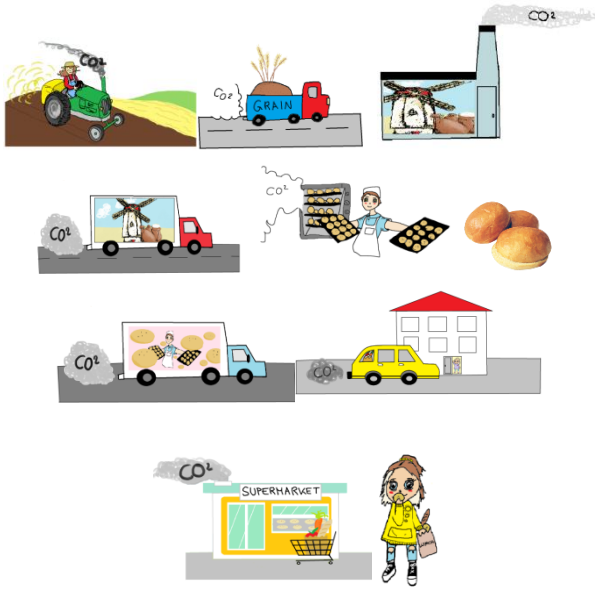
Der Ökologische Fußabdruck der Ernährung

Hinter jedem Lebensmittel steht eine Produktionskette, die auf dem Feld beginnt und mit dem Essen in der Hand endet. In jedem Transport- und Verarbeitungsschritt werden Flächen verbraucht und CO_2 produziert. Nehmen wir zum Beispiel ein Brötchen:



Der Ökologische Fußabdruck misst all die Flächen die für die Produktion von Brötchen benötigt werden. Bei all diesen Produktionsschritten wird viel CO_2 ausgestoßen, das wieder fixiert werden muss, um die Aufheizung des Klimas zu vermeiden. Die Waldfläche, die benötigt wird, um dieses überschüssige CO_2 zu binden, wird ebenfalls in den Ökologischen Fußabdruck eingerechnet. Diese CO_2-Fläche ist Teil des Ökologischen Fußabdrucks eines Brötchens, der so groß ist wie zwei Blatt A3-Papier (ca. 0,3 globale Quadratmeter) – und das nur für ein einziges Brötchen!

Nutztiere brauchen viel Fläche: Auf einem Hektar Land kann man entweder eine Kuh für ein Jahr füttern oder beispielsweise 30 Tonnen Kartoffeln in einem Jahr produzieren.
Nutztiere sind ineffiziente Nahrungsquellen: Sie benötigen bis zu 12 kg Sojabohnen, um nur 1 kg Fleisch zu produzieren.
Fleisch und tierische Produkte haben einen enormen Ökologischen Fußabdruck und erzeugen enorm viel Treibhausgase - so viel wie der gesamte Verkehr auf der ganzen Welt!

Wie viel Boden haben wir?

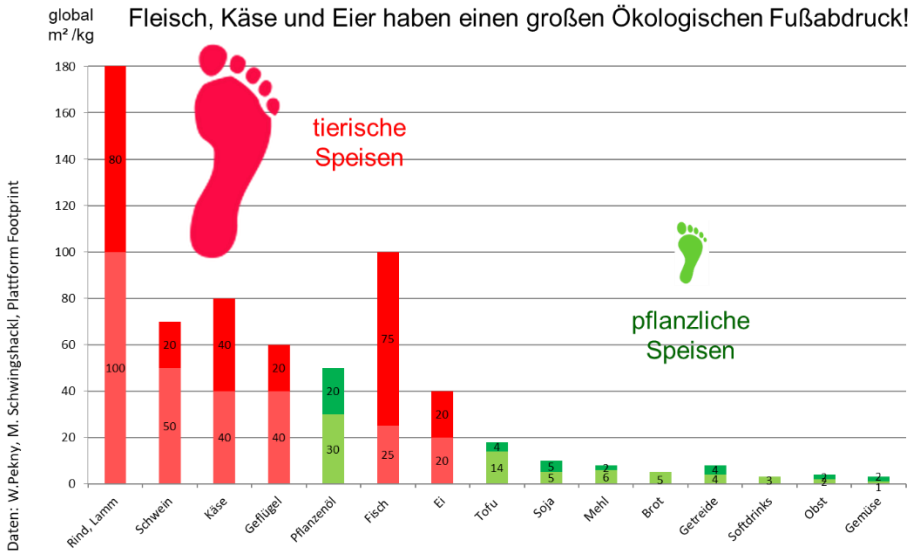
Wenn wir den gesamten Boden, der auf der Erde existiert, zusammenkratzen würden, dann ergebe er einen etwa 50 km großen Ball. Ohne Boden können Pflanzen nicht wachsen und ohne Pflanzen gäbe es keine an Land angebauten Lebensmittel. Bioproduktive Flächen enthalten Boden und Humus und sind die Grundlage für die Ernährung des Menschen. Diese Flächen werden von Tag zu Tag kleiner, weil sie neuen Straßen, Parkplätzen, Häusern oder Einkaufszentren weichen müssen oder durch die industrielle Landwirtschaft geschädigt werden***. In Österreich werden durchschnittlich über 10 Fußballfelder an Bodenflächen pro Tag verbaut.***

