



Positionspapier des WWF Deutschland zu Nachhaltige Ernährung

26. März 2015

Inhalt

1	Nachhaltige Ernährung als umfassendes Arbeitsfeld des WWF	2
2	Welternährung nachhaltig sichern.....	2
3	Unser Konsum an Lebensmitteln auf dem Prüfstand	6
4	Lebensmittelverschwendung.....	8
5	Empfehlungen für einen nachhaltigen Konsum.....	11
5.1	Sonntagsbraten statt Werktagsschnitzel	11
5.2	Produktionsmerkmale: Regional, Saisonal, Bio	12
5.3	Zertifizierungssysteme - auf dem Weg zu einer nachhaltigeren Produktion	14
6	Ziele und Forderungen des WWF für eine nachhaltige Ernährung.....	14
6.1	Übergeordnetes Ziel des WWF	14
6.2	Forderungen Politik.....	14
6.3	Forderung an die Unternehmen:	15
6.4	Forderungen an die Verbraucher	15
7	Forderungen des WWF zur Verminderung von Lebensmittelabfällen	15
7.1	Übergeordnetes Ziel des WWF	15
7.2	Forderungen Politik.....	15
7.3	Forderung an die Unternehmen	15
7.4	Forderungen an die Verbraucher	16

1 Nachhaltige Ernährung als umfassendes Arbeitsfeld des WWF

Eine nachhaltige Ernährung im ganzheitlichen Verständnis umfasst die Art und Weise, wie Lebensmittel angebaut, gezüchtet, gefischt, transportiert, gelagert und verarbeitet werden. Sie reicht bis hin zu unseren täglichen Essgewohnheiten. Über allem steht die Wertschätzung, die wir Lebensmitteln entgegenbringen, die ihren augenfälligsten Ausdruck darin findet, ob wir Lebensmittel unnötigerweise zum Abfall erklären – ob bereits beim Anbau oder in den privaten Haushalten. Die Verwirklichung nachhaltiger Ernährung ist Teil eines umfassenden Arbeitsfeldes des WWF, das sich mit dem Ernährungssystem auseinandersetzt, das aus Sicht des WWF auf drei Säulen ruht:

- a) Urproduktion (Landwirtschaft, Fischerei und Aquakultur)
- b) Verarbeitung, Handel und Transport
- c) Konsum (Ernährung, Lebensmittelverschwendung)

Jede Säule ist mit spezifischen Arbeitsprogrammen und Zielen des WWF verbunden. Die Art und Weise, wie wir unsere natürlichen Ressourcen nutzen, hat entscheidenden Einfluss auf die Bewahrung unserer Ökosysteme und damit auf die Lebensräume von Pflanzen und Tiere, für deren Schutz der WWF einsteht. Zu den exponierten Zielen des WWF im Bereich der Urproduktion gehört es, eine nachhaltige Nutzung natürlicher Ressourcen durch Landwirtschaft, Fischerei und Aquakultur zu gewährleisten, die gleichzeitig die Nahrungssicherheit für die geschätzten 9 Milliarden Menschen im Jahr 2050 sicherstellt. Im Bereich der Wertschöpfungskette liegt der Arbeitsfokus auf das Erreichen einer nachhaltigeren Produktion von Lebensmitteln bis hin zu einer veränderten Nachfrage bei Großverbrauchern bzw. eines veränderten nachhaltigeren Angebots von Lebensmitteln im Handel. Eine nachhaltige Produktion im globalen Maßstab wird jedoch ohne veränderte Konsummuster nicht glücken. Welche und wie viel Lebensmittel wir konsumieren, beeinflusst direkt die Urproduktion und somit den ökologischen Fußabdruck von Landwirtschaft, Fischerei und Aquakultur. Vor diesem Hintergrund zielen die Arbeiten des WWF im Bereich Konsum auf die Ernährungsgewohnheiten und deren Folgen für Umwelt- und Naturschutz ab. Darin eingeschlossen ist das Ziel, die derzeit hohe Verschwendung von Lebensmitteln zu verringern.

2 Welternährung nachhaltig sichern

Global gesehen hat die Art und Weise, wie unser Ernährungssystem (Produktion, Verarbeitung, Konsum) aufgestellt ist und wie wir uns ernähren, erhebliche Auswirkungen auf das Klima, die Verfügbarkeit von Süßwasser oder die Beschaffenheit unserer Böden (Abb. 2). Das alles ist fundamental für unser Leben. Darüber hinaus tragen unsere Essgewohnheiten dazu bei, dass einzigartige Lebensräume in vielen Regionen der Erde in Ackerland umgewandelt werden. Die intensive Befischung in Meeresgebieten und die massive Zunahme globaler Aquakulturen trägt wiederum zu einer mitunter rasanten Abnahme der Biodiversität bei.

Heutige Prognosen gehen davon aus, dass 2050 rund 9 Mrd. Menschen die Erde bevölkern werden. Das globale Bevölkerungswachstum und sich verändernde Ernährungsgewohnheiten werden die weltweite Nahrungsmittelnachfrage stetig wachsen lassen und verändern. Experten schätzen, dass die weltweite Fleischproduktion 2050 auf etwa 465 Millionen Tonnen ansteigen wird.¹ Gleichzeitig wächst die Nachfrage nach Rohstoffen für Bioenergie. Das erhöht zusätzlich den Druck auf die Flächen. Die Antwort hierauf ist eine zunehmende Intensivierung der Landwirtschaft, gekennzeichnet durch einen erhöhten Einsatz von Pestiziden und Mineraldüngern. In deren Folge werden die bereits genannten Umweltauswirkungen noch gravierender. Schon heute werden z. B. in Südamerika jedes Jahr mehr als 4 Mio. ha Wald und Grasland vernichtet.²

