

... Von Paul Hafner

Um auch nur eine Chance zu haben, der Klimakrise Herr zu werden, bedarf es großer Schritte. Entsprechend kann die zunehmende Bewusstseinschärfung der vergangenen Jahre und die Vielzahl an basisdemokratischen oder unternehmerischen Initiativen („Nachhaltigkeitsstrategien“) als wichtige Vorarbeit oder gar Wegbereitung betrachtet werden. Die Welt aus den Angeln (der Klimaerwärmung) heben werden sie für sich allein aber freilich nicht.

”

Die Botschaft: Jeder kann Klimaschutz am Teller betreiben, indem er vermehrt zu Bio-Lebensmitteln aus Österreich greift.

Klaudia Atzmüller
Geschäftsführerin
Ja! Natürlich

“

Größere Tragweite kommt da schon dem im Abfallwirtschaftsgesetz fixierten Duo Einwegpfand und der Mehrwegquote zu. Will man an den wichtigsten Stellschrauben drehen, führt aber kein Weg am Inhalt der Verpackung vorbei: „Die Tatsachen liegen auf dem Tisch. Ernährungsbedingte Emissionen machen in Österreich bis zu 30 Prozent der Gesamtemissionen aus. Somit ist das Ernährungssystem einer der größten Schalthebel im Kampf gegen die Klimakrise“, erklärt Greenpeace-Landwirt-

© APA/Johannes Brucknerberger



schaftsexpertin Natalie Lehner im Rahmen einer gemeinsamen Studienpräsentation der Umweltschutzorganisation mit Ja! Natürlich. Deren Kernaussage: Durch biologische und gesunde Ernährung könnten jährlich bis zu 5,3 Mio. t Treibhausgase eingespart werden – und die ernährungsbedingten Emissionen somit um gewichtige 40% reduziert werden.

Weniger Fleisch, mehr Bio

Für die vom Schweizer Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) durchgeführte Studie wurden die Treibhausgasemissionen von Produkten aus biologischer, konventioneller sowie regionaler Produktion berechnet und verglichen. Der Warencheck zeigt: Konventionelle Produkte weisen, selbst wenn sie aus regionaler Produktion stammen, eine schlechtere Klimabilanz auf als Bio-Produkte. Die Bio-Produkte schneiden durchschnittlich 25% besser ab als ihre konventionellen Pendanten. Sind die Bio-Lebensmittel auch regional produziert, verbessert sich dieser Wert auf 31%.

„Klimafreundliche Ernährung bedeutet vor allem die Reduktion des Fleischkonsums und der Lebensmittelabfälle sowie den verstärkten Konsum von biologischen Lebensmitteln bzw. einer ‚Bioernährung‘“, konkretisiert Studienautor Thomas Lindenthal vom FiBL. Der Biolandbau bewirtschaftete die Flächen deutlich klimafreundlicher und nachhaltiger, „was zentral ist für eine dauerhafte und krisenro-

buste Lebensmittelversorgung. Dies muss in enger Verbindung mit einem nachhaltigen und gesunden Ernährungsstil stehen.“

Greenpeace fordert davon ableitend von Landwirtschaftsministerin Elisabeth Köstinger, einen Ausbau der Bio-Landwirtschaft auf 40% und eine Reduktion der Fleischproduktion um 50% bis 2030 zu forcieren. Nur so könne „unsere Ernährung und Landwirtschaft klimafreundlich gestaltet und eine regionale Versorgungssicherheit gewährleistet“ werden, mahnt Lehner.

Vegan ist erste Wahl

„Die Studie zeigt eindrucksvoll die Bedeutung artgerechter Fütterung und heimischer Futtermittel für den Klima-Impact von Fleisch“, resümiert Andreas Steidl, Geschäftsführer und Leiter des Produkt-, Qualitäts- und Rohstoffmanagements von Ja! Natürlich. Die Verwendung lokaler sowie vielfältiger und biologisch erzeugter Futtermittel resultiere in einer positiven Klimabilanz bei Bio-Fleisch; die Empfehlung müsse daher in die Richtung gehen, „dass, wenn man sich Fleisch gönnt, dieses aus heimischer Bio-Produktion stammen sollte“.

Umdenken

Greenpeace fordert eine Reduktion der Fleischproduktion um 50% bis 2030; auch ein Umstieg von konventionell auf Bio wäre effektiv.

Während schon der Unterschied zwischen konventionell und bio teils gravierend ausfällt, geht die geringste Wirkung aufs Klima von veganen Pendanten bzw. Ersatzprodukten aus – so weist etwa Hafermilch aus Bio-Landwirtschaft eine noch einmal ums Dreifache bessere CO₂-Bilanz auf als Bio-Milch; fast ebenso hoch ist die Treibhausgas-Einsparung bei österreichischem Bio-Tofu gegenüber Bio-Schweinefleisch.

Zehn Prozent Bio-Anteil im LH

Das Momentum für einen klimafreundlichen Ernährungswandel ist jedenfalls da: Im Corona-Jahr 2020 konnte der Bio-Anteil am Umsatz im Lebensmittelhandel bekanntlich erstmals die Zehn-Prozent-Marke knacken – ein Wert, der etwa überraschend deutlich über jenen 6,4% des großen Nachbarn Deutschland liegt.

Zu Recht wird hierzulande neben einem Regionalitäts- auch von einem Bio-Boom gesprochen, dem Klaudia Atzmüller, Geschäftsführerin von Ja! Natürlich, im Übrigen noch viel Luft nach oben attestiert: „Meine Vision ist es, gemeinsam mit unseren Partnern in der Landwirtschaft den Bio-Anteil in den kommenden fünf Jahren in unser aller Interesse auf 15 Prozent zu erhöhen.“ Die Formel, wie Atzmüller mit Verweis auf die Studie betont, sei einfach: „Mehr Bio ist immer auch mehr Klimaschutz.“

Studie „Klimaschutz und Ernährung“

Anders essen, der Umwelt zuliebe

Der 112-seitige Forschungsbericht, in Auftrag gegeben von Ja! Natürlich und Greenpeace und umgesetzt vom FiBL, hat die „Darstellung und Reduktionsmöglichkeiten der Treibhausgasemissionen“ verschiedener Lebensmittel bzw. Ernährungsstile zum Thema. Die zentralen Handlungsempfehlungen in Sachen Konsum: Reduktion von Fleischkonsum, Convenience-Produkten und palmöhlhaltigen Fertigprodukten; Bevorzugung von Bio-Produkten sowie saisonalen Produkten bei Gemüse und Obst; eine pflanzenbasierte Ernährungsweise.