sonntagsbratens. Da gab es nur die Hälfte Fleisch. Das macht Sinn – für die Umwelt, aber auch für die eigene Gesundheit! Eine Reduzierung des Fleischkonsums um mindestens die Hälfte empfiehlt auch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung.

Bei den Halbzeitvegetariern z.B. tun sich 2 Personen zusammen und halbieren ihren Fleischverzehr – nach dem Prinzip: Zwei halbe Vegetarier sind zusammen ein ganzer!

✓ **Biofleisch essen:** In der Biolandwirtschaft gelten besondere Richtlinien. Die artgerechte Tierhaltung steht im Vordergrund. Dazu gehört auch die Einhaltung natürlicher Kreisläufe: z.B. den Anbau des eigenen Futters, die Düngung mit dem Mist der Tiere. Außerdem dürfen nur so viele Tiere gehalten werden, wie die Umwelt verträgt. Dieses Fleisch ist teurer, aber nachhaltiger.

✓ **Forderungen an die Politik stellen:** Keine Subventionen mehr für Massentierhaltung. Mehr Förderung von Biolandwirtschaft anstatt von großflächigen Agrarbetrieben. Anhebung des Mehrwertsteuersatzes auf Fleisch.

Auf Fleisch und Wurst sollte eine verpflichtende staatliche Kennzeichnung über die Art der Tierhaltung gut sichtbar angebracht sein.

✓ **Kreativ und mutig sein:** Wir können Rezepte ausprobieren und Gerichte fleischlos neu interpretieren. Denn da ist mehr drin als nur Salat!