¹ http://www.fao.org/fileadmin/templates/wsfs/docs/expert_paper/How_to_Feed_the_World_in_2050.pdf

² FAO (2011): State of the world's forests

Globale Auswirkungen unseres Ernährungssystems

- **Klima:** 30 Prozent der globalen Treibhausgasemissionen werden durch das Ernährungssystem verursacht (vom Anbau bis zum Verbrauch sowie der Berücksichtigung von Landnutzungsänderungen, wie der Umwandlung von Moor in Ackerland). (WWF 2012: Klimawandel auf dem Teller)
- **Energie:** 30 Prozent des Energieverbrauches ist auf die Landwirtschaft und die Lebensmittelproduktion zurückzuführen. (FAO 2011: Energy-Smart Food for People and Climate)
- **Wasser:** 70 Prozent des weltweit genutzten Oberflächen- und Grundwassers werden in der Landwirtschaft verbraucht, in Entwicklungsländern sogar bis zu 90 Prozent. (WWF 2014: Das importierte Risiko Deutschlands Wasserrisiko in Zeiten der Globalisierung)
- **Boden:** Jährlich gehen weltweit mehr als 24 Milliarden Tonnen allein durch Erosion verloren. Fruchtbare Böden stellen die Grundlage unserer Ernährung dar. WWF (2014): Negative Auswirkungen von Mineraldüngern in der tropischen Landwirtschaft
- **Tierhaltung:** Ungefähr ein Drittel der gesamten Erdoberfläche wird in vielerlei Form für die Tierhaltung genutzt. Damit ist die Tierhaltung der mit Abstand größte Landnutzer weltweit. (FAO 2010: Livestock in a changing Landscape)
- **Futtermittel:** 30 Prozent der globalen Ackerfläche (500 Millionen Hektar) werden für die Futtermittelproduktion benötigt. (FAO Statistiken)
- **Fischerei:** Fischbestände und Meeresökosysteme der Küsten- und Schelfgebiete aber auch die Meeresgebiete der Hohen See unterliegen einem erheblichen Fischereidruck, 30% der weltweiten Fischbestände sind überfischt, 61% maximal befischt (A). Lediglich 3,4% der weitweiten Meeresfläche ist unter Schutz gestellt (B) ((A) FAO SOFIA 2014 und (B) Protected Planet Report 2014.
- **Aquakultur:** Die Produktion in der Aquakultur beträgt etwa 65 Millionen Tonnen. Vermutlich 2018 wird die Produktion die jährlichen Anlandungen in der Fischerei übersteigen (>90 Mio t). Das steile Wachstum in der Aquakultur hat massive und direkte ökologische Auswirkungen (u.a. Einträge in Meeresökosysteme), aber auch indirekte Konsequenzen, beispielsweise durch den steigenden Bedarf an Futtermitteln, die bei carnivoren Arten zum überwiegenden Teil durch Wildfisch gedeckt werden. (FAO SOFIA 2014)
- **Verschwendung von Lebensmitteln:** Ein Drittel aller Nahrungsmittel werden weltweit weggeworfen, jährlich etwa 1,3 Milliarden Tonnen. Daran geknüpft ist eine ebenso

Statt Intensivierung und Ausweitung der landwirtschaftlichen Nutzflächen gibt es aber auch andere Möglichkeiten, um eine nachhaltige Ernährung für zukünftige Generationen sicherzustellen.

Hunger ist ein Verteilungs- und damit vor allem ein Armutsproblem – kein Mengenproblem

Wir produzieren aktuell schon mehr als genug. In Kalorien ausgedrückt ernten Landwirte heute weltweit etwa ein Drittel mehr als für die Versorgung der Menschen notwendig ist.³ Dennoch hungern fast 1 Milliarde Menschen. Über 70 Prozent der Hungernden leben auf dem Land. Ihr Zugang zu Boden, Wasser und Produktionsmitteln, zu sozialer Mindestabsicherung und Bildung entscheidet in erster Linie darüber, ob sich das Menschenrecht auf ausreichend Nahrung realisiert.

Nachhaltige Nutzung unserer Lebensgrundlage: die Böden

Böden stehen häufig außerhalb des Scheinwerferlichts von Diskussionen darüber, wie die Ernährung der Weltbevölkerung sichergestellt werden kann. Dabei sind fruchtbare Böden die Grundlage unserer aller Ernährung.⁴ Trotzdem gehen geschätzt mehr als 24 Milliarden Tonnen wertvoller Ackerboden jedes Jahr allein durch Erosion verloren. Für Kleinbauern angepasste ressourcenschonende Bewirtschaftungssysteme, die die Fruchtbarkeit der Böden steigern, können erheblich dazu beitragen, eine nachhaltige Ernährungssicherung herzustellen.

³ IAASTD (2008): Agriculture at a Crossroads.

⁴ WWF (2014): Negative Auswirkungen von Mineraldüngern in der tropischen Landwirtschaft

Verringerung der Lebensmittelverluste – Wertschätzung von Lebensmitteln

Ein Drittel aller Nahrungsmittel wird weltweit weggeworfen; das entspricht jährlich etwa 1,3 Milliarden Tonnen. Daran geknüpft ist eine nicht weniger große Verschwendung natürlicher Ressourcen, da all diese Lebensmittel irgendwo angebaut, gezüchtet, geerntet, transportiert, gelagert und zubereitet werden.

