



KOLUMNE

von Lutz M. Büchner

Foto: Lutz M. Büchner



„DIE VEREINTEN NATIONEN HABEN ERMITTELT, DASS 18 PROZENT ALLER TREIBHAUSGASE DURCH VIEHHALTUNG VERURSACHT WIRD. WORLD WATCH GEHT VON 51 PROZENT AUS“

(Jonathan Safran Foer, Autor von „Tiere essen“)



Nachhaltigkeit und Fleischkonsum kurz erklärt

Vorweg: ich esse Fleisch – aber zunehmend weniger und ich entscheide mich ausschließlich für Fleisch, von dem ich weiß, wo es herkommt.

Im 1. Halbjahr 2021 wurden laut Statistischen Bundesamt allein in Deutschland 28,3 Millionen Schweine, Rinder, Schafe, Ziegen und Pferde geschlachtet. Zusammen mit dem Geflügel ergab das 3,8 Millionen Tonnen Fleisch. Der aktuelle pro Kopf Verzehr von Fleisch in Deutschland beträgt knapp 58 kg pro Jahr. Während in Europa, den USA (Spitzenreiter mit mehr als 100 kg pro Kopf und Jahr) und China der Fleischkonsum kontinuierlich tendenziell steigt, stagniert der Fleischkonsum in ärmeren Ländern auf sehr niedrigem Niveau. Fleisch ist also für uns Alltagslebensmittel, für andere ein Luxusgut. Allerdings führen die mit Pandemie verbundenen Einkommensverluste auch zu einem niedrigeren Fleischkonsum.

Warum beeinflusst nun dieser enorme Fleischkonsum die nachhaltige Entwicklung unseres Planeten? Das beginnt beim **Futter** – einl Mrd. t. Soja (wird zu 90% zur Viehfütterung gebraucht) und Mais werden zur Aufzucht von Nutztieren pro Jahr angebaut. Dazu bedarf es riesiger Mengen an Ackerfläche. Die zunehmende Nachfrage zeigt am Beispiel Brasilien, dem größten Anbauland für Soja, dass dafür große Mengen von Regenwald, oft durch Brandrodung, geopfert werden. Dieser ist aber als CO₂ Speicher für unseren Planeten unverzichtbar. Dazu kommt, dass auf diesen Monokulturen zu fast 100% gentechnisch behandelten Sorten geerntet werden.

Stichwort **Wasser**: für die Herstellung eines Kilos Rindersteak bedarf es durchschnittlich mehr als 15000 l Wasser (für 1 kg Schweinefleisch immer noch 6000). Vor allem der Verbrauch des darin enthaltenen hohen Anteils Grund- und Oberflächenwasser ist ökologisch ein sehr großes Problem.

Zu den **globalen Treibhausemissionen** trägt die Produktion von Fleisch wesentlich bei. Das betrifft die gesamte Lieferkette. Vor allem die Gasbildung der Wiederkäuer, die Veränderung der Landnutzung, die Herstellung des Futters und das Güllemanagement sind dafür verantwortlich. Geschätzt mindestens 14,5% der

globalen Treibhausemissionen sind der Viehzucht zuzuordnen. Würden wir einmal in der Woche auf Fleisch verzichten, würden wir rund 600.000 Hektar weniger Anbaufläche benötigen und rund 9 Mio. t Treibhausgase einsparen. Dies entspricht einer 3.600 km langen Autofahrt pro Jahr für eine vierköpfige Familie.

Hersteller und Supermarktketten informieren seit kurzem über Nachhaltigkeit und die **Lebensbedingungen der Nutztiere** des von ihnen produzierten und verkauften Fleisch. Zu diesem Zweck haben sie ein Logo „Haltungsform“ geschaffen, mit dessen Hilfe der Verbraucher aufsteigend von Stallhaltung (rot), Stallhaltung plus (blau), Außenklima (orange), Premium (grün) - dazu gehört auch Bio-Fleisch entscheiden soll, für welches Siegel er sich entscheidet. Dieses Label befindet sich auf Fleisch, das in Vakuumverpackungen verkauft wird. Kritisiert wird, dass die Handlungsnorm nur Mindeststandards beinhaltet und z.B. zum Transport und der Schlachtung keine Aussage getroffen werden. Während der Discounter ankündigt, ab 2030 keine Fleisch aus dem roten und blauen Bereich mehr zu verkaufen, kommt auf politischer Ebene die Einführung eines staatlichen Logos nicht voran. Eine EU Regelung fehlt.

Wie man kürzlich lesen und sehen konnte, sind die **Arbeitsbedingungen** unter denen zumindest das „Massenfleisch“ hergestellt wird, ins Gerede gekommen.

Schließlich sei darauf hingewiesen, dass die „Lieferkette Fleisch“, vom Futter bis in den Supermarkt sich überwiegend in den Händen großer multinationaler Konzerne befindet, deren wirtschaftliches Ziel darin besteht, immer mehr Fleisch zu produzieren, um damit mehr Absatz zu generieren. Dem haben sich oft andere Kriterien unterzuordnen.

Mein Fazit: Man muss aus Gründen der Nachhaltigkeit nicht gänzlich auf Fleisch verzichten. Man sollte aber insgesamt viel weniger Fleisch essen und sollte bei der Auswahl des Fleisches sehr genau darauf achten woher es kommt und wie mit den Tieren umgegangen wird. Zu teuer? Weniger, dafür aber qualitativ hochwertigeres Fleisch ist die Devise. Ein Grill für mehrere Hundert Euro und darauf Billigfleisch ist sicherlich nicht der richtige Ansatz. Weniger Fleischkonsum trägt in jedem Fall zur globalen Nachhaltigkeit wesentlich bei



Foto: sodesignby/AdobeStock

verantwortung-fuer-morgen.de

