



SO SCHMECKT ZUKUNFT:

# Gesunde Ernährung für eine gesunde Erde

WWF Positionspapier

## Weitere Informationen:

Das Projekt „Besseresser:innen – planetarisch kulinarisch“ zeigt, wie die Zukunft unserer Ernährung aussehen kann. Es ist ein kulinarischer Kompass für eine gesunde Erde.

[🔗 wwf.de/besseresserinnen](https://www.wwf.de/besseresserinnen)

Wochenmenüs/Rezepte

[🔗 wwf.de/wochenmenue](https://www.wwf.de/wochenmenue)

So schmeckt Zukunft: Der kulinarische Kompass für eine gesunde Erde.  
Klimaschutz, landwirtschaftliche Fläche und natürliche Lebensräume.

[⬇️ wwf.de/kulinarische-kompass-klima](https://www.wwf.de/kulinarische-kompass-klima)

[⬇️ wwf.de/kulinarische-kompass-klima-zusammenfassung](https://www.wwf.de/kulinarische-kompass-klima-zusammenfassung)

So schmeckt Zukunft: Die Proteinfrage. Von pflanzlichen Alternativen bis hin zu Insekten.

[🔗 wwf.de/proteinfrage](https://www.wwf.de/proteinfrage)

Infografiken

[🔗 wwf.de/das-essen-von-morgen](https://www.wwf.de/das-essen-von-morgen)

<b>Herausgeber</b>	WWF Deutschland
<b>Stand</b>	März 2021
<b>Koordination</b>	Tanja Dräger de Teran (WWF Deutschland)
<b>Kontakt</b>	<a href="mailto:tanja.draeger@wwf.de">tanja.draeger@wwf.de</a>
<b>Redaktion</b>	Susanne Reinhold ( <a href="http://www.reinhold-lektorat.de">www.reinhold-lektorat.de</a> )
<b>Layout</b>	Anita Drbohlav ( <a href="http://www.paneemadesign.com">www.paneemadesign.com</a> )
<b>Produktion</b>	Maro Ballach (WWF Deutschland)
<b>Titelbild</b>	iStock/Getty Images

# INHALT

<b>Ernährungssysteme: Schwerwiegende Ursache für unsere ökologischen Krisen und Lösungsansatz zugleich</b>	<b>4</b>
<b>Auch in Deutschland ernähren wir uns nicht nachhaltig</b>	<b>7</b>
<b>Ernährungswende: Die Zukunft liegt auf unserem Teller</b>	<b>11</b>
<b>Forderungen an die Politik</b>	<b>13</b>
<b>Forderungen an die Wirtschaft</b>	<b>18</b>
<b>Empfehlungen an die Verbraucher:innen</b>	<b>21</b>
<b>Quellen</b>	<b>28</b>

# Ernährungssysteme: Schwerwiegende Ursache für unsere ökologischen Krisen und Lösungsansatz zugleich

Die mit unserem Essen und unseren Essgewohnheiten einhergehenden Auswirkungen auf unseren Planeten werden häufig unterschätzt. Dabei stellen unsere gegenwärtigen Ernährungssysteme<sup>1</sup> – vom Acker bis zum Teller gedacht – eine der größten Herausforderungen für unseren Planeten dar.

Auf mehr als einem Drittel der bewohnbaren Fläche der Erde wird Landwirtschaft betrieben.<sup>2</sup> Sie ist weltweit verantwortlich für 70 Prozent des Verlustes an biologischer Vielfalt, 80 Prozent der Entwaldung und für 70 Prozent der globalen Wasserentnahme.<sup>3</sup> Zwischen 21 und 37 Prozent der gesamten globalen Treibhausgasemissionen sind auf unsere Ernährung zurückzuführen.<sup>4</sup> Bei der Analyse der Treibhausgasemissionen ist es wichtig, dass bei den Angaben die gesamte Lebensmittelversorgungskette betrachtet wird, d. h. der Weg eines Lebensmittels vom Acker bis auf den Teller.

Doch unsere Ernährung beeinflusst nicht nur die Ökosysteme auf dem Land, sondern auch im Wasser. Die Situation der weltweiten Fischbestände ist alarmierend. Global gelten 34 Prozent der kommerziell genutzten Fischbestände als überfischt und 66 Prozent als maximal genutzt.<sup>5</sup>

Gerade weil die heutige industrialisierte Landwirtschaft und die Fischerei die Stabilität unserer Lebensgrundlagen in erhebliche Gefahr bringen, ist es umso problematischer, dass weltweit ein Drittel aller produzierten Lebensmittel verschwendet wird oder verloren geht. Dies bedeutet nicht nur eine unnötige Strapazierung bereits gefährdeter Ökosysteme, sondern auch eine

## Das Ernährungssystem: Eine der größten Bedrohungen unserer Natur<sup>6</sup>



**80 %**  
GLOBALE  
ENTWALDUNG



**29 %**  
GLOBALE TREIBHAUSGAS-  
EMISSIONEN



**70 %**  
SÜSSWASSER-  
NUTZUNG

immense Verschwendung natürlicher Ressourcen. Denn alle Lebensmittel werden entweder direkt der Wildnis entnommen oder angebaut und geerntet, Tiere für unsere Ernährung gefangen oder gezüchtet, gefüttert und geschlachtet, verarbeitet, transportiert, gelagert, gekühlt und zubereitet.

Doch nicht nur unser Planet kommt an seine Belastungsgrenzen. Auch unsere Gesundheit ist gefährdet. So sind z. B. die Herausforderungen der Ernährungssicherheit<sup>8</sup> nicht gelöst. Laut Welthungerhilfe litt 2019 jeder elfte Mensch weltweit unter Hunger<sup>9</sup>, gleichzeitig gelten zwei Milliarden Menschen entweder als übergewichtig oder fettleibig und leiden dennoch häufig an Nährstoffmangel. Damit zusammenhängend nehmen ernährungsbedingte Krankheiten zu und gelten heute weltweit als die häufigste Todesursache.<sup>10,11</sup>

**Durch die Covid-19-Pandemie wurde deutlich: Wir brauchen stabile Ernährungssysteme, die gesund für die Menschen und den Planeten sind**

Dazu kommt die vermehrte Gefahr der Zoonosen, also von Krankheitserregern, die von Tieren auf den Menschen übertragen werden können. Etwa 60 Prozent aller heute bekannten Infektionskrankheiten sind Zoonosen, darunter HIV, SARS, Ebola und auch das Coronavirus. Der Verlust an biologischer Vielfalt und Habitaten befördert dabei die Häufigkeit solcher Zoonosen. Denn durch die Zerstörung von Wäldern und anderen Lebensräumen verändert der Mensch die gewachsenen Strukturen der Ökosysteme tiefgreifend. Dringen wir in diese Ökosysteme ein und zerstören diese, werden Wildtiere auf immer engerem Raum zusammengedrängt. Krankheitserreger können sich leichter einen neuen Wirt suchen, vor allem, wenn ihr bisheriger in Überlebensstress gerät. Dieses Ereignis wird Spillover-Infektion genannt.<sup>12</sup>

Die Covid-19-Pandemie hat einmal mehr die dringende Notwendigkeit in Erinnerung gerufen, stabile Ernährungssysteme aufzubauen, die gesund für die Menschen und den Planeten sind. Dies wird nur gelingen, wenn wir sowohl die Verteilung der Nahrung als auch die Nutzung der Anbauflächen effektiver, verlustfreier, nachhaltiger und fairer gestalten.



**70 %**

**TERRESTRISCHER VERLUST  
DER BIODIVERSITÄT**



**50 %**

**VERLUST DER BIODIVERSITÄT  
IN FLÜSSEN UND SEEN**



**52 %**

**DEGRADIERUNG LANDWIRTSCHAFTLICHER FLÄCHEN**

**75 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche werden zur Erzeugung von Fleisch, Wurst, Milch oder Eiern benötigt.**



# Auch in Deutschland ernähren wir uns nicht nachhaltig

Das weltweite Ernährungssystem scheint fern, und doch tragen wir in Deutschland mit unseren derzeitigen Ernährungsgewohnheiten erheblich dazu bei, dass die Belastungsgrenzen der Erde überschritten werden.