Globale Auswirkungen und Kosten Lebensmittelverluste

Bei der Produktion der Lebensmittel entstehen folgende Verluste und damit verbundene Kosten:

- 3,3 Mrd. Tonnen CO₂-Äquivalente an Treibhausgasen pro Jahr: 429 Mrd. US-Dollar
- 250 km³ Wasser pro Jahr: 172 Mrd. US Dollar
- 1,4 Mrd. Hektar werden „für die Tonne“ genutzt: 42 Mrd. US-Dollar
- 66 Prozent der auf der Roten Liste geführten Arten ist durch die landwirtschaftliche Produktion bedroht (z. B. durch die Ausweitung der landwirtschaftlichen Nutzfläche, Stickstoffeinträge): 32 Mrd. US-Dollar

Quelle: FAO 2013: Food Wastage Footprint. Impacts on natural resources

Während bei Ländern mit niedrigen Einkommen Lebensmittel vor allem auf der Produktionsebene verloren gehen (bei Ernte-, Transport und Lagerung), sind es in Ländern mit hohen Einkommen solche am Ende der Wertschöpfungskette (bei Großverbrauchern und Privathaushalten). Vor diesem Hintergrund gilt es, die Nachernteverluste in Entwicklungs- und Schwellenländern signifikant zu verringern, unter anderem durch eine Verbesserung der Infrastruktur und der Entwicklung angepasster Lager- und Verarbeitungstechnologien. Erhebliches Potenzial auf dem Weg zur nachhaltigen Nutzung unserer Ressourcen schlummert überdies darin, die Lebensmittelverluste entlang der Wertschöpfungskette bis hin zu den privaten Haushalten zu vermindern.⁵

Veränderung der Ernährungsgewohnheiten

Auch wenn sie leicht übersehen wird: Aber die Chance über veränderte Ernährungsgewohnheiten, Ressourcen in erheblichem Umfang zu schonen und das Klima zu schützen, sitzt täglich mit am Esstisch.⁶ Der Weltagrarbericht kommt zum Ergebnis, dass die Reduzierung des Fleisch- und Milchverbrauchs in den Industriestaaten und ihre Begrenzung in den Schwellenländern unsere Ernährung sichern und die natürlichen Ressourcen sowie das Klima schützen würden.⁷

Fischerei und Aquakultur – Beifang und weitere ökologische Folgen

Die Fischerei ist Verursacherin des intensivsten anthropogenen Einflusses auf die Meere. Obwohl sich Ortungs- und Fangtechnik kontinuierlich weiterentwickelt haben, stagniert seit Mitte der 1980er Jahre die durchschnittliche Fangmenge der Wildfischbestände bei etwa 85 Millionen Tonnen jährlich. Die Situation der weltweiten Bestände ist alarmierend. So gelten nach Schätzungen der FAO⁸ 30 Prozent der Fischbestände als überfischt, 61 Prozent aller Fischbestände als maximal befischt und lediglich 10 Prozent der Bestände als moderat bis wenig befischt. In den europäischen Gewässern zeigt sich ein noch drastischeres Bild: Im Nordostatlantik sind derzeit 41 Prozent und im Mittelmeer neun von zehn Fischbeständen überfischt. Neben der Überfischung kommt es in den befischten Gebieten oftmals zu einer Degradierung des marinen Ökosystems. Der Einfluss der verwendeten Fanggeräte ist vielfältig. Insbesondere grundberührendes Fanggerät schädigt die bodenlebenden Artengemeinschaften. Dies gilt vor allem für Fanggebiete in der Tiefsee. Neben den Bodenschleppnetzen verursachen auch Langleinen und Stellnetze viel Beifang. Nicht selten sind dabei bedrohte Arten (Haie, Schildkröten, Wale oder Seevögel) betroffen.

⁵ WWF (2011): How to feed the world's growing billions

⁶ Intergovernmental Panel on Climate Change Fifth Assessment Report

⁷ IAASTD (2008): Agriculture at a Crossroads.

⁸ FAO (2014): The state of world fisheries and aquaculture, Rome 2014: Food and Agriculture Organization of the United Nations, Fisheries and Aquaculture Department.

Schätzungen ergaben, dass der weltweite Beifang aller Meeresorganismen etwa 27 Millionen Tonnen beträgt.⁹ Dies entspräche einem Drittel der globalen, jährlichen Gesamtfangmenge. Eine Untersuchung des WWF kommt sogar zu dem Ergebnis, dass bis zu 40 Prozent des globalen Fischfangs ungewollt in den Netzen landen.¹⁰ Unerlässlich ist deshalb die Anpassung der Intensität des Fischfangs und die Weiterentwicklung bestehender Fangtechniken bzw. die Anwendung ökosystemverträglicher Fangmethoden. Nur so lässt sich eine nachhaltigere Nutzung der marinen Ressourcen gewährleisten und nur so lassen sich die bedrohten Arten schützen.

Der weltweit steigende Bedarf an hochwertigem Protein aus dem Meer konnte in den vergangenen 30 Jahren nur durch eine stark wachsende Aquakultur gedeckt werden. Dieses Wachstum findet vor allem in Ländern statt, die keine oder eine nur unzureichende Gesetzgebung zur Regulierung der Zuchten haben. 2018 wird die Produktionsmenge in der Aquakultur voraussichtlich die des Wildfangs erreicht haben bzw. übersteigen (> 90 Mio. t). Das Wachstum der Aquakulturen zieht erhebliche Probleme nach sich. Dazu zählt der Eintrag von Futter, Medikamenten, Chemikalien und Krankheiten in die benachbarten Ökosysteme. Um Platz für die stark expandierenden Shrimpszuchten zu schaffen, werden Mangroven gerodet, was wichtige Lebensräume an den Küsten zerstört. Aus Fischzuchten können Fische entkommen, die dann in direkter Nahrungskonkurrenz zu den heimischen Arten stehen. Auch die Fortpflanzung von Zucht- mit Wildfisch kann problematisch sein, weil die genetische Robustheit der heimischen Art durch diese Vermischung leidet. Ein großer Teil der Zuchtfische gehört zu den Fleischfressern. Um deren Futterbedarf zu decken, werden tierische Proteine im Futter benötigt. Tatsächlich jedoch ist die Reduzierung des Anteils tierischer Proteine im Futtermittel bzw. die Zucht alternativer Arten nötig. Denn aktuell 14 Prozent des globalen Fischfangs stehen dem menschlichen Konsum nicht zur Verfügung, da sie vor allem zu Fischmehl und Fischöl verarbeitet werden.¹¹

