



FACTSHEET



FLEISCH

UND TIERISCHE PRODUKTE

Rund ein Viertel unseres ökologischen Fußabdruckes sind auf unsere Ernährung zurückzuführen. Den Großteil davon macht dabei der Verzehr von tierischen Produkten wie Eier, Milch und Fleisch aus. Insbesondere Fleisch beansprucht nicht nur enorme Flächen im In- und Ausland, sondern heizt auch den Klimawandel ordentlich an.

63kg

Fleisch essen wir im Schnitt pro Jahr.

Ungesunde Rekorde in Österreich

Mit einem Verzehr von ca. 63 Kilogramm Fleisch pro Kopf und Jahr liegen wir im europäischen Spitzenfeld. Damit essen wir fast dreimal so viel Fleisch als eigentlich als gesund eingestuft wird. Gleichzeitig kommen zu wenig Gemüse, Getreide und Hülsenfrüchte auf den Teller.

Fleisch frisst Fläche

Die Erzeugung eines Kilogramms Rindfleisch beansprucht in Deutschland etwa 27 m² an Fläche, ein Kilogramm Schweinefleisch knappe 9 m² und ein Kilogramm Geflügel schlägt auch noch mit 8 m² zu Buche. Im Gegenzug dazu sind pflanzliche Produkte flächenmäßige Platzsparer: Für ein Kilogramm Erdäpfel benötigt man gerade einmal 0,25 m². Ähnliche Werte können auch für Österreich angenommen werden.

Etwa 75 Prozent

des Soja-Anbaus werden für die Tierfütterung verwendet

Etwa 70% der weltweiten landwirtschaftlichen Fläche wird von der Tierhaltung beansprucht. Vor allem die Produktion der Futtermittel nimmt enorme Flächen in Anspruch. Ein großer Teil davon entfällt auf Sojaprodukte aus Ländern wie Brasilien, Argentinien und Paraguay. Dort gehen durch die rücksichtslose Ausweitung landwirtschaftlicher Flächen jährlich riesige Gebiete an wertvollen Regenwäldern oder waldreichen Savannen für immer verloren. Dadurch wird der Klimawandel vorangetrieben und zusätzlich einige der artenreichsten Lebensräume der Welt,

Um **1 kg Fleisch**

zu erzeugen, werden je nach Tierart und Haltungsform etwa

6 - 16 kg Futtermittel benötigt.



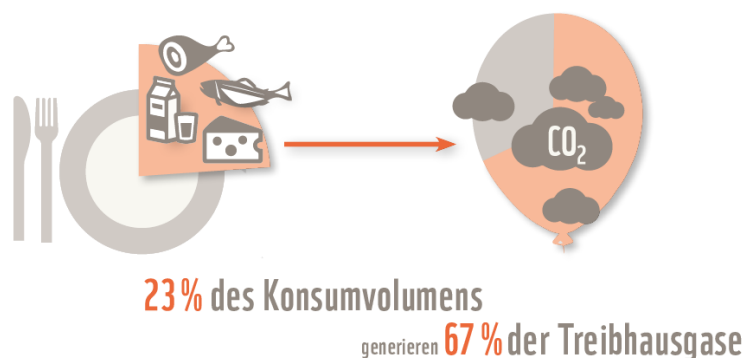
Heimat von so seltenen Arten wie Jaguar, Ara, oder Riesenotter, zerstört.

Klimawandel auf dem Teller

Der Konsum von Fleisch, insbesondere von Rindfleisch (bzw. Fleisch von anderen Wiederkäuern), vergrößert den Klimafußabdruck der eigenen Ernährung massiv. Verantwortlich dafür sind die entlang der Prozesskette frei werdenden Emissionen – die so genannten direkten Emissionen. Dazu gehören unter anderem Treibhausgase aus dem Energieeinsatz, Lachgas-Emissionen durch anorganische und organische Stickstoffdüngung und Methan-Emissionen durch die Verdauung der Wiederkäuer. Die beiden letzteren heizen dem Klimawandel besonders stark ein: Methan wirkt beispielsweise 28-mal stärker auf die Klimaveränderung als CO₂ und Lachgas sogar 265-mal stärker. Hinzu kommen all die Emissionen, die durch Transport, Verarbeitung des Fleisches sowie Verpackung und Kühlung entstehen.