## Zu viele Kalorien, zu viel Fleisch und Wurst, viel zu wenig Gemüse

Als Proteinlieferanten zukünftig gefragt: Hülsenfrüchte, Nüsse, Mykoproteine oder Algen



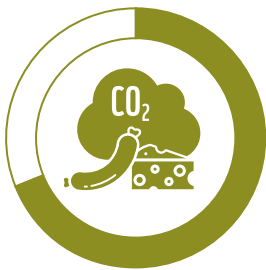
Die EAT-Lancet Kommission<sup>13</sup> hat wissenschaftlich begründete Ziele sowohl für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion als auch für eine gesunde Ernährung definiert. Verglichen mit den Empfehlungen der EAT-Lancet-Kommission kommen wir bei der Betrachtung unserer Ernährungsgewohnheiten in Deutschland auf folgendes Ergebnis: Wir ernähren uns zu kalorienreich, konsumieren zu viel Fleisch und Wurst, Milch und Käse und andere tierische Produkte und essen vor allem viel zu wenig Gemüse. Laut den Empfehlungen von EAT-Lancet sollten aus gesundheitlichen und ökologischen Gründen maximal 25 Prozent des Proteinbedarfs durch Fleisch, Fisch und Wurstwaren gedeckt werden. Derzeit sind es im Durchschnitt der Bevölkerung Deutschlands allerdings zwei Drittel. Empfohlen wird, die restlichen Proteine (Eiweiße) vor allem durch Hülsenfrüchte, wie z. B. Bohnen, Linsen oder Lupinen, aufzunehmen.<sup>14</sup> Hier besteht in Deutschland noch Nachholbedarf: Im Vergleich zum heutigen Speiseplan wird empfohlen, den Konsum von Linsen, Bohnen und Co. um fast das 20-Fache zu steigern.<sup>15</sup>

## 75 Prozent der für unsere Ernährung benötigten Fläche werden für die Produktion von tierischen Produkten verwendet

Unsere Ernährungsgewohnheiten sind jedoch nicht nur eine Belastung für unsere Gesundheit, sondern wirken sich erheblich auf die Umwelt aus. Im Schnitt stehen jedem Erdbewohner und jeder Erdbewohnerin heute etwa 2.000 m<sup>2</sup> Ackerfläche zur Verfügung, zukünftig werden es nur noch 1.700 m<sup>2</sup> sein.<sup>16</sup> Gründe für die Verringerung sind hauptsächlich das weltweite Bevölkerungswachstum, die zunehmende Zerstörung von fruchtbaren Böden und die voranschreitende Klimakrise. Für unsere derzeitige Nachfrage nach Nahrungsmitteln in Deutschland hinterlassen wir jedoch einen größeren Flächenfußabdruck, als uns durchschnittlich zur Verfügung steht: insgesamt rund 2.022 m<sup>2</sup>.<sup>17</sup> Davon sind 75 Prozent auf die Herstellung von Futtermitteln zur Erzeugung von Fleisch und weiteren tierischen Produkten wie Milch und Butter zurückzuführen. Dabei benötigen wir Ackerland nicht allein zum Anbau von Futtermitteln und Nahrungsmitteln. Ackerflächen werden auch für den Anbau von Pflanzen zur Energiegewinnung (z. B. Biogas, Biokraftstoffe), für die stoffliche Nutzung (z. B. Stärke, Bioplastik) oder Textilien (z. B. Baumwolle) genutzt. Es stellt sich also die Frage, wie und wofür wir zukünftig unsere landwirtschaftlichen Flächen nutzen wollen.

## Nur vier Prozent der Sojaanbaufläche dienen der Erzeugung von pflanzlichen Nahrungsmitteln

Für unseren Konsum an Nahrungsmitteln in Deutschland beanspruchen wir eine Fläche von 2,8 Mio. Hektar Sojaanbaufläche – mehr als die gesamte Fläche von Mecklenburg-Vorpommern. Davon entfallen 96 Prozent auf die Erzeugung von tierischen Nahrungsmitteln. Soja wird als Sojaschrot in der Fütterung von Schweinen, Hühnern und in geringerem Maße auch von Rindern eingesetzt. Nur vier Prozent der Sojaanbaufläche dienen der Erzeugung von pflanzlichen Nahrungsmitteln, wie z. B. Tofu oder Sojaöl. Nach den USA ist Brasilien der zweitgrößte Lieferant unseres Sojabedarfs als Futtermittel.<sup>18</sup> Die Waldbrände in Brasilien wüten schlimmer denn je. Allein im März 2020 sind in Brasilien rund 95.000 Hektar Wald verschwunden.<sup>19</sup> Trotzdem importiert Deutschland noch immer etwa vier Millionen Tonnen Soja für unsere Tierhaltung, ein Fünftel davon aus Brasilien.<sup>20</sup> Soja für den menschlichen Verzehr in Form von z. B. Tofu oder Sojaöl stammt überwiegend aus Europa, z. B. Italien, Ungarn oder Österreich.



69 %

ERNÄHRUNGSBEDINGTE  
TREIBHAUSGAS-  
EMISSIONEN DURCH  
TIERISCHE PRODUKTE

## Noch sind unsere Ernährungsgewohnheiten belastend für Klima und Gewässer

Etwa ein Viertel unseres durchschnittlichen persönlichen Klimafußabdrucks entfällt auf unsere Ernährung. Wie beim Flächenverbrauch gehen fast 69 Prozent der ernährungsbedingten Treibhausgasemissionen auf das Konto tierischer Produkte. Dazu gehören Fleisch und Wurst ebenso wie Butter, Käse und Milch.<sup>21</sup> Ein Teil der Treibhausgasemissionen ist auf Stickstoff z. B. aus der Düngung zurückzuführen. Dies führt jedoch nicht nur zur Belastung des Klimas, sondern auch zur Verunreinigung unserer Gewässer. Für die Erzeugung tierischer Lebensmittel, insbesondere von Fleisch, kommt vor allem protein-



96 %

DER SOJA-ANBAUFLÄCHE  
FÜR TIERISCHE PRODUKTE

© iStock/Getty Images

Massenernte von Sojabohnen in einem Betrieb in Campo Verde, Mato Grosso, Brasilien



reiches, d. h. stickstoffhaltiges Futter wie beispielsweise Soja zum Einsatz. Ein großer Teil dieses Stickstoffs wird mit dem Kot und Urin der Tiere wieder ausgeschieden und gelangt als Dünger auf die Felder. Die Gesamtbilanz für Deutschland zeigt einen Stickstoffüberschuss von 90 kg pro Hektar. Insbesondere in den Regionen mit intensiver Tierhaltung sind immer noch Überschüsse von 100 bis 150 kg Stickstoff je Hektar zu finden. Ziel der Bundesregierung ist es, den Überschuss auf 70 kg bis 2030 zu reduzieren.<sup>22</sup> 2015 waren noch 68 Prozent der Flächen empfindlicher Ökosysteme mit zu viel Stickstoff belastet, was sich negativ auf die Biodiversität auswirkt.<sup>23</sup> Die Überdüngung vieler Felder hat auch gravierende Folgen für die Artenvielfalt von Süß- und Salzwasserökosystemen. Zum Beispiel haben sich die sauerstofffreien Todeszonen in der Ostsee in den letzten 60 Jahren mehr als verachtfacht.

### Kein Schwirren, kein Singen – Abnahme der Artenvielfalt in Deutschland



76 %

WENIGER HUMMELN,  
BIENEN UND FALTER

Unsere Nachfrage nach Nahrungsmitteln geht darüber hinaus zu Lasten der Artenvielfalt, nicht nur in Brasilien, sondern auch in Deutschland. Die Intensivierung der landwirtschaftlichen Produktion in Deutschland hat dazu geführt, dass seit den 1980er-Jahren viele typische Arten der Agrarlandschaft signifikant zurückgegangen sind. Dazu gehören Feld- und Wiesenvögel, wie die Feldlerche oder der Kiebitz, viele Ackerwildkräuter, wie die Kornblume, oder Wiesenblumen, wie z. B. die Kuckucks-Lichtnelke. Ausgeräumte Landschaften, monotone Äcker und Wiesen haben dazu geführt, dass nicht nur das Zwitschern der Vögel, sondern auch das Summen in Deutschland verstummt. Die Zahl der Fluginsekten, ob Hummel, Biene oder Falter, ist in den letzten 30 Jahren um durchschnittlich 76 Prozent gesunken.

### Marine Arten und Lebensräume in Gefahr



80 %

UNSERES FISCHKONSUMS  
STAMMEN AUS ANDEREN  
LÄNDERN

Auch die Nachfrage nach Fisch und Meeresfrüchten ist hoch. Deutschland ist weltweit der sechstgrößte Importeur von Fischprodukten und deckt über 80 Prozent des Bedarfs aus anderen Ländern. In vielen dieser Länder, wie China, Vietnam, Philippinen und Indonesien, reichen Kontrollen der Fischerei und in den Lieferketten nicht aus, um Produkte aus illegaler Fischerei auszuschließen; und selbst in der EU wird die Einhaltung von Gesetzen in der Fischerei nicht ausreichend überwacht. Zudem sind schädliche Fangmethoden, wie der Einsatz von Grundschleppnetzen, mit denen ganze Unterwasserlebensgemeinschaften verändert und große Mengen an Beifang produziert werden, noch immer gängig und haben wesentlich zum Verschwinden von riffbildenden Strukturen in der Nordsee und in großen Teilen des Nordostatlantiks beigetragen. Auch innerhalb deutscher Meeresschutzgebiete findet Fischerei mit grundberührendem Fanggerät weitestgehend uneingeschränkt statt.