Fazit

Eine Produktion von Nahrung und anderen agrarischen Rohstoffen zur Ernährung von 9 Milliarden Menschen in den Grenzen unserer natürlichen Ressourcen ist nur machbar, wenn sowohl die Verteilung wie auch die Nutzung effektiver, verlustfreier und fairer gestaltet werden. Um die Menge nachhaltig erzeugbarer Nahrung mit der Nachfrage der weiter wachsenden Weltbevölkerung auszubalancieren, müssen Nahrungsmittelverluste in der gesamten Wertschöpfungskette minimiert sowie der Konsum von besonders ressourcenintensiven Lebensmitteln, wie Fleisch, in Industrie- und Schwellenländern angepasst werden.

Der WWF setzt sich weltweit für eine nachhaltige Landwirtschaft ein, die

- die biologische Vielfalt auf und außerhalb der Äcker und Weiden schützt;
- verantwortungsvoll mit unseren Böden umgeht;
- Wasser und andere natürliche Ressourcen (wie Phosphate) so sparsam wie möglich nutzt – aber nie übernutzt;
- eine Unabhängigkeit von fossilen Energien in der agrarischen Produktion sowie die der Nutzung von Wirtschaftsdüngern und organischem Abfall zur Gewinnung von Energie anstrebt;
- Agrobiodiversität nutzt und schützt;
- nicht zur Entwaldung aus landwirtschaftlichem Interesse führt.

Darüber hinaus besteht für den WWF gerade in Deutschland und Europa dringender Handlungsbedarf bei der Tierhaltung und den damit verbundenen Fragen nach Herkunft und Produktion der Futtermittel sowie der dadurch eingebrachten Nährstoffe. Europa braucht dringend eine Eiweißstrategie, um Druck von der Umwelt in jenen Ländern zu nehmen, aus denen Deutschland einen Großteil seiner Eiweißfuttermittel bezieht.

⁹ Alverson, D. L., Freeberg, M. H., Murawski, S. A. & Pope, J. G. (1994): A global assessment of fisheries bycatch and discards: FAO fisheries technical paper. No. 339, 0429–9345: 233 p.

¹⁰ Davies RWD, et al. (2009): Defining and estimating global marine fisheries bycatch. Marine Policy, doi:10.1016/j.marpol.2009.01.003

¹¹ FAO (2014): The state of world fisheries and aquaculture, Rome 2014: Food and Agriculture Organization of the United Nations, Fisheries and Aquaculture Department.

3 Unser Konsum an Lebensmitteln auf dem Prüfstand

Bei unserer Ernährung scheint es sich um eine private Angelegenheit zu handeln. Allerdings entscheiden wir in Deutschland mit jeder Mahlzeit darüber, wie Lebensmittel produziert, wie viele Ressourcen benötigt werden und woher die Lebensmittel stammen. In einer globalisierten Welt hat die Entscheidung, wie und von was sich jeder/jede Einzelne ernährt ökologische Auswirkungen. Im folgenden Abschnitt wird exemplarisch aufgezeigt, welche Effekte unsere Ernährung und unser Ernährungssystem entfalten.

Flächenimporte für unseren Appetit

Alle von uns konsumierten Lebensmittel wurden hierzulande oder in anderen Teilen der Welt angebaut und tragen einen spezifischen „Flächen-Rucksack“. Die landwirtschaftliche Nutzfläche in Deutschland beträgt etwa 17 Millionen Hektar. Zusätzlich benötigt Deutschland rund weitere 6 Millionen Hektar Agrarrohstoffe aus anderen Teilen der Welt für den eigenen Verbrauch – für Lebensmittel, als Futtermittel oder für die Herstellung von Textilien, Grundstoffe für die Industrie oder Bioenergie.

Von der Gesamtfläche, die wir für unsere Nachfrage nach Lebensmitteln benötigen, werden etwa 70 Prozent nur für die Erzeugung von tierischen Produkten beansprucht. Davon liegen wiederum über 2 Millionen Hektar (ca. 2 Millionen Fußballfelder) in Südamerika – nur für die Erzeugung von Soja.¹² Eine Ausweitung von Ackerflächen ist in vielen Regionen der Erde nur noch auf Kosten von natürlichen oft einzigartigen Lebensräumen möglich. In anderen Regionen ist eine Ausweitung bereits an ihre Grenzen gestoßen. In Anbetracht der steigenden Weltbevölkerung und der zunehmenden Nachfrage wird uns zukünftig weit weniger Fläche zur Verfügung stehen, als wir heute beanspruchen. Eine der großen zukünftigen Herausforderungen wird dementsprechend sein, wie und wofür wir das knappe Gut Fläche nutzen wollen.¹³

Die Klimarelevanz eines Schnitzels

Bei der Betrachtung des Klima-Fußabdruckes unserer Ernährung sieht es ähnlich aus. 70 Prozent der Emissionen, die auf die Ernährung zurückzuführen sind, gehen auf das Konto von tierischen Produkten. Ob für den Anbau von Futtermitteln, die Verwertung von Futtermitteln durch die Tiere, oder für Transport, Weiterverarbeitung oder Kühlung. Für die Erzeugung von tierischen Lebensmitteln muss erheblich mehr Energie mobilisiert werden als für pflanzliche Lebensmittel. Ein großer Anteil der Futtermittelimporte für die Tierhaltung in Deutschland entfällt auf Soja. Der Anbau führt dort u. a. zu massiven direkten und indirekten Landnutzungsänderungen, Bodenerosion, Wasserverschmutzung durch Pflanzenschutzmittel und einem dramatischen Verlust der Artenvielfalt.