Schwergewicht tierische Produkte

Insgesamt verursacht die Ernährung in Österreich pro Kopf etwa 2.500 Kilogramm CO₂-Äquivalente pro Jahr¹. Vergleichbar ist dies mit den Emissionen, die bei einer Autofahrt von Wien nach Peking und zurück entstehen würden. Wenn man noch die indirekten Treibhausgase (die etwa bei der Umwandlung von Wald auf Ackerland entstehen) berücksichtigt, ginge sich umgerechnet zusätzlich noch ein Ausflug nach Istanbul aus. Der größte Anteil, nämlich etwa zwei Drittel der Treibhausgas-Emissionen, lässt sich auf Produkte tierischen Ursprungs wie Fleisch, Milch und Käse zurückführen, obwohl das Konsumvolumen hier nur 23% ausmacht. Fleisch ist hier eindeutig der größte Faktor: Nur 9 Prozent des konsumierten Volumens verursachen 43 Prozent der Treibhausgas-Emissionen.



Großes Handlungspotenzial

Positiv ist: Durch eine Umstellung unserer Ernährungsgewohnheiten auf eine gesunde Ernährung können wir unser Klima schonen und gleichzeitig unsere Gesundheit verbessern. Nach den Empfehlungen des Bundesministeriums für

¹ „Achtung: heiß und fettig – Klima & Ernährung in Österreich“, WWF Österreich, 2015



Gesundheit bedeutet eine gesunde Ernährung mehr Gemüse, Hülsenfrüchte und Getreide, dafür einen geringeren Fleischverzehr (Reduktion um etwa 70 Prozent des aktuellen Verzehrs) und weniger Milchprodukte (Reduktion um etwa 20 Prozent des aktuellen Verzehrs). Alleine diese Umstellung auf eine gesündere Ernährung würde eine Verringerung der Treibhausgas-Emissionen um 22 Prozent bedeuten. Weitere zusätzliche Potenziale wie beispielsweise ein Konsum in Richtung „saisonal-regional-bio-fairtrade“ oder eine Reduktion der Lebensmittelverschwendung entlang der Wertschöpfungskette sind noch nicht miteingerechnet.

Empfehlungen & Forderungen des WWF:

Ziel des WWF ist es, den ökologischen Fußabdruck der Ernährung signifikant zu verringern. Vor dem Hintergrund eines großen Flächen- und Klima-Fußabdrucks unseres hohen Fleischkonsums, fordert und empfiehlt der WWF:

WENIGER UND DAFÜR BESSERES FLEISCH!

Gemüse in Massen, Fleisch in Maßen – zurück zum Sonntagsschnitzer!

Wir sollten Gemüse, Getreide und Obst den Vortritt lassen! Wir essen fast dreimal so viel Fleisch als gesund eingestuft wird. Gleichzeitig verursachen Fleisch- und Milchprodukte etwa 2/3 der direkten Treibhausgasemissionen. Gerade Hülsenfrüchte wie Bohnen, Erbsen oder Linsen oder Sojaprodukte wie Tofu und Tempeh liefern notwendige Proteine und schneiden aus Umweltsicht viel besser ab.

Bitte Bio!

Der Ökologische Landbau ist im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft ressourcenschonender und umweltverträglicher. Die Tiere haben in der Regel eine vielfältigere gestaltete Umgebung mit Tageslicht, frischer Luft und mehr Platz als in der konventionellen Haltung. Wenn wir Fleisch essen, sollten wir daher zur biologischen Variante greifen.

Weitere Informationen:

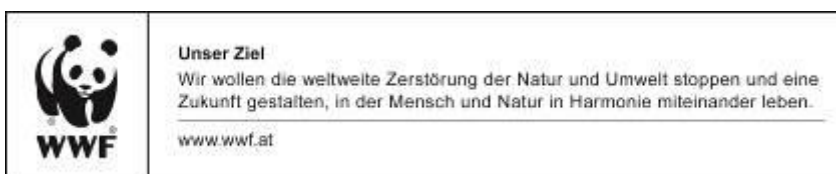
www.wwf.at/fleischratgeber
www.wwf.at/ernaehrung

Kontakt

Mag. DI Julia Haslinger
Nachhaltige Ernährung
WWF Österreich
julia.haslinger@wwf.at

Helene Glatter-Götz, MSc.
Nachhaltige Ernährung
WWF Österreich
helene.glatter-goetz@wwf.at

Januar, 2019



WWF Österreich
Ottakringer Straße 114-116
1160 Wien
Österreich

Tel.: +43 1 488 17-0

Fax: +43 1 488 17-44

wwf@wwf.at

www.wwf.at

www.facebook.com/WWFOesterreich