Die jahrzehntelange Überfischung hat zudem zu einem starken Rückgang vieler Fischbestände, wie dem Roten Thun, oder gar Kollaps, wie beim neufundländischen Kabeljau, geführt. Hunderttausende von Meeressäugtieren,

Seevögeln, Haien, Rochen und anderen empfindlichen und bedrohten Arten werden jedes Jahr mitgefangen. Viele dieser Arten, wie der Heringshai, sind deswegen auch aus unseren Gewässern verschwunden, und Populationen wie die des Schweinswals stehen in der östlichen Ostsee kurz vor dem Aussterben.

## Die Nachfrage nach Garnelen führt zur Zerstörung von Mangrovenwäldern

Jeder zweite konsumierte Fisch kommt heutzutage aus Fischzuchten und wird nicht mehr wild gefangen. Um Fisch aus Aquakultur zu züchten, wird aber häufig zusätzlich Wildfisch gefangen und verfüttert. Diese Fischereien sind oftmals nicht nachhaltig. Außerdem verursachen Aquakulturen häufig Umweltschäden, wenn Chemikalien, Nahrungsreste, Fischkot und Antibiotika aus den offenen Netzkäfigen in die Flüsse und Meere gelangen. Die rasant wachsende Aquakultur vereinnahmt viel Fläche in den Küstenregionen tropischer und subtropischer Länder. Durch den Bau von Zuchtanlagen gehen wertvolle Lebensräume wie Mangrovenwälder verloren. Aber nicht alle Zuchtmethoden haben schädliche Auswirkungen und sind ökologisch bedenklich. Verantwortungsvoll durchgeführte Aquakultur, vor allem bei Muscheln und Friedfischen, kann eine Quelle für tierische Proteine mit einem niedrigen ökologischen Fußabdruck sein.

Ein „business as usual“ ist nicht mehr möglich. Das Gute ist: Auf uns wartet eine Zukunft, die durch eine große kulinarische Vielfalt geprägt sein wird.



*Die jahrzehntelange Überfischung hat zu einem starken Rückgang vieler Fischbestände geführt.*

# Ernährungswende: Die Zukunft liegt auf unserem Teller

Die Überschreitung der ökologischen Belastungsgrenzen des Planeten muss aber in Zukunft nicht weitergehen. Die EAT-Lancet-Kommission<sup>24</sup> hat aufgezeigt, dass unser weltweites Ernährungssystem zugunsten einer gesunden Ernährung umgestellt werden kann – und dies zum Wohle unseres Planeten.

**Menschliche  
Gesundheit und  
ökologische  
Nachhaltigkeit  
sind untrennbar  
miteinander  
verbunden**

Um den ernährungsbedingten Umwelt- und Gesundheitsproblemen zu begegnen, bedarf es eines „Neustarts“, also einer Neugestaltung globaler Ernährungssysteme. Regierungen, Unternehmen und Verbraucher:innen müssen verstehen, dass menschliche Gesundheit und ökologische Nachhaltigkeit untrennbar miteinander verbunden sind. Deshalb gilt es, das bisherige Handeln grundlegend neu auszurichten. Es reicht nicht aus, allein den landwirtschaftlichen Sektor zu betrachten oder allein das Verbraucherverhalten. Um ein nachhaltiges Ernährungssystem zu erreichen, müssen verschiedenste Politikfelder integriert betrachtet und kohärent gestaltet werden. Dazu gehören die Politikfelder Klimaschutz, Landwirtschaft, Umwelt, Verbraucherschutz sowie Wirtschaft und Bildung bis hin zur Entwicklungszusammenarbeit. Die sogenannte „Vom-Hof-auf-den-Tisch“-Strategie der Europäischen Kommission, die im Rahmen des Green Deal verabschiedet worden ist, ist vor diesem Hintergrund sehr begrüßenswert.<sup>25</sup>

International arbeitet der WWF daran, dass es zukünftig ein Ernährungssystem geben wird, das die Natur schützt und dem Menschenrecht auf gesunde Nahrung nachkommt.<sup>26</sup> Der WWF will dazu beitragen, ein globales Ernährungssystem aufzubauen, das innerhalb planetarer Grenzen funktioniert.

Hierfür hat der WWF International vier Leitprinzipien entwickelt:<sup>27</sup>

## LEITPRINZIPIEN VON WWF INTERNATIONAL

**Leitprinzip 1:** Förderung einer Ernährung, die die Umweltauswirkungen reduziert und die menschliche Gesundheit verbessert

**Leitprinzip 2:** Förderung einer Ernährung, die auf einer Produktion begründet ist, die die biologische Vielfalt bewahrt und wiederherstellt sowie die natürlichen Ressourcen nachhaltig nutzt

**Leitprinzip 3:** Förderung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung, die flexibel die vielfältigen weltweiten Ernährungsweisen sowie lokale Traditionen berücksichtigt

**Leitprinzip 4:** Förderung eines Wandels hin zu einer gesunden und nachhaltigen Ernährung für alle, verbunden mit einer fairen und gerechten Aufteilung der Kosten und Vorteile, die sich aus diesem Wandel ergeben

## Ernährungswende in Deutschland könnte signifikant zum Klima- und Ressourcenschutz beitragen

Die Ergebnisse aus *So schmeckt Zukunft: Der kulinarische Kompass für eine gesunde Erde* zeigen, dass eine gesunde und nachhaltige Ernährung machbar ist. Allein durch eine Umstellung unserer Ernährungsweisen könnten wir in Deutschland einen erheblichen Beitrag zum Schutz des Klimas, der Gewässer und der Biodiversität leisten, wenn wir uns nach den Empfehlungen der EAT-Lancet-Kommission richten würden. So könnten wir unseren ernährungsbedingten Flächenbedarf um bis zu 50 Prozent sowie unsere Treibhausgasemissionen um bis zu 48 Prozent reduzieren.<sup>28</sup>

**Die Ernährungswende gelingt nur gemeinsam: Politik, Wirtschaft und Gesellschaft sind gefragt**

Doch wir als Verbraucher:innen sind hier nicht allein in der Verantwortung, sondern insbesondere auch Politik und Wirtschaft. Es gilt, den politischen Rahmen neu zu definieren, der gewährleistet, dass wir uns in Deutschland in Richtung eines nachhaltigen Ernährungssystems entwickeln.



© unsplash

*Durch eine Umstellung unserer Ernährungsweisen könnten wir in Deutschland einen erheblichen Beitrag zum Schutz des Klimas und der Biodiversität leisten.*

## Forderungen an die Politik

Deutschland ist Mitverursacher der globalen Ernährungskrise, kann aber mit dem richtigen ernährungspolitischen Gesamtkonzept Teil der Lösung werden. Vor diesem Hintergrund fordert der WWF:



- **Übergreifende Ernährungsstrategie:** Die Bundesregierung muss bis 2022 eine ressortübergreifende Ernährungsstrategie mit dem Ziel verabschieden, dass die Ernährungsgewohnheiten in Deutschland nicht weiterhin die planetaren Belastungsgrenzen überschreiten. Die Strategie soll Ziel- und Zeitvorgaben, Indikatoren und Maßnahmen enthalten und in regelmäßigen Abständen auf ihre Wirksamkeit überprüft werden. Dazu gehören z. B. Zielvorgaben zum Konsum tierischer Produkte, zum Anteil von Nahrungsmitteln aus nachweislich nachhaltiger Produktion sowie konkrete Klimaziele für die Ernährung.
- **Erweiterung der deutschen Nachhaltigkeitsstrategie:** In die Nachhaltigkeitsstrategie sollten die Indikatoren „nachhaltige Ernährung“ sowie „Verringerung von Lebensmittelabfällen und -verlusten“ eingeführt werden.

