



FACTSHEET



© WWF / Vincent Sully an

DER WWF FLEISCHRATGEBER

Fleisch hat enorme Auswirkungen auf die Umwelt. Als Entscheidungshilfe für den Einkauf hat der WWF einen Ratgeber entwickelt, der KonsumentInnen dabei unterstützt, die bessere Wahl zu treffen. Damit kann der Klimawandel gebremst, Tierwohl erhöht und unsere Gesundheit geschont werden.

Rind



Schwein



Huhn



Pflanzlich



Drastische Auswirkungen

Unser Fleischkonsum heizt nicht nur den Klimawandel an, sondern beansprucht durch das benötigte Gras- und Ackerland zur Produktion von Futtermitteln auch enorme Flächen im In- und Ausland. Um dem steigenden Bedürfnissen nach Fleisch nachzukommen, werden global gesehen seltene, natürliche Tropenwälder und wertvolle Savannen gerodet. Einzigartige Lebensräume - Heimat für seltene Tier- und Pflanzenarten - werden so für immer zerstört und die Nahrungsmittelproduktion wird zur größten Bedrohung der globalen Artenvielfalt. Zudem werden Gewässer überdüngt, Pestizide eingesetzt und Antibiotika in großen Mengen verabreicht. Die Haltungsbedingungen der Tiere sind oft katastrophal.

Transparenz beim Fleischeinkauf

Oftmals fehlt KonsumentInnen die benötigte Information um einschätzen zu können, unter welchen Bedingungen Produkte hergestellt wurden und welchen Einfluss sie auf die Umwelt haben. Der WWF Fleischratgeber schafft hier Transparenz und unterstützt ÖsterreicherInnen, weniger und dafür umweltverträglicheres Fleisch zu essen.

Die Systematik des Ratgebers

Der Ratgeber beschreibt die jeweiligen Auswirkungen auf Klima und Biodiversität, die Höhe des Nährstoffeintrags in Boden und Gewässer, den Einsatz von Pestiziden, die Vergabe von Antibiotika sowie das Tierwohl während der Aufzucht.

Des Weiteren zeigt er auf, welche Produktionsarten je nach Nutztieren welche Umweltauswirkungen haben. Verglichen wurden biologische und konventionelle Produktion in Österreich, Deutschland, anderen EU-Ländern und Südamerika. Neben Rind, Schwein und Huhn werden auch pflanzliche Alternativen unterschieden.



Die gute Wahl

Die Fleischproduktion an sich hat zwar einen großen ökologischen Fußabdruck, aber es kommt sehr darauf an, was wo und wie produziert wird. Die Ergebnisse des Fleischratgebers zeigen, dass nur biologisches Fleisch mit gutem Gewissen empfohlen werden kann. Hühnerfleisch und Rindfleisch aus Österreich schneiden besser als importiertes ab, beim Huhn vor allem aufgrund der gentechnikfreien Fütterung und des höheren Platzangebots. Beim österreichischen Schweinefleisch besteht dringender Nachholbedarf in der Fütterung und beim Tierwohl, dieses unterscheidet sich in den untersuchten Kriterien nicht von importiertem Fleisch.

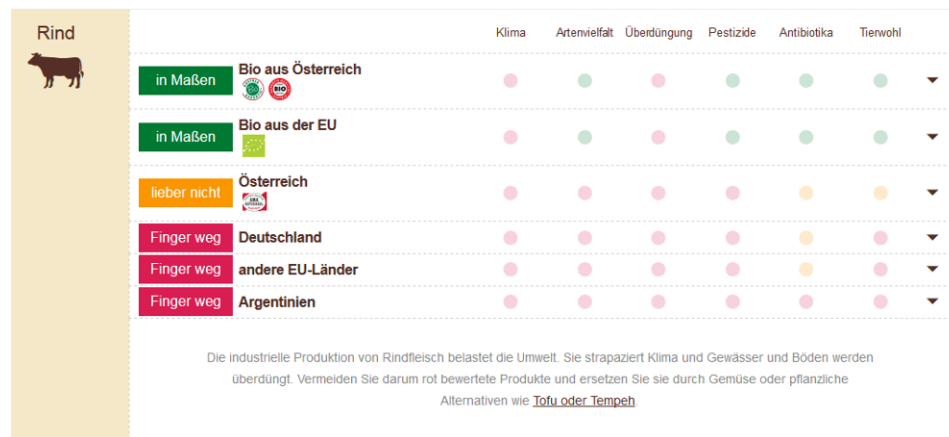
63kg

Fleisch essen wir in Österreich im Schnitt pro Jahr.

Das ist

3x

so viel, wie die Ernährungsempfehlungen vorgeben!



Weniger, und dafür besseres Fleisch!

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. Um zu einem für Mensch und Natur gesunden Maß an Fleisch zurückzufinden, bewertet der WWF Fleischratgeber auch pflanzliche Proteinquellen wie Tofu, Hülsenfrüchte und Seitan und liefert praktische Tipps und Rezepte. Damit wird ein Umstieg leicht gemacht.

Wissenschaftlich fundiert

Der WWF stützt sich als wissenschaftsbasierte Natur- und Umweltschutzorganisation auf die neuesten Erkenntnisse der internationalen Forschung. Die Methodik des Ratgebers basiert auf den Arbeiten der Swedish University of Agricultural Sciences (SLU)¹ und wurde gemeinsam von WWF Schweden und WWF Finnland weiterentwickelt. Die Analyse der österreichischen Produkte führte das Forschungsinstitut für biologischen Landbaus (FiBL) durch.

Fleisch ist uns nicht wurscht!

Um auf die Auswirkungen unseres Fleischkonsums aufmerksam zu machen und KonsumentInnen dabei zu unterstützen, weniger und besseres Fleisch zu essen, hat der WWF die Initiative „Fleisch ist uns nicht wurscht“ gestartet welche von Umweltberatung und OekoBusiness Wien unterstützt wird. Prominente wie Tobias Moretti, Robert Palfrader und Martina Ebm verstärken die Initiative und zeigen aus ihrem persönlichen Blickwinkel, wieso Fleisch ihnen nicht wurscht ist – für unsere Umwelt, das Wohl der Tiere und unsere Gesundheit.

Weitere Informationen:

www.fleisch-ist-uns-nicht-wurscht.at
www.wwf.at/fleischratgeber
www.wwf.at/ernaehrung

Kontakt

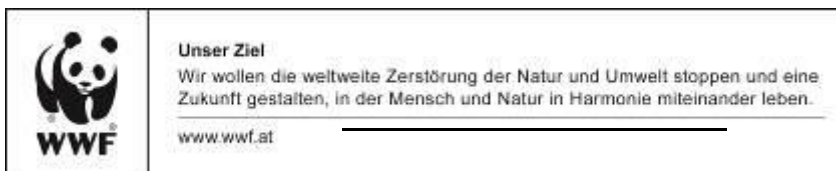
Helene Glatter-Götz, MSc.
Nachhaltige Ernährung
WWF Österreich
helene.glatte-goetz@wwf.at

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



Januar, 2019

¹ Röös E, Ekelund L, Tjärnemo, H (2013): Communicating the Environmental Impact of Meat Production: Challenges in the Development of a Swedish Meat Guide. Journal of Cleaner Production



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