Weil aber Böden und Biomasse (wie in Wäldern und Grasland) große Mengen Kohlenstoff binden, besitzen Zersetzungsprozesse nach Landnutzungsänderungen außerordentlich hohes Treibhauspotenzial. So emittiert die landwirtschaftliche Produktion in Deutschland etwa einige Hundert Kilogramm pro Hektar an CO₂-Äquivalenten. Landnutzungsänderungen hingegen, etwa der Umbruch von Savanne in Ackerland, verursachen über Hundert Tonnen an CO₂-Emissionen je Hektar. Deutschland hat für seine Ernährung zwischen 2009 und 2010 215.000 Hektar mehr Anbaufläche in Deutschland und in anderen Teilen der Welt benötigt, 35.000 davon in Südamerika. Dies hat Treibhausgasemissionen in Höhe von 40 Millionen Tonnen nach sich gezogen. Auch die Verwendung von synthetischem Dünger und damit verbundenen Lachgas- und Ammoniakemissionen sowie der hohe Einsatz von fossiler Energie zur Produktion von synthetischem Stickstoffdünger und Pflanzenschutzmitteln wirken sich negativ aufs Weltklima aus. Also: Unsere Ernährung und Ernährungsgewohnheiten sind von erheblicher Klimarelevanz.

Ohne Wasser keine Lebensmittel

Für die Herstellung jeden Lebensmittels wird Wasser benötigt, verbraucht oder verschmutzt. Mit Abstand handelt es sich bei der Landwirtschaft um den Sektor mit dem höchsten Wasserverbrauch. Rund 70 Prozent des weltweit genutzten Oberflächen- und Grundwassers werden in der Landwirtschaft genutzt. Schätzungen gehen davon aus, dass 60 Prozent des entnommenen Wassers verloren gehen, z. B. durch undichte Leitungssysteme oder ineffiziente Bewässerungsmethoden. Die Wasserrisiken der in Deutschland produzierten Landwirtschaftsprodukte sind vergleichsweise gering, da hierzulande ausreichende Wasservorkommen und ein gut entwickeltes Wasserbewirtschaftungssystem existieren.

¹² WWF (2011): Fleisch frisst Land

¹³ WWF (2012): Tonnen für die Tonne

Bei importierten Waren hingegen können Wasserrisiken bestehen. So bringen Soja aus Argentinien und Paraguay, Kaffee aus Äthiopien oder Zitrusfrüchte aus China ein hohes Wasserrisiko¹⁴ vor Ort mit sich. Aber auch in Europa ist intensive Landwirtschaft weit verbreitet. Oft werden dabei Grundwasserressourcen durch exzessive Bewässerung und gleichzeitig schlechte Regulierung übernutzt, was zu Verteilungsproblemen und Knappheit führt.¹⁵ Hinzu kommt, dass die Landwirtschaft in vielen Ländern als Hauptverursacherin von Wasserverschmutzungen mit Nährstoffen oder Pestiziden gilt. Das ist auch Deutschland so. Hier stellt vor allem die Verunreinigung der Gewässer durch Nitrate ein ungelöstes bzw. wieder steigendes Problem dar, was sich lokal auf unsere Trinkwasserqualität auswirken kann, wie z. B. in Niedersachsen.¹⁶ Damit hinkt Deutschland den europäischen Zielen der Nitratrichtlinie hinterher.

Unsere Ernährungsgewohnheiten und ihr Wirken auf die Artenvielfalt

Ob Ameisenbär in der tropischen Savanne oder Braunkehlchen in Mecklenburg – ob beide in Zukunft noch ausreichend Lebensräume finden, hängt davon ab, wie wir uns zukünftig ernähren werden. Der Verlust der biologischen Vielfalt gilt neben dem Klimawandel als größte Umweltbedrohung der Erde. Gegenwärtig ist ein Artensterben in beispiellosem Tempo im Gange, auch in Deutschland. Über die Hälfte der Fläche Deutschlands wird landwirtschaftlich genutzt. Landwirtschaft prägt in vielfältiger Weise den Lebensraum von Tieren und Pflanzen. Die Artenvielfalt in ganz Europa ist durch die jahrhundertelange landwirtschaftliche Nutzung eng an die Landwirtschaft gebunden bzw. davon abhängig. Mit der Intensivierung der Bewirtschaftungsmethoden und die Veränderungen der Landnutzungen sind jedoch in den vergangenen Jahrzehnten Lebensräumen und Arten in starkem Maße verloren gegangen. Vögel beispielsweise gelten in der Agrarlandschaft als überdurchschnittlich stark gefährdet: 45 Prozent befinden sich auf der Roten Liste und über 30 Prozent auf der Vorwarnliste. Selbst Populationen vermeintlich häufiger Arten wie Braunkehlchen, Feldlerche oder Wiesenpieper sind um rund die Hälfte zurückgegangen. Noch schlechter steht es um die ehemals für Grün- und Ackerland typischen Pflanzen, die bis zu 95 Prozent verschwunden sind. Damit verbunden ist der stark negative Trend von Tagfaltern, die in Grünlandlebensräumen vorkommen. Dazu zählen Arten wie der Hauhechelbläuling oder das Große Ochsenauge. Ob Auenwälder, Trockenrasen, Heiden oder artenreiche Wiesen in Mittelgebirgen – all diese Lebensräume, die früher die Regionen auch in Deutschland mit geprägt haben, gelten mittlerweile als gefährdet. Eine der großen Herausforderungen der Zukunft ist es, landwirtschaftliche Flächen so zu bewirtschaften, dass sie wild lebenden Tier- und Pflanzenarten weiterhin Lebensraum bieten bzw. verloren gegangene Lebensräume wieder in die Landwirtschaft integrieren. Ein besonders hohes Potenzial bietet hier der ökologische Landbau.¹⁷