**Bis 2022: ressort-  
übergreifende  
Ernährungs-  
strategie entlang  
den planetaren  
Belastungsgrenzen  
und den Sustainable  
Development Goals  
(SDGs)**

- **Klimaschutz:** Der WWF fordert eine konsequente Ausrichtung der klima- und energiepolitischen Maßnahmen in allen Sektoren der Wirtschaft an den Zielen des Pariser Klimaabkommens und setzt sich für eine Verschärfung der deutschen und europäischen Klimaziele (für die EU: -65 Prozent bis 2030, Klimaneutralität bis 2040 und nicht erst 2050) ein.<sup>29</sup> Zukünftig sollten konkrete Klimaziele und -maßnahmen für das Ernährungssystem festgelegt werden. Lachgasemissionen (N<sub>2</sub>O) aus der Düngung, die Umsetzung von Stickstoff- und Methanemissionen (CH<sub>4</sub>) aus der Tierhaltung sowie Emissionen aus dem Anbau von Futtermitteln verursachen den größten Teil der Treibhausgasemissionen der deutschen Landwirtschaft. Ziele müssen eine Reduzierung des Stickstoffeinsatzes sowie ein Umbau der Nutztierhaltung sein. Dazu gehören eine deutliche Abstockung der Tierbestände und eine konsequente flächengebundene Tierhaltung. Gleichermaßen müssen sowohl der inländische Konsum als auch der Export tierischer Lebensmittel erheblich reduziert werden.<sup>30</sup>



- **Europäische und deutsche Agrarpolitik:** Die Bundesregierung muss sich für eine konsequente Umsetzung der europäischen „Vom-Hof-auf-den-Tisch“-Strategie und für ein Ende des Artenverlusts in der Landwirtschaft einsetzen. Nach wie vor gilt es, die Basisprämie (flächengebundene Zahlung) abzuschaffen und sich stattdessen für eine Koppelung aller EU-Agrargelder an Umwelt-, Klima- und Tierwohlauflagen innerhalb der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP), beispielsweise in Form einer Gemeinwohlprämie<sup>31</sup>, einzusetzen, die Biodiversität, Böden, Wasser und Klima nachweislich schützt. Landwirt:innen müssen stärker dabei unterstützt werden, Lebensmittel umweltfreundlicher – im Sinne einer nachhaltigen Ernährung – zu produzieren. Der Schutz der Böden<sup>32</sup> spielt dabei eine ent-

**Gefordert:  
Gemeinwohlprämie,  
die Landwirt:innen  
honoriert und Bio-  
diversität, Böden,  
Wasser und Klima  
nachweislich  
schützt**



scheidende Rolle. Deutschland sollte sich für eine neue Initiative in puncto einer EU-Bodenrahmenrichtlinie auf europäischer Ebene einsetzen. Die Bundesregierung muss ihre Förderprogramme zur Ausweitung des ökologischen Anbaus von den momentan angestrebten 20 Prozent auf mindestens 30 Prozent bis 2030 verstärken. Es gilt, heimische Eiweißfuttermittel in der Tierhaltung signifikant zu erhöhen und ab 2022 für alle Sojaimporte verbindliche, nachweisbare ökologische und soziale Mindeststandards verpflichtend einzuführen. Der Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln ist beispielsweise über den Nationalen Aktionsplan zur nachhaltigen Anwendung von Pflanzenschutzmitteln (NAP) um 50 Prozent bis 2030 zu reduzieren.


→ **Europäische Fischereipolitik:** Eine konsistente Umsetzung der bestehenden EU-Gesetzgebung ist dringend erforderlich. Dies gilt u. a. für die Vogelschutzrichtlinie, die Fauna-Flora-Habitat-Richtlinie (FFH), die Gemeinsame Fischereipolitik und die Meeresstrategie-Rahmenrichtlinie. Das Ziel, die Überfischung in Europa bis 2020 zu beenden, wurde verpasst. Wir brauchen endlich verbindliche Fangquoten, wirksame Fischereikontrollen und ein Verbot zerstörerischer Fischereipraktiken. Fischerei findet weiterhin großflächig in den Schutzgebieten statt und gefährdet die Biodiversität. Der WWF fordert daher die Ausweitung wirksamer Schutzmaßnahmen, eine Verbesserung des Monitorings sowie die Abschaffung schädlicher Fischereisubventionen.



→ **Aufnahme verbesserter Kriterien zum Süßwasserschutz in die EG-Öko-Verordnung:** Untersuchungen des WWF in den Jahren 2015 und 2017<sup>33</sup> zeigen, dass die EG-Öko-Verordnung in Aspekten des Süßwasserschutzes einer der schwächsten Landwirtschaftsstandards ist. Insbesondere außerhalb der EU, wo schwächere institutionelle Rahmenbedingungen bestehen, bleibt der Standard hinter den Erwartungen zurück. Daher sollten robustere und kontextualisierbare Kriterien für sparsame Wassernutzung, Schonung der Wasserqualität, Zugang zu Trinkwasser und Sanitärversorgung, Gewässerschutz sowie in Hochrisikoregionen ein Engagement über die Betriebsgrenzen hinaus Einzug in die Verordnung finden.



→ **Verbindliche gesetzliche Regulierung zu entwaldungsfreien Lieferketten:** Das durch die Bundesregierung mitgetragene Ziel der New Yorker Walderklärung von 2014, bis 2020 Entwaldung aus den Lieferketten globaler Agrarrohstoffe zu eliminieren, wurde mit den bisherigen Ansätzen verfehlt. Auch die in der Amsterdam-Erklärung 2015 zugesagte Unterstützung privatwirtschaftlicher Initiativen war nicht ausreichend. Die Bundesregierung muss diese Defizite dringend adressieren und den Beitrag Deutschlands zur Realisierung entwaldungsfreier Agrarlieferketten deutlich verstärken. Die 2020 verabschiedeten Leitlinien der Bundesregierung zur Förderung von entwaldungsfreien Lieferketten von Agrarrohstoffen müssen nun schnell umgesetzt werden, und das neu etablierte nationale Forum für Entwaldungsfreiheit in Agrarlieferketten muss genutzt werden, um eine gesetzliche Regulierung für entwaldungsfreie Lieferketten auf

A vibrant field of tall grasses and white daisies with yellow centers. A red butterfly is visible in the upper left corner. The text is overlaid in white, bold, sans-serif font.

**Nachhaltige Ernährungssysteme gewährleisten nicht nur eine kulinarische Vielfalt auf dem Teller, sondern auch auf dem Acker.**

## Gefordert: gesetzliche Regulierung für entwaldungsfreie Lieferketten auf EU-Ebene

EU-Ebene vorzubereiten und voranzutreiben. Die gesetzliche Regulierung für entwaldungsfreie Lieferketten auf EU-Ebene muss die Einfuhr von Agrarrohstoffen in die EU an Entwaldungs- bzw. Umwandlungsfreiheit natürlicher Ökosysteme knüpfen sowie an die Einhaltung von Menschenrechts- und weiteren Nachhaltigkeitskriterien. Bei der Ausformulierung der Details müssen dringend auch Akteure aus Anbau- und Zulieferregionen eingebunden werden. Nur so können spezielle Risiken erkannt und durch Begleitmaßnahmen adressiert werden, um Nachhaltigkeit auch vor Ort zu erzielen.



→ **Deutsches Lieferkettengesetz:** Der WWF begrüßt die deutschen Vorstöße zu einer gesetzlichen Regulierung von unternehmerischen Sorgfaltspflichten. Ein starkes deutsches Lieferkettengesetz muss neben Menschenrechten auch die Umwelt als eigenständiges Schutzgut adressieren. Das Schutzgut Umwelt sollte Wasser, Luft, Boden, Klima und Biodiversität umfassen. Neben einer zivilrechtlichen Haftung bei der Verletzung von Sorgfaltspflichten muss es eine Umsetzung für alle Unternehmen mit Risiken in ihren Lieferketten vorsehen. Im Fokus muss immer die gesamte Lieferkette stehen.



→ **Nachhaltiger Finanzsektor:** Die Bundesregierung muss Investitionen in Umweltzerstörung und nichtnachhaltige Unternehmenspraktiken stoppen und nachhaltige Investitionen fördern. Sie muss auch den Finanzsektor zu rechtlich verbindlichen Sorgfaltspflichten in den Bereichen Menschenrechte, Umwelt und Entwaldungsfreiheit verpflichten. Zusätzlich müssen nachhaltige Finanzprodukte und Investitionen auf Basis einheitlicher und wissenschaftlich fundierter Kriterien (EU-Taxonomie) bewertet werden.



→ **Verpflichtende und nachhaltige öffentliche Beschaffung:** Öffentliche Einrichtungen haben das Potenzial, zu Vorreitern bei der Schaffung neuer Märkte für nachhaltigere Produkte und Dienstleistungen zu werden. Die Bundesregierung sollte gemeinsam mit den Bundesländern bis zum Jahr 2022 Zielvorgaben und Mindestkriterien für eine nachhaltige Beschaffung und Verpflegung verabschieden, die verpflichtend in die Ausschreibungen und Vergabeverfahren für öffentliche Einrichtungen des Bundes und der Länder integriert werden. Um eine flächendeckende Umsetzung auch auf kommunaler Ebene zu gewährleisten, muss eine umfassende Förder- und Beratungsstruktur aufgebaut werden, die sowohl Anbieter und private Initiativen als auch die öffentliche Verwaltung adressiert. Dazu gehört u. a. die verpflichtende Umsetzung des Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), 30 % Anteil an Bioprodukten bis 2025 (50 % bis 2030) und Maßnahmen zur Messung und Vermeidung von Lebensmittelabfällen.