Flächen für Nutztiere – Was hat mein Hamburger mit dem Regenwald zu tun?

In Brasilien wird der Regenwald seit vielen Jahrzehnten abgeholzt, um Felder zu schaffen, auf denen meist nur eine einzige Pflanze angebaut wird: Soja! Wo einst eine große Artenvielfalt mit vielen verschiedenen Tieren, Pflanzen und Einheimischen war, werden nur mehr Sojabohnen angebaut, die als Futter für unsere Nutztiere dienen: für Hühner, Schweine und Rinder.

Früher bezogen die Bauern bei uns das Futter für ihr Vieh von ihren eigenen Wiesen und Feldern, die zu ihrem Hof gehörten. Heute fressen die Tiere das Futter, welches weit weg in Brasilien oder Argentinien angebaut und über den Ozean transportiert wird. Der Grund dafür ist, dass wir so viele Nutztiere züchten, dass wir sie nicht mehr von unseren eigenen Feldern ernähren können. In Österreich gibt es etwa 3 Mio. Schweine und 15 Mio. Hühner (bei rd. 8 Mio. Österreichern), weil die Menschen so viel Fleisch, Milchprodukte und Eier essen.

Was können WIR tun?



1. <u>Gemüse, Früchte, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Getreideprodukte</u> haben einen viel kleineren Ökologischen Fußabdruck als Fleisch, Fisch, Milchprodukte und Eier und sind gesünder. Man kann seinen Fußabdruck auch ein wenig reduzieren, indem man Geflügel oder heimischen Fisch statt Rindfleisch isst.
2. Wir können unseren Ökologischen Fußabdruck auch verkleinern, wenn wir saisonales und regionales Essen wählen. <u>Regionale Lebensmittel</u> werden in der Region, in der wir einkaufen, hergestellt und haben einen kurzen Transportweg oder sie kommen aus dem Garten. <u>Saisonal</u> bedeutet nur Obst und Gemüse zu essen, das gerade im eigenen Land reif ist: zum Beispiel Erdbeeren im Mai oder Weintrauben im September und Oktober.
   Kaufe <u>Bio-Lebensmittel</u> oder ernte Obst, Gemüse, Nüsse, Wildkräuter aus einem Garten, Park oder auf dem Land. Biologische Lebensmittel werden ohne Kunstdünger, "Unkrautvernichter" und Insektizide (= umweltschädliche Pestizide) hergestellt und sind gut für die Natur und die Nutztiere. Im Allgemeinen haben Bio-Lebensmittel etwa einen 10% kleineren Ökologischen Fußabdruck (außer Fleisch).
3. <u>Wirf kein Essen weg</u>! In Österreich und in der EU wird fast ein Drittel aller Lebensmittel weggeworfen. Dies geschieht nicht nur zu Hause, sondern auch im Supermarkt und im Großhandel. Kaufe nur, was du wirklich benötigst. Lass dich nicht von Sonderangeboten verleiten mehr zu kaufen, als du geplant hast. Lebensmittel sind nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht automatisch verdorben – vertraue deinen Sinnen, frage einen Erwachsenen!

Wie kann ich meinen Ökologischen Fußabdruck der Ernährung reduzieren?

1. **Reduziere Fleisch, Milchproukte (vor allem die fetten) und Eier**

2. **Bevorzuge saisonale und regionale Produkte, so viel wie möglich aus biologischer Landwirtschaft**

3. **Verschwende kein Essen und wirf es nicht weg!**

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union