Unser Ernährungsverhalten in Deutschland – Fischerei

Die sensiblen marinen Ökosysteme und deren Fischbestände haben sich eines immensen Fischereidrucks zu erwehren. Dabei handelt es sich bei Fischen und Meeresfrüchten um wertvolle, vor allem um endliche natürliche Ressourcen. Den Konsum von Fisch und Meeresfrüchten sollte man daher als eine nicht alltägliche Delikatesse betrachten und beim Kauf darauf achten, dass man sich für Produkte entscheidet, die aus nachhaltiger Fischerei bzw. verantwortungsvoller Zucht stammen. Bei Wildfisch wird empfohlen, auf Produkte zurückzugreifen, die nach dem MSC-Standard zertifiziert wurden. Geht es um -Fisch aus Zuchten-, werden hingegen Produkte aus verantwortungsvoller Aquakultur oder solche aus umweltschonender Zucht empfohlen. Nicht zertifizierte Fischereien und Zuchten bewertet der WWF anhand folgender Kriterien: des Zustands der Fischbestände, der Umweltauswirkungen und des Managements von Fischereien weltweit. Für die wichtigsten kommerziellen Fischereien und Zuchten bietet der WWF-Einkaufsratgeber dem Konsumenten eine einfache Entscheidungshilfe. Die Bewertung anhand der beschriebenen Beurteilungskriterien führt zu einem transparenten Ampelsystem: Grün = gute Wahl, Gelb = zweite Wahl und Rot = lieber nicht. Der Fischkonsum in Deutschland beträgt aktuell 13,7 Kilogramm pro Einwohner. Die beliebtesten Fischarten in Deutschland sind Alaska-Seelachs, Lachs, Hering, Thunfisch/Boniten und Forelle.¹⁸

¹⁴ Wasserrisiko: umfasst physische Risiken wie Trockenheit, regulative Risiken – wie falsche Gesetze – und reputative Risiken, wie beispielsweise Proteste

¹⁵ WWF (2014): Das importierte Risiko. Deutschlands Wasserrisiko in Zeiten der Globalisierung

¹⁶ http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-14-470_en.htm, Vertragsverletzungsverfahren

¹⁷ WWF (2015): Grundlagen eines Naturschutzstandards für den ökologischen Landbau

¹⁸ <http://www.fischinfo.de/index.php/markt/datenfakten>

Effizienz und Konkurrenz der Nahrungs- und Futtermittelproduktion

Wo Nutztiere Gras und andere Pflanzen fressen, die zur direkten menschlichen Ernährung nicht geeignet sind, erhöhen sie das Nahrungsmittelangebot und leisten einen wichtigen Beitrag zur Produktion. Ein Großteil des heute genutzten Weidelandes eignet sich zu keiner anderen landwirtschaftlichen Nutzung als zur extensiven Weidehaltung. Statt auf Weiden werden die meisten Rinder jedoch in der Intensivmast gehalten. Dort besteht das Futter neben Gras (Raufutter) zum großen Teil aus Mais, Soja, Weizen und anderem Getreide, das auf Ackerflächen wächst, die der direkten Lebensmittelproduktion verloren gehen. Die Umwandlungsrate von pflanzlichen in tierische Kalorien pro Kilogramm schwankt von Tierart zu Tierart erheblich und liegt bei Rindern bei 7:1 (7 Einheiten Futter/1 Einheit Fleisch). Bei begrenzt zur Verfügung stehenden Ressourcen ist von Bedeutung, dass weltweit der Flächenbedarf für die Erzeugung von Futter den für die Erzeugung von pflanzlichen Lebensmitteln übersteigt. Auch in Deutschland werden ca. 65 Prozent der 16,9 Millionen Hektar landwirtschaftlich genutzter Fläche für den Futteranbau genutzt.

Ökologische Auswirkungen von Nahrungsmittelerzeugung werden heute noch getrennt voneinander diskutiert: Weltweit analysieren Fischereiexperten die Schäden an marinen Ökosystemen durch Fischereipraktiken, Meerespolitik und Fischzucht, während Landwirtschaftsexperten die Folgen von Ackerbau, Viehzucht und Agrarpolitik auf terrestrische Ökosysteme begutachten. Diese sektorale Betrachtung des Produktionssystems „Nahrungsmittel“ klammert die Wirklichkeit aus. Etwa 14 Prozent des weltweit gefangenen Fisches werden bspw. als Fischmehl an (Land-)Tiere verfüttert, während in der Fischzucht der Futteranteil aus pflanzlichen Alternativen wie Soja wächst.