→ **Nachhaltigkeitslabel für Lebensmittel:** Die Bundesregierung sollte sich auf nationaler und europäischer Ebene für die Entwicklung und verbindliche Umsetzung eines Nachhaltigkeitslabels für Lebensmittel bis 2022 einsetzen, das ausdrücklich über den Klimafußabdruck hinausgeht und beispielsweise die Gesichtspunkte Wasserrisiken (wie Übernutzung, Verschmutzung und Wasserkonflikte) und Biodiversitätsverlust sowie Sozial- und Gesundheitsaspekte beinhaltet.

→ **Umsteuerung durch marktwirtschaftliche Instrumente:** Der WWF fordert die Bundesregierung auf, bis 2022 die Machbarkeit einer Lenkungssteuer, wie z. B. eine Sonderabgabe auf tierische Lebensmittel, zu prüfen und 2023 umzusetzen. Produkte aus der ökologischen Landwirtschaft sollten davon ausgenommen werden. Aufbauend auf der Einführung eines verbindlichen Nachhaltigkeitslabels sollte mittelfristig die Sonderabgabe in eine differenzierte Nachhaltigkeitsteuer auf Lebensmittel überführt werden. Die Umsteuerung sollte sozialverträglich gestaltet werden.



→ **Verpflichtende Ziele zur Reduktion von Lebensmittelverlusten entlang der Lebensmittelversorgungskette:** Die im Rahmen der „Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“ erarbeiteten Zielvereinbarungen für den landwirtschaftlichen Sektor, die weiterverarbeitende Industrie, den Handel und für die Außer-Haus-Verpflegung enthalten konkrete Reduktionsziele und Maßnahmen, die dazu führen, dass eine konsistente, robuste Datengrundlage zu Lebensmittelabfällen pro Sektor geschaffen wird. Die Wirksamkeit der Vereinbarungen wird regelmäßig überprüft. Die Bundesregierung sollte eine personell und finanziell gut ausgestattete, sektorübergreifend arbeitende unabhängige Koordinierungsstelle zur Umsetzung der Zielvereinbarungen etablieren. Diese soll die Unternehmen bei der Umsetzung unterstützen und die Erfolge bei der Reduktion von Lebensmittelabfällen regelmäßig in systematischer und nachvollziehbarer Weise darstellen. Bei der Etablierung einer Koordinierungsstelle ist deren Neutralität ein wesentlicher Grundsatz.



→ **Verbindliche Berichtspflichten zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung:** Bei fehlender Wirksamkeit der Branchenvereinbarung muss die Bundesregierung im Jahr 2023 verbindliche Berichtspflichten zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen und -verlusten für Unternehmen ab einer bestimmten Größe entlang der Lebensmittelversorgungskette einführen.

→ **Verringerung der Verluste in der Landwirtschaft:** Die Bundesregierung sollte sich für die Verbesserung der Datenlage zu den Lebensmittelverlusten in der Landwirtschaft einsetzen, insbesondere zu Feldverlusten, die aufgrund von Anforderungen aus den nachgelagerten Wertschöpfungsstufen entstehen.

## Forderungen an die Wirtschaft

Zukünftig wird es für Unternehmen notwendig sein, dass sie ihre Strategien nicht nur entlang den Sustainable Development Goals (SDGs),<sup>34</sup> sondern auch an den planetaren Belastungsgrenzen ausrichten. Das bedeutet eine grundlegende und nachweisbare Neuausrichtung unternehmerischen Handelns an wissenschaftlich definierten planetaren Grenzen. Ziel ist es, zur Erreichung sozialer Standards und zum Erhalt unserer Lebensgrundlagen beizutragen.

**Unternehmensstrategien müssen auf den SDGs und den planetaren Belastungsgrenzen basieren**

- **Verbindliche Nachhaltigkeitskriterien für alle Rohstoffe und entlang der gesamten Wertschöpfungskette:** Unternehmen müssen verbindliche Nachhaltigkeitskriterien für die Produktion aller Rohstoffe umsetzen, unabhängig vom Nutzungspfad (stoffliche, energetische Nutzung, Lebensmittel und Futtermittel). Dies bedeutet neben der Achtung sozialer und ökologischer Standards auch, dass die Ernährungssituation in den Produktionsländern zu keiner Zeit durch Unternehmensaktivitäten gefährdet oder eingeschränkt werden darf. Durch eine Kennzeichnung wird den Verbraucher:innen eine informierte Kaufentscheidung ermöglicht.
- **Transparente, verantwortungsvolle Lieferketten:** Unternehmen müssen ihre Lieferketten und -beziehungen kennen und dabei für die Achtung von Menschenrechten und die Einhaltung von Umweltstandards entlang der gesamten Lieferkette sorgen. Zusätzlich müssen Produktion, Rohstoffe und Waren frei von Entwaldung sowie von Degradierung und Umwandlung natürlicher Ökosysteme sein. Der Aufbau eines verantwortungsvollen Lieferketten-Managements – unter Beachtung der OECD-Leitsätze für multinationale Unternehmen – sowie Monitoring- und Reporting-mechanismen bei der Umsetzung der Maßnahmen sorgen für Transparenz



© Alejandro Janeta/WWF Ecuador

*Nachhaltiger Kakaoanbau im naturnahen Agroforstsystem in Ecuador*

in den Liefer- und Wertschöpfungsketten und für eine Verminderung von menschenrechtlichen Risiken und Umweltrisiken. Auch für die Kommunikation mit den Verbraucher:innen sind rückverfolgbare Lieferketten essenziell.

→ **Erweiterung der Nachhaltigkeitsberichterstattung:** In die Nachhaltigkeitsberichterstattung müssen die Aspekte der Vermeidung von Lebensmittelverlusten und -abfällen integriert werden. Zudem sollten Nachhaltigkeitskriterien für Lebensmittel in die Berichterstattung aufgenommen werden.



→ **Einsatz von 100 Prozent zertifiziertem Soja:** Um die negativen Auswirkungen der Soja-Produktion zu senken, ist die Umstellung auf gentechnik- und entwaldungsfreies Soja am wichtigsten. Aber auch die Reduktion von eingesetzten Pflanzenschutzmitteln ist hierfür relevant. Erreicht werden kann dies durch Zertifizierungen (bspw. EG-Bio, RTRS Non-GM, ProTerra, Donau-Soja) oder sektorweite Ansätze bzw. Landschaftsansätze.

→ **Einsatz von 100 Prozent zertifiziertem Palmöl:** Der WWF fordert, dass Unternehmen auf 100 Prozent physisch zertifiziertes Palmöl umsteigen, am besten auf Bio-Palmöl, das nach den Kriterien der Palm Oil Innovation Group (POIG) oder des Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) verifiziert wurde. Ziel ist es, Kleinbauern und entsprechende Landschaftsansätze zu unterstützen und an Initiativen, die bestehende Systeme verbessern, mitzuwirken. Bio-Palmöl und Bio-Soja sollten neben einer in der EU anerkannten Bio-Zertifizierung auch eine RSPO/RTRS-Zertifizierung aufweisen, um Kriterien zu Landnutzungsänderungen abzudecken.

**Einsatz von 100 %  
zertifiziertem Soja,  
Palmöl und Kakao**



→ **Einsatz von 100 Prozent zertifiziertem Kakao:** Unternehmen müssen Verantwortung für die ökologischen und sozialen Auswirkungen des eingesetzten Kakaos übernehmen. Dazu gehören u. a. ein Umwandlungsverbot von Wäldern und anderen Ökosystemen, ein Verbot gefährlicher Pestizide, Wasserschutz, ein Verbot von Kinderarbeit, faire Arbeitsbedingungen und Löhne. Dafür sollten Unternehmen auf 100 Prozent zertifizierten Kakao umstellen. Dabei ist auf physische Lieferketten (Segregation) zurückzugreifen, d. h. dass der zertifizierte Rohstoff auch wirklich im Produkt ankommt. Zu empfehlen sind „bio“ und Fairtrade, am besten in Kombination.



