

## Ergänzung zum Energietipp «Ernährung»

Es ist schwierig eine genaue quantitative Angabe über die Ökobilanzen von Lebensmitteln zu machen, da verschiedene Quellen/Studien unterschiedliche Kriterien (Landnutzung, Umweltbelastungspunkte (UBP), Treibhausgase CO<sub>2</sub>-eq, Fussabdruck etc.) untersuchen. Zudem gibt es regionale Unterschiede, die eine genaue Aussage erschweren. Fleisch aus den USA hat eine andere Ökobilanz, wie Fleisch aus Europa und/oder der Schweiz. Die Hauptaussage bleibt jedoch überall dieselbe. Pflanzliche Produkte sind um ein Vielfaches ökologischer als tierische. Folgende Quellen unterstützen diese These mit Zahlen.

Aus der untenstehenden Tabelle wird deutlich, dass Rindfleisch sowie Käse die Liste der umweltunfreundlichsten Lebensmittel anführen. **Rindfleisch verursacht rund 60 Mal mehr Treibhausgase wie Kartoffeln** [Koerber und Kretschner 2009].

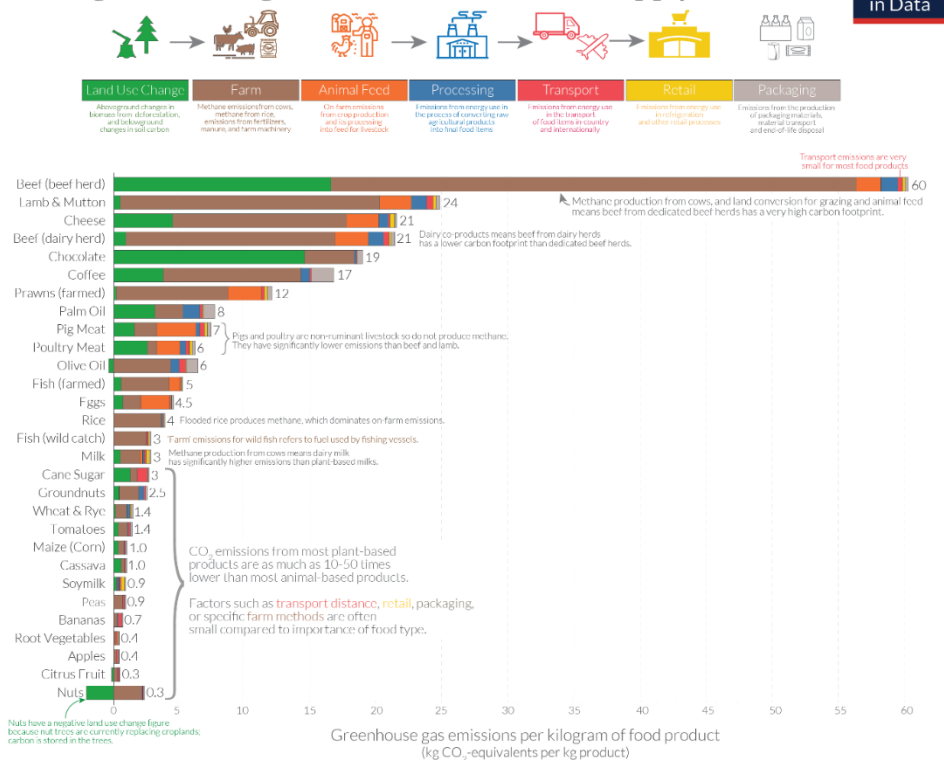
Tabelle aus Koerber und Kretschmer 2009 – Quelle: WWF

Tierische Lebensmittel	CO <sub>2</sub> -Äquivalente (g/kg LM)	Pflanzliche Lebensmittel	CO <sub>2</sub> -Äquivalente (g/kg LM)
Rindfleisch	13.300	Speiseöl	1.890
Käse	8.500	Tofu (Fallstudie)	1.100
Rohwurst	7.820	Teigwaren	920
Geflügelfleisch	3.490	Brot	720
Schweinefleisch	3.250	Obst	450
Eier (Freiland)	2.570	Weizenkörner	415
Frischkäse	1.930	Kartoffeln	200
Milch	940	Gemüse	150

\* (Erzeugung (konventionell) + Verarbeitung + Handel, Deutschland) (9)

Bild: OurWorldInData.org - Food: greenhouse gas emissions across the supply chain

