

ist, dass jeder ganz einfach einen Betrag leisten kann. Dazu präsentiert Ja! Natürlich demnächst auch einen Ratgeber, der praktische Tipps zum klimafreundlichen Einkauf gibt. „Der Klimawandel ist mittlerweile für uns alle spürbar geworden. Zwischen 20 und 30% der CO₂-Emissionen gehen auf Lebensmittel zurück. Genau darum war es uns so wichtig, dieses Thema aufzugreifen und zu zeigen, dass man an vielen kleinen Schrauben drehen kann, um einen positiven Effekt für die Umwelt zu leisten“, so Atzmüller. Ein nachhaltiger Gesamtgedanke sei da ein Puzzle-teil. (Details: siehe Kasten)

In der Studie zeigt sich beispielsweise auch: 61% des Lebensmittelabfalls passieren im Privatbereich.

Zukunftsvisionen

Am Ende des Tages muss sich Bio zwar für alle Beteiligten auszahlen, Klaudia Atzmüller denkt aber weiter: „Wir wollen

den Bio-Gedanken vorantreiben, auch wenn Österreich schon Bioweltmeister ist. Wer auf Bio umstellt, kann 25 Prozent CO₂ einsparen. Wenn man bevorzugt auch *bio*-regionale Produkte kauft, kommt man auf 31 Prozent.“

„Diesen gemeinsamen Gedanken und die Wichtigkeit der biologischen Ernährung zu entwickeln, sehe ich als wichtig an. Derzeit sind Klima und Tier-

Tierwohl leben

Ja! Natürlich-Chefin Klaudia Atzmüller in medianet-TV: Tierwohl ist den Konsumenten wichtig und Ja! Natürlich will das vorleben.

wohl im Fokus, aber auch die Thematik Gesunder Boden ist uns wichtig“, so Atzmüller weiter. Guter Humus kann Wasser und CO₂ speichern, Fruchtbarkeit geben.

„Biodiversität ist uns ebenfalls sehr wichtig – es ist allumfassend. Meine persönliche Vision ist es, Bio weiter voranzutreiben“, spielt sie auf den eingangs erwähnten Vergleich mit anderen Ländern an.



© medianet



© Ja! Natürlich

Essen für das Klima

Wichtiger Beitrag

Jeder kann einen Beitrag leisten, denn Klimaschutz beginnt am Teller; 20 bis 30% der gesamten Treibhausgas-Emissionen (THG) in Österreich gehen auf Lebensmittel zurück. Gesunde, fleischreduzierte Bio-Ernährung spart bis zu 5,3 Mio. t CO₂ jährlich ein, das entspricht 40% der ernährungsbedingten THG in Österreich, was wiederum den jährlichen Emissionen in Tirol entspricht. Das sind einige Ergebnisse einer gemeinsamen Studie mit Greenpeace, beauftragt bei FiBL, „Zusammenhang Lebensmittel & Klima“.

CO₂ sparen

Weitere Erkenntnisse aus der Studie: Bio ist die klimafreundlichste Wahl und im Durchschnitt 25% besser als konventionell produzierte Lebensmittel. Ergänzt man zu Bio zusätzlich die österreichische Herkunft, verbessert sich der Wert sogar auf 31%. Bei Reduktion des Fleischkonsums auf ein gesundes Maß lebt eine vierköpfige Familie nicht nur gesünder, sondern kann auch den Bio-Anteil ihrer Ernährung um 70% steigern – ohne Mehrkosten. Dadurch können rund 38% der verursachten Treibhausgase eingespart werden.