→ **Wasserrisiken und Water Stewardship:** Unternehmen müssen ihre Wasserrisiken (physische, regulatorische und reputative Risiken) im Unternehmen und in ihren Lieferketten identifizieren. In den Flussgebieten wichtiger Produktionsstandorte mit hohen Wasserrisiken müssen Unternehmen aktiv werden. Dies beinhaltet die Zusammenarbeit mit Lieferkettenpartnern und lokalen Akteursgruppen in den betroffenen Landschaften. Wirkungsvolle Maßnahmen auf Feld- und Landschaftsebene zeigen messbar eine verbesserte Wasserbilanz und -qualität, den Schutz von Gewässern, die Förderung einer inklusiven Governance-Struktur und die Versorgung mit Trinkwasser und Sanitäreinrichtungen. Unternehmen sollten zudem auf verbesserte Süßwasserkriterien in Nachhaltigkeitsstandards hinwirken.

## Gefordert: lückenlose Rück- verfolgung der Ware vom Fang bis zum Abverkauf

- **Fisch & Meeresfrüchte:** Staatliche Kontrollen von Fangschiffen sind oft unzureichend und Verstöße gegen Fischereiregeln sowie gegen Arbeits- und Menschenrechte in der Fischerei verbreitet. Um die Legalität und Nachhaltigkeit ihrer Waren sicherzustellen, müssen Unternehmen prüfen, ob alle verfügbaren Mittel zur Erhöhung der Transparenz auf See und in der Lieferkette eingesetzt werden. Dazu gehören u. a. eine elektronische Fernüberwachung mithilfe von Kameras und Ortungssystemen, die Dokumentation von Fängen und Beifängen, die konsequente Sanktionierung von Fehlverhalten auf Fangschiffen und eine lückenlose Rückverfolgung der Ware vom Fang bis zum Abverkauf.
- **Erfassen von Lebensmittelabfällen:** ohne Messen keine nachvollziehbare Reduzierung von Lebensmittelabfällen und -verlusten: Lebensmittelabfälle müssen entlang der Lebensmittelversorgungskette erfasst und Ursachen analysiert werden. Darüber hinaus sind nachvollziehbare Vermeidungsstrategien zu etablieren.



© Lukas Faust

*Die Messung von Lebensmittelverlusten entlang der Lieferkette – vom Erzeuger bis zum Verbraucher – ist eine der wirkungsvollsten Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.*

## Lebensmittel verdienen eine höhere Wertschätzung

# Empfehlungen an die Verbraucher:innen

Lebensmittel sind Mittel zum Leben. Sie stellen unsere Lebensgrundlage dar und müssen zukünftig wieder eine größere Wertschätzung erfahren. Sie sollten es uns wert sein – für unsere Gesundheit, für die Natur, für die Umwelt. Gleichmaßen sollten wir denjenigen, die unsere Lebensmittel erzeugen, wieder eine größere Wertschätzung entgegenbringen. Es gilt: Selbst kleine Änderungen in unseren Ernährungsgewohnheiten sind in ihrer Gesamtheit bedeutsam. Jeder Biss zählt!

## Pflanzliche Proteine sind die Zukunft

→ **Pflanzliche Proteine – besser für die Umwelt, besser für den Menschen:** Proteine (Eiweiße) sind unverzichtbar für unseren Körper. Muskeln, Organe, Haut, Haare, Hormone und Enzyme bestehen größtenteils aus Proteinen. Pflanzliche Proteinquellen haben oft höhere und gesündere Proteingehalte als Fleisch- und Molkereiprodukte, und das ohne Fett und Cholesterin. Die Vielfalt nimmt zu und reicht von Soja über Lupinen, Bohnen und Linsen bis zu Pilzproteinen und Mikroalgen.

🔗 [wwf.de/proteinfrage](http://wwf.de/proteinfrage)

## Vorrang gewähren: Bio und andere zertifizierte Ware



→ **Am besten „bio“:** Der ökologische Landbau ist nach wie vor das einzige Landnutzungssystem mit gesetzlich klar definierten Richtlinien für die gesamte Pflanzenproduktion, Tierhaltung und Verarbeitung der Produkte, und er stellt eine der nachhaltigsten Formen der Landbewirtschaftung dar. Der Verzicht auf mineralische Stickstoffdüngemittel und auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel verringert Umweltbelastungen und befördert die Artenvielfalt. Biofleisch ist nicht nur mit Blick auf die Umwelt zu bevorzugen, sondern auch mit Blick auf das Tierwohl. Die Tiere müssen ökologisch produziertes Futter erhalten, das möglichst vom eigenen Betrieb stammt. Produkte von Bio-Anbauverbänden (wie z. B. Demeter oder Bioland) haben zusätzliche Anforderungen, die über die EU-Bio-Zertifizierung hinausgehen und sollten bevorzugt gewählt werden. Und: In Biofleisch und -Fisch findet sich weder gentechnisch verändertes Soja noch Palmöl.



→ **Zertifizierten Lebensmitteln den Vorzug geben:** Andere Zertifizierungssysteme ermöglichen ebenfalls verbindliche ökologische und soziale Kriterien für den Anbau von pflanzlichen Agrarrohstoffen. Diese können oft eine sinnvolle Ergänzung zu Bio-Standards bieten, insbesondere bei sozialen Aspekten oder beim Süßwasserschutz.<sup>35</sup> Verbraucher:innen können auf Siegel auf dem jeweiligen Produkt achten oder sich über Online-Vergleichsportale einen Überblick über die jeweiligen Anforderungen der Label verschaffen ([www.siegelklarheit.de](http://www.siegelklarheit.de), [www.sustainabilitymap.org](http://www.sustainabilitymap.org)).

**Anderem Fleischgenuss  
den Vorzug geben:  
zum Beispiel Wild-  
und Weidefleisch aus  
der Region**



- **Palmöl meiden:** Der Großteil der Palmöl-Importe in Deutschland fließt in den Tank. Aber Palmöl findet sich auch in zahlreichen Lebensmitteln, insbesondere in Fertigprodukten und Süßigkeiten. Für die Gesundheit und Umwelt gilt: weniger Süßes und Fettiges und mehr frische Lebensmittel!



## Rund um den Konsum tierischer Produkte

- **Sonntagsbraten statt Werktagsschnitzel:** Nach den Empfehlungen von Ernährungswissenschaftler:innen sollten die Deutschen allein aus gesundheitlichen Gründen ihren Fleischkonsum auf etwa die Hälfte reduzieren. Es gibt viele Wege, den Fleischkonsum zu verringern, ohne ganz auf Fleisch zu verzichten. Jeder Schritt hin zu einer fleischärmeren Ernährung zählt – für uns und unseren Planeten.

- **Regionales Weidefleisch auf den Teller:** Extensiv genutzte Wiesen und Weiden gelten als die artenreichsten Lebensräume Europas. Ihr Anteil hat in den letzten Jahren jedoch dramatisch abgenommen. Dabei ist der extensiven Weidehaltung auch aus Tierwohlgründen der Vorzug zu geben, denn die Tiere stehen ganzjährig im Freien, und die Kälber werden nicht, wie sonst üblich, früh von der Mutterkuh getrennt. Je mehr diese Art der Haltung nachgefragt wird, desto besser für die Biodiversität und das Tierwohl. Leider gibt es hierfür noch kein einheitliches Zertifizierungssystem oder ein Siegel. Im Zweifelsfall nachfragen oder den Betrieb einfach mal besuchen!

🔗 [wwf.de/fleischratgeber](http://wwf.de/fleischratgeber)

- **Wildfleisch:** Wildfleisch aus Deutschland und der EU sollte bevorzugt eingekauft werden. Der Verzehr hat kaum negative ökologische Auswirkungen (ebenso Damwild in Gatterhaltung).

- **Nose to Tail:** Leider stehen heutzutage nur noch die sogenannten Edelteile im Vordergrund, wie z. B. Hühnerbrust oder Nackensteak. Die Wertschätzung für das gesamte Tier ist vielfach verloren gegangen und damit auch ein Stück Vielfalt auf dem Teller. Es geht aber auch anders: Nose to Tail – oder von der Schnauze zum Schwanz – zielt darauf ab, alle essbaren Teile eines geschlachteten Tieres zu verarbeiten.

🔗 [www.oekolandbau.de/bio-im-alltag/einkaufen-und-kochen/trends-und-tests/crowdbutching](http://www.oekolandbau.de/bio-im-alltag/einkaufen-und-kochen/trends-und-tests/crowdbutching)

- **Käse, Sahne, Butter, Milch – maßvoller Genuss:** Nach den EAT-Lancet-Empfehlungen gilt es auch dieser Art von tierischen Produkten mehr Aufmerksamkeit zu schenken: Genuss statt Masse. Alternativen wie Hafermilch sollten in den Alltag integriert werden.