### Food: greenhouse gas emissions across the supply chain



Eine neuere Studie (siehe obere Grafik) von «ourworldindata.org» zeigt deutlich, dass Rind- und Lammfleisch zusammen mit Käse über die gesamte Lieferkette den mit Abstand grössten ökologischen Fussabdruck hinterlassen. Gezüchtete Garnelen und weitere tierische Produkte wie beispielsweise Eier schneiden in ihrer Ökobilanz auch nicht sonderlich gut ab. Eine interessante Erkenntnis aus dieser Studie ist, dass **pflanzliche Produkte zwischen 10-50 Mal weniger Treibhausgase verursachen als die meisten tierischen Produkte**. Der Transport stellt dabei, verglichen mit der Landnutzung, der Bewirtschaftung und der Tierfutterproduktion, einen substantiell kleineren Einfluss dar.

### Saisonal und regional einkaufen

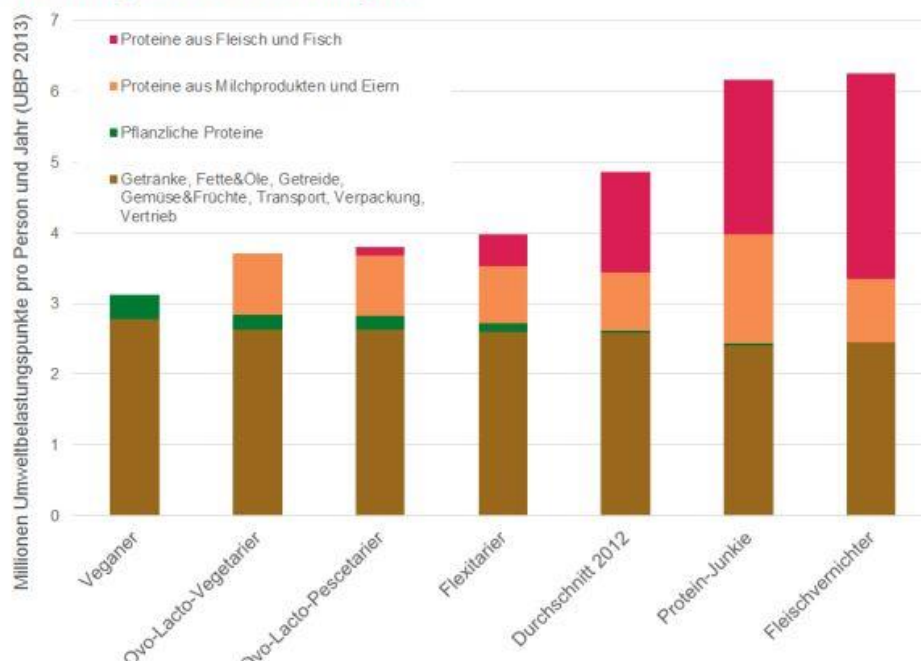
Auf Herkunft und Saison von Lebensmitteln zu achten kann sich trotzdem erheblich auf den Fussabdruck der eigenen Ernährung auswirken. Gemäss WWF Faktenblatt verursacht die Bewirtschaftung von Gewächshäusern (fossile Heizenergie) rund 10 Mal mehr Treibhausgase als der Freilandanbau. Vergleich: Wer im Februar ein Kilo aus Kalifornien eingeflogene Spargeln in den Einkaufskorb legt, kauft 5 Liter Erdöl mit. Die gleichen Spargeln aus der Schweiz im Mai begnügen sich mit 0.3 Litern pro Kilo. Die Gewächshaus-Gurke aus Belgien, im Februar gekauft, verbraucht 1,1 Liter Erdöl, die Freilandgurke aus der Schweiz im Juni hingegen noch 0,1 Liter.

### Weiterer Tipp aus dem WWF Ratgeber:

Wer nur noch drei Mal pro Woche Fleisch isst, verringert seinen Ernährungs-Fussabdruck bereits um 20% (gemessen am durchschnittlichen Fleischverzehr in der CH 2012).

Grafik: WWF Faktenblatt Ernährung (2016)

### Umweltbelastung verschiedener Ernährungsstile



### Quellen:

- WWF Faktenblatt Ernährung:

<https://www.wwf.ch/sites/default/files/doc-2017-09/2016-06-lehrmittel-faktenblatt-ernaehrung.pdf>

- WWF Jugend – Artikel:

<https://www.wwf-jugend.de/blogs/6289/6574/klima-wende-wie-unsere-ernahrung-das-klima-beinflusst>

- Artikel von Hannah Ritchie 2020 «OurWorldInData»:

<https://ourworldindata.org/food-choice-vs-eating-local>