Ausblick

Um ein nachhaltiges Ernährungssystem zu etablieren, wird es nicht genügen, allein die Produktionsseite der Lebensmittel zu betrachten. Unsere Ernährungsgewohnheiten und unser verschwenderischer Umgang mit Lebensmitteln in Deutschland gehören ebenso auf den Prüfstand. Beides zusammen kann dazu beitragen, eine nachhaltige landwirtschaftliche Produktion zukünftig möglich zu machen, die die Weltbevölkerung ernährt und gleichzeitig wild lebenden Tieren und Pflanzen ausreichend Lebensraum zugesteht.

4 Lebensmittelverschwendung

Laut der FAO werden derzeit 1,3 Milliarden Tonnen essbare Lebensmittel unnötigerweise weggeworfen.¹⁹ Das ist eine Ressourcenverschwendung ungeheuren Ausmaßes. Allein in Deutschland werden Schätzungen zufolge mehr als 13 Millionen Tonnen Lebensmittel pro Jahr verschwendet, die entweder aufgrund von Normen als „Abfall“ deklariert werden oder aus anderen Gründen entsorgt werden. Dies sind pro Stunde 1.500 Tonnen Lebensmittel. Der weitaus überwiegende Teil davon ist vermeidbar.

Lebensmittelverschwendung gleich Ressourcenverschwendung

All diese in den Müll gegebenen Lebensmittel wurden angebaut, geerntet, transportiert, u. U. weiterverarbeitet, gekühlt, evtl. schon zubereitet – um dann vielleicht als zu groß portionierte Beilage in den Müll zu wandern. Zukünftige Generationen werden sich diese Art von Ressourcenverschwendung nicht mehr leisten können. Berechnungen des WWF zufolge werfen die privaten Haushalte in Deutschland jährlich – im übertragenen Sinne – eine Fläche von 2,4 Millionen Hektar jedes Jahr weg. Das entspricht einer Fläche so groß wie Mecklenburg, auf der Lebensmittel erzeugt werden, um nach der Ernte in der Tonne geworfen zu werden. Schon heute sind Agrarflächen ein knappes Gut. Täglich werden natürliche, oftmals einzigartige Lebensräume in Ackerland oder Weide umgewandelt. Es wird intensiviert, um die zunehmende Weltbevölkerung zu ernähren. Dies geschieht nicht nur in fernen Ländern, auch in Deutschland gehen Flächen verloren, die für den Gewässerschutz, den Klimaschutz oder für die Artenvielfalt wertvoll sind. Würden alle Akteure – vom landwirtschaftlichen Produzenten bis hin zu den Verbrauchern – den Wert von Lebensmittel zu schätzen begreifen und im sorgsameren Umgang unter Beweis stellen, dann wäre für den Ressourcenschutz viel gewonnen.

Ohne Datengrundlage weder Ziel noch Zielerreichung überprüfbar

¹⁹ FAO (2013): Food Wastage Footprint. Impacts on natural resources

Angelehnt an die Zielsetzung der Europäischen Kommission hat sich die Bundesregierung das Ziel gesetzt, bis 2020 die Lebensmittelverluste zu halbieren. Nach wie vor aber ist die Datengrundlage vage, wie viel Lebensmittelabfälle wo entlang der Wertschöpfungskette anfallen. Valide Daten sind der Öffentlichkeit nicht zugänglich.²⁰ Die Schätzungen für den Bereich Lebensmittelindustrie reichen von 210.000 bis zu 4.580.000 Tonnen pro Jahr. Damit fehlt eine fundierte Datengrundlage für die Messung und Evaluierung des Zieles, den Lebensmittelabfall bis 2020 reduzieren.

Die Menge des Abfalls ist eine Frage der Definition

Ebenfalls ungeklärt und kritisch diskutiert ist die Frage, was als Lebensmittelabfall definiert wird. Derzeit werden im Bereich der landwirtschaftlichen Produktion nur jene Agrarprodukte als „Verlust“ erfasst, die etwa durch Verderb oder Krankheit keiner alternativen Verwendungsmöglichkeit zugeführt werden können. Agrarprodukte, die zum Beispiel als Futtermittel oder zur Energieerzeugung genutzt werden oder die als Dünger auf dem Feld bleiben, gelten nicht als „Verluste“. Aus Sicht des WWF ist aber beispielsweise auch die Verwendung von Kartoffeln, die aufgrund von Größe oder Optik aussortiert und zur Erzeugung von Biogas verbraucht werden, eine Verschwendung von Ressourcen. Ein anderes Beispiel ist das Angebot voller Brotregale bis Ladenschluss. Nicht verkaufte Ware wird größtenteils zu Bioenergie verheizt oder zu Tierfutter verarbeitet. Wertschätzung von Lebensmitteln muss anders aussehen.

Vermeidung und Verwertung von Lebensmittelabfällen

- **Priorität 1: Vermeiden und Reduzieren von Lebensmittelabfällen**
- **Priorität 2: Verarbeitung von Lebensmittelresten zu anderen Lebensmitteln**
- **Priorität 3: Verarbeitung von Lebensmittelresten zu Futtermitteln**
- **Priorität 4: Nutzung von Lebensmittelresten als Bio-Rohstoff**
- **Priorität 5: Nutzung von Lebensmittelresten zur energetischen Nutzung**
- **Priorität 6: Nutzung von Lebensmittelresten zur Kompostierung**

Die inneren Werte zählen

Als eine der wesentlichen Ursachen für anfallende Lebensmittelabfälle entlang der Produktionskette gelten Vermarktungsnormen bzw. Produktspezifikationen. 26 der 36 Vermarktungsnormen für Obst und Gemüse wurden auf europäischer Ebene abgeschafft. Dennoch hat sich für die Gurke von heute nicht viel geändert, da privatrechtliche Normen und Standards an ihre Stelle getreten sind. Da dies privatwirtschaftliche Vereinbarungen sind, gibt es derzeit keine umfassende Untersuchung von unabhängigen Dritten darüber, inwieweit diese Normen Lebensmittelabfälle verursachen.

Mindesthaltbarkeitsdatum

Häufig in der Kritik steht das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Diskutiert wird die häufige Fehlinterpretation des Begriffes MHD, die dazu führt, dass viele Verbraucher das MHD für ein Produktwegwerfdatum halten. Ferner wird die Sinnhaftigkeit des MHD für bestimmte Lebensmittelgruppen hinterfragt, wie z. B. für Salz oder Mineralwasser. Weniger im Rampenlicht steht die Frage nach der Willkür bei der Vergabe des MHD. Die Datierung des MHD ab Fertigstellung des Lebensmittels ist für keine einzige Produktgruppe geregelt. Die Vergabe liegt in der Verantwortung der Lebensmittelunternehmen. Hieraus ergeben sich Ermessensspielräume für die Vergabe. Daran knüpft sich die Kritik, die behauptet, dass das MHD zu einem Mengensteuerungsinstrument für Unternehmen geworden sei.

²⁰ BMELV (2012): Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland;

Göbel et al. (2012): Verringerung von Lebensmittelabfällen – Identifikation von Ursachen und Handlungsoptionen in Nordrhein-Westfalen

Noleppa, S; von Witzke, H. (2012): Tonnen für die Tonne: Ernährung – Nahrungsmittelverluste – Flächenverbrauch. Berlin: WWF Deutschland.

BMELV (2013): Einschätzung der pflanzlichen Lebensmittelverluste im Bereich der landwirtschaftlichen Urproduktion

Diese Ermessensspielräume könnten die Verbraucher nachvollziehen, wäre das Herstellungsdatum ebenfalls auf dem Produkt vermerkt. Wissenschaft und die interessierte Öffentlichkeit wären dann in der Lage, Vergleiche auf Produktebene bzw. Länderebene durchzuführen.

Der Umgang mit Lebensmitteln in der Nachhaltigkeitsberichterstattung

Derzeit ist der Umgang mit Lebensmitteln nicht in die Nachhaltigkeitsberichterstattung der Unternehmen integriert. Es wird weder erfasst, wie viele Lebensmittelabfälle anfallen noch inwieweit die spezifischen Anforderungen eines Unternehmens an die gelieferte Ware zu Verlusten in der vorgelagerten Kette führen. Im Rahmen der Nachhaltigkeitsberichterstattung werden Ziele festgelegt, Leistungen gemessen sowie die Durchführung strategischer Veränderungen dargelegt. In diesem Sinne sollte die Nachhaltigkeitsberichterstattung ebenfalls dazu dienen, den Umgang eines Unternehmens mit Lebensmitteln transparenter für die Öffentlichkeit zu dokumentieren. Dabei sollte die vor- und nachgelagerte Kette mit in die Berichterstattung einfließen.

Die Rolle der Großverbraucher

In der Betrachtung der Wertschöpfungskette stehen die Großverbraucher (Gastronomie, Hotels, öffentliche Kantinen, Caterer, Schulen) an vorderster Stelle der Lebensmittelverschwendung. Eine aktuelle Erhebung des Bundesumweltamtes (UBA) hat gezeigt, dass 44 Prozent der Lebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung unnötig weggeworfen werden.²¹ Allerdings gilt gerade hier, dass sich durch simple Maßnahmen Lebensmittelabfälle signifikant vermeiden lassen. Beispiele aus dem Ausland haben gezeigt, dass sich z. B. durch die transparente Erfassung des Lebensmittelabfalls oder mit einem Angebot verschiedener Portionsgrößen die Lebensmittelabfälle bis zu 40 Prozent reduzieren lassen. Eine besondere Vorbildfunktion haben hier die Bildungseinrichtungen (Kindergärten, Schulen, Universitäten) sowie die öffentlichen Kantinen.

Tödliche Verschwendung auf hoher See

Gut 80 Millionen Tonnen Fisch und Meerestiere holt die globale Fischindustrie Jahr für Jahr aus den Ozeanen. Das ist zu viel, weil wir heute schon vier von fünf Fischbeständen eher schonen sollten, anstatt sie weiter bis an die Grenze ihrer Belastbarkeit zu befischen.

Damit nicht genug: Dank unsinniger Fischereigesetze und umweltgefährdender Fangmethoden verschwendet die Fischindustrie Jahr für Jahr viele Millionen Tonnen Meereslebewesen. Sie landen in den Netzen als Beifang und werden anschließend als sogenannter Rückwurf wieder über Bord gekippt. Schätzungen zufolge verliert das Ökosystem auf diese Weise weltweit fast 38 Millionen Tonnen Meerestiere oder etwa 40 Prozent des jährlichen Weltfischfangs. Während in manchen Fischereien kaum Beifang anfällt, landen bei anderen pro Kilogramm Zielart bis zu 20 Kilogramm Meerestiere mit im Netz.

Alles in allem: Beifang ist eine gigantische Verschwendung. Sie bringt Arten an den Rand des Aussterbens, bedroht die Basis der Fischerei und zerstört den empfindlichen Lebensraum Meer – ganz abgesehen davon, dass es ethisch nicht zu vertreten ist, Lebewesen wie Müll zu behandeln. In der EU gilt seit Beginn des Jahres 2014 ein neues Fischereigesetz. Dieses sieht vor, den Rückwurf kommerzieller Fischarten binnen vier Jahre bis 2019 zu beenden. Die dafür notwendigen Lösungen zahlreicher technischer und politischer Probleme stehen derzeit auf dem Prüfstand.

²¹ <http://www.umweltbundesamt