**Nicht nur Edel-  
teile sind lecker.  
Für eine höhere  
Wertschätzung des  
gesamten Tieres**



© iStock/Getty Images

Fischzucht im Norden Korfus, Griechenland

## Zum Schutz der Fischbestände und der Gewässer: auf Herkunft und Siegel achten

- **Fisch ist etwas Besonderes:** Die Nachfrage nach Fischprodukten ist zu hoch und kann auf dem derzeitigen Niveau nicht aufrechterhalten werden. Würde jeder Deutsche nur einmal pro Woche Fisch verzehren, säne der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch um fast die Hälfte auf 8 kg pro Person.
- **Den richtigen Fisch wählen:** Der ökologische Fußabdruck von Fisch unterscheidet sich erheblich je nach Herkunft und Fangmethode. Selektive Fangmethoden wie Handleinen und Angelleinen verursachen wenig Beifang. Kleinere Fische wie Hering oder Sardelle sind im Vergleich zu großen Raubfischen, Thunfisch, Kabeljau, Lachs und Schwertfisch weniger anfällig für Überfischung. Außerdem sind größere und ältere Raubfische häufig mit gesundheitsschädlichen Schwermetallen belastet und dadurch nicht für den Verzehr zu empfehlen. Der WWF-Fischratgeber zeigt, welche Fischarten zu bevorzugen sind.  
 ↪ [fischratgeber.wwf.de](https://www.fischratgeber.wwf.de)
- **Wissen, woher der Fisch stammt:** Vertrauenswürdige Umweltsiegel gewährleisten die Rückverfolgbarkeit des Produktes. Für Fisch aus Zuchten sind dies die Siegel von Bioland und Naturland sowie vom ASC (Aquaculture Stewardship Council). Für Wildfisch ist das MSC-Siegel (Marine Stewardship Council) derzeit die umfassendste Orientierungshilfe.
- **Auch Zuchtfisch belastet die Wildbestände:** Gezüchtete Raubfische wie Dorade oder Seebarsch üben durch ihr Futter Druck auf Wildbestände aus. Zudem können Fischzuchten Herde für die Verbreitung von Krankheiten und Parasiten sein und so ihre wildlebenden Artgenossen gefährden. Es gibt jedoch auch Zuchten für Friedfische wie Karpfen oder Arten, die nur wenig oder gar keinen Fisch im Futter brauchen, wie z. B. Wels, Pangasius oder Tilapia. Auch pflanzliche Meeresprodukte wie Algen haben einen geringeren ökologischen Fußabdruck im Vergleich zum Verzehr von Fisch.



## Erste Wahl: regional und saisonal



- **Flugware nur als Genuss:** Pro Kilogramm Lebensmittel entstehen bei einem Flugtransport bis zu 170-mal so viele klimaschädliche Emissionen wie bei einem Schiffstransport. Vor allem verderbliche Lebensmittel werden als Luftfracht transportiert, wie Fisch aus Afrika, Rehfleisch aus Neuseeland, Hase aus Argentinien, Spargel aus Peru oder Bohnen aus Kenia. Auch exotische Obstsorten wie Papayas, Guaven und Mangos werden eingeflogen.
- **Am besten zusammen – regional und saisonal:** Regional erzeugte und verkaufte Produkte sind zu bevorzugen, da die Transportwege kurz sind, regionale Wirtschaftskreisläufe gestärkt werden und wir in Deutschland und Mitteleuropa eine vergleichsweise hohe Wasserverfügbarkeit haben und somit den Druck auf bereits wasserarme Anbauregionen verringern können. Doch Regionalität ist nicht notwendigerweise ein Beleg für eine nachhaltige Erzeugung. Auch intensiv erzeugtes Gemüse aus dem beheizten Folientunnel oder das Masthähnchen aus einem Stall mit 40.000 Tieren können regionaler Herkunft sein. Ähnliches gilt für saisonale Produkte. Zu beachten ist: je transparenter die Lieferkette, desto besser die Einordnung des landwirtschaftlichen Betriebes.
- ↓ Saisonkalender: [wwf.de/saisonkalender](http://wwf.de/saisonkalender)



*In Deutschland wird zu wenig Gemüse gegessen. Vor allem der Konsum dunkelgrünen Gemüses sollte deutlich erhöht werden.*

Jedes Lebensmittel,  
dass nicht in der  
Tonne landet,  
schont unsere  
Ressourcen und  
unseren Geldbeutel

## Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

- **Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist kein Stichtag zum Wegwerfen von Lebensmitteln:** Produkte mit einem MHD können auch nach Ablauf des aufgedruckten Datums auf ihre Verzehrbarekeit geprüft und gegebenenfalls noch konsumiert werden. Nur bei leicht verderblichen Produkten mit einem Verbrauchsdatum (wie bei Fleisch und Fisch) sollte das aufgedruckte Datum beachtet werden.
- **Planvolles Einkaufen:** Vor dem Einkauf gilt: den Bedarf an Lebensmitteln überprüfen und eine Einkaufsliste machen. Und nicht mit leerem Magen einkaufen.
- **Richtige Lagerung:** Hinweise zur richtigen Lagerung von Lebensmitteln sollten beachtet werden.  
↓ [www.mehrwert.nrw/sites/default/files/2020-04/LagerungsABC\\_VZNRW\\_ProjektMehrWert\\_farbig.pdf](http://www.mehrwert.nrw/sites/default/files/2020-04/LagerungsABC_VZNRW_ProjektMehrWert_farbig.pdf)
- **Weitergabe von Lebensmitteln:** Überzählige Lebensmittel können im Bekannten- und Freundeskreis geteilt werden.
- **Beste Reste:** Mittlerweile gibt es zahlreiche Kochbücher und Apps, die dabei helfen, aus Resten Leckerer zuzubereiten.  
🔗 [www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/reste-app.html](http://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/reste-app.html)  
🔗 [eatsmarter.de](http://eatsmarter.de)
- **Weitere Apps zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung:**  
🔗 [www.toogoodtogo.de](http://www.toogoodtogo.de)  
🔗 [www.resq-club.com](http://www.resq-club.com)  
🔗 [sirplus.de](http://sirplus.de)  
🔗 [etepetete-bio.de](http://etepetete-bio.de)

## Engagement gewünscht

- **Druck auf Wirtschaft ausüben:** über Nachfragen, beispielsweise beim eigenen Supermarkt bzgl. Herkunft und Produktionsweise der Lebensmittel.
- **Initiativen für eine nachhaltigere Landwirtschaft:** Wer sich heutzutage für eine nachhaltigere Landwirtschaft und mehr Lebensmittel aus der Region einsetzen möchte, findet zahlreiche Initiativen. Einige ausgewählte möchten wir empfehlen.  
🔗 [www.solidarische-landwirtschaft.org](http://www.solidarische-landwirtschaft.org)  
🔗 [marktschwaermer.de](http://marktschwaermer.de)  
🔗 [ackercrowd.de](http://ackercrowd.de)

## Jedes Engagement zählt und führt zu Veränderungen. Mitmachen und ausprobieren

→ **Ernährungsräte unterstützen:** An einer umfassenden Wende unseres Ernährungssystems arbeiten auf lokaler Ebene die Ernährungsräte. Um neue Lösungen und Handlungsansätze für eine lokale Ernährungspolitik zu finden, braucht es die Kreativität und das Wissen möglichst vieler Akteure von Landwirt:innen bis Verbraucher:innen.

🔗 [ernaehrungsraete.de](http://ernaehrungsraete.de)

→ **Schulen als Wegbereiter für eine gesunde und nachhaltige Ernährung:** Kindergärten und Schulen sollten ein Ort mit einem innovativen und attraktiven Ernährungsumfeld sein, beginnend bei einem nachhaltigen Angebot der Speisen über Schulgärten und Schulküchen bis hin zu einem umfassenden, praxisnahen Lehrangebot. Engagement lohnt sich!

🔗 [www.gemueseackerdemie.de](http://www.gemueseackerdemie.de)

→ **Aktiv Lebensmittel retten und verteilen:**

**Foodsharing:** In der Foodsharing-Community koordinieren sich die Lebensmittelretter\*innen (Foodsharer/Foodsaver) in den einzelnen Städten und Regionen. Mittlerweile ist sie zu einer internationalen Bewegung mit über 200.000 registrierten Nutzern:innen herangewachsen.

🔗 [foodsharing.de](http://foodsharing.de)

**Die Tafeln:** Die mehr als 940 gemeinnützigen Tafeln in Deutschland sammeln überschüssige Lebensmittel und verteilen sie an bedürftige Menschen, mittlerweile engagieren sich mehr als 60.000 freiwillige Helfer:innen.

🔗 [www.tafel.de](http://www.tafel.de)

## Wochenmenü für Besseresser



→ **Mit dem Besseresser-Menü** zeigen wir konkret, was es heißt, sich eine Woche lang *planetarisch-kulinarisch* zu ernähren. Eine Woche voller köstlicher und leicht zuzubereitender Gerichte, die die Empfehlungen der EAT-Lancet-Kommission berücksichtigen. Das Menü ist ein Beispiel dafür, wie wir zukünftig unseren Tisch decken können: nachhaltig, bunt, lecker und gesund.

🔗 [wwf.de/wochenmenue](http://wwf.de/wochenmenue)

## Weitere Tipps für Verbraucher

→ **Welttreten mit Mohrrüben**

⬇️ [wwf.de/welttreten-mohrrueben](http://wwf.de/welttreten-mohrrueben)

# Quellen

- 1 Als „Ernährungssystem“ ist die Gesamtheit der für die Lebensmittelversorgung relevanten Teilbereiche einer Gesellschaft zu verstehen. Gemeint sind Vorleistungsprodukte für die Landwirtschaft (Düngemittel, Pflanzenschutzmittel, Futtermittel), die agrarische Wirtschaftsweise (konventioneller/ökologischer Landbau), Lebensmittelverarbeitung und -vermarktung, Lebensmittelzubereitung und -verzehr sowie die Entsorgung von Verpackungsmaterial und organischen Abfällen.
- 2 [https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/479/publikationen/globale\\_landflaechen\\_biomasse\\_bf\\_klein.pdf](https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/479/publikationen/globale_landflaechen_biomasse_bf_klein.pdf)
- 3 [https://www.wwf.de/fileadmin/user\\_upload/living-planet-report/2020/Living-Planet-Report-2020-english-version.pdf](https://www.wwf.de/fileadmin/user_upload/living-planet-report/2020/Living-Planet-Report-2020-english-version.pdf)  
<https://www.worldbank.org/en/topic/water-in-agriculture>
- 4 <https://www.ipcc.ch/srccl/>
- 5 FAO (2020): *The State of World Fisheries and Aquaculture 2020. Sustainability in action.* <http://www.fao.org/3/ca9229en/CA9229EN.pdf>
- 6 <https://www.wwf.de/living-planet-report> (Langfassung S. 61)
- 7 FAO (2019): *The State of Food and Agriculture 2019. Moving forward on food loss and waste reduction.* Rome. <http://www.fao.org/3/ca6030en/ca6030en.pdf>
- 8 „Ernährungssicherheit“ bedeutet, dass Menschen sich ausreichender und qualitativ guter Ernährung sicher sein können. Nicht nur die Menge und Qualität der vorhandenen Nahrung, sondern insbesondere ihre Verteilung und damit ihre ökonomischen und sozialen Aneignungsmöglichkeiten sowie die Ernährungspraxis sind wichtig.  
<https://www.bpb.de/internationales/weltweit/welternaehrung/178438/ernaehrungssicherheit-und-nahrungsmittelpreise>
- 9 <https://www.welthungerhilfe.de/hunger/#c7550>; Status: 7.10.2020
- 10 Development Initiatives (2020): *2020 Global Nutrition Report. Action on equity to end malnutrition.* Bristol, UK.
- 11 Afshin et al. (2019): „Health effects of dietary risks in 195 countries, 1990–2017: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2017.“ *The Lancet*, 393 (10184), S. 1958–1972.
- 12 [https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-Hintergrundpapier\\_Umweltzerstoerung\\_und\\_Gesundheit.pdf](https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-Hintergrundpapier_Umweltzerstoerung_und_Gesundheit.pdf)
- 13 <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/eat-lancet-commission-summary-report/>
- 14 WWF (2021): *So schmeckt Zukunft: Die Proteinfrage. Von pflanzlichen Alternativen bis hin zu Insekten.* Hintergrundpapier. <https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/so-schmeckt-zukunft-die-proteinfrage.pdf>
- 15 WWF (2021): *So schmeckt Zukunft: Der kulinarische Kompass für eine gesunde Erde. Klimaschutz, landwirtschaftliche Fläche und natürliche Lebensräume.* <https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/kulinarische-kompass-klima.pdf>

- 16 <http://www.fao.org/3/ap106e/ap106e.pdf>, S. 108
- 17 WWF (2021): *So schmeckt Zukunft: Der kulinarische Kompass für eine gesunde Erde. Klimaschutz, landwirtschaftliche Fläche und natürliche Lebensräume*. <https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/kulinarische-kompass-klima.pdf>
- 18 Ebd.
- 19 <https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-Analyse-Waldverlust-in-Zeiten-der-Corona-Pandemie.pdf>
- 20 [https://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/BZL/Daten-Berichte/OeleFette/Versorgung/2017BerichtOele.pdf?\\_\\_blob=publicationFile&v=4](https://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/BZL/Daten-Berichte/OeleFette/Versorgung/2017BerichtOele.pdf?__blob=publicationFile&v=4)
- 21 WWF (2021): *So schmeckt Zukunft: Der kulinarische Kompass für eine gesunde Erde. Klimaschutz, landwirtschaftliche Fläche und natürliche Lebensräume*. <https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/kulinarische-kompass-klima.pdf>
- 22 <https://www.umweltbundesamt.de/daten/land-forstwirtschaft/stickstoffeintrag-aus-der-landwirtschaft#stickstoffuberschuss-der-landwirtschaft>
- 23 <https://www.umweltbundesamt.de/daten/flaeche-boden-land-oekosysteme/land-oekosysteme/ueberschreitung-der-belastungsgrenzen-fuer-0#situation-in-deutschland>
- 24 <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/eat-lancet-commission-summary-report/>
- 25 [https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/actions-being-taken-eu/farm-fork\\_de](https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/actions-being-taken-eu/farm-fork_de)
- 26 <https://explore.panda.org/food>
- 27 [https://wwf.panda.org/our\\_work/our\\_focus/food\\_practice/sustainable\\_diets/](https://wwf.panda.org/our_work/our_focus/food_practice/sustainable_diets/)
- 28 WWF (2021): *So schmeckt Zukunft: Der kulinarische Kompass für eine gesunde Erde. Klimaschutz, landwirtschaftliche Fläche und natürliche Lebensräume*. <https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/kulinarische-kompass-klima.pdf>
- 29 <https://www.wwf.de/themen-projekte/klima-energie/klimaschutz-und-energiewende-in-europa/das-neue-eu-klimaziel-fuer-2030>
- 30 [https://www.klima-allianz.de/fileadmin/user\\_upload/Dateien/Daten/Publikationen/Positionen/Klimaschutz\\_Jetzt\\_Erst\\_Recht.pdf](https://www.klima-allianz.de/fileadmin/user_upload/Dateien/Daten/Publikationen/Positionen/Klimaschutz_Jetzt_Erst_Recht.pdf)
- 31 <https://www.dvl.org/projekte/projektetails/gemeinwohlpraemie>
- 32 <https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/Boden-Naturschutz-Landwirtschaft-Kernthesen-Forderungen-200615.pdf>
- 33 [https://wwfint.awsassets.panda.org/downloads/wwf\\_agricultural\\_susty\\_stds\\_water\\_stewardship\\_study\\_2017\\_en\\_web\\_2\\_.pdf](https://wwfint.awsassets.panda.org/downloads/wwf_agricultural_susty_stds_water_stewardship_study_2017_en_web_2_.pdf)
- 34 <https://www.bmu.de/themen/europa-internationales-nachhaltigkeit-digitalisierung/nachhaltige-entwicklung/2030-agenda/>
- 35 [https://wwfint.awsassets.panda.org/downloads/wwf\\_agricultural\\_susty\\_stds\\_water\\_stewardship\\_study\\_2017\\_en\\_web\\_2\\_.pdf](https://wwfint.awsassets.panda.org/downloads/wwf_agricultural_susty_stds_water_stewardship_study_2017_en_web_2_.pdf)





Mehr WWF-Wissen  
in unserer App.  
Jetzt herunterladen!



iOS



Android



Auch über einen  
Browser erreichbar.

**Unterstützen Sie den WWF**

IBAN: DE06 5502 0500 0222 2222 22



# best brands

2020 das deutsche  
markenranking

**WWF ist die beste  
Nachhaltigkeits-  
organisation 2020**

Best Brands Awards 02/2020  
[wwf.de/bestbrands](http://wwf.de/bestbrands)



**Unser Ziel**

Wir wollen die weltweite Zerstörung der Natur und Umwelt stoppen und eine Zukunft gestalten, in der Mensch und Natur in Einklang miteinander leben.

WWF Deutschland  
Reinhardtstraße 18 | 10117 Berlin  
Tel.: +49 30 311 777-700  
[info@wwf.de](mailto:info@wwf.de) | [wwf.de](http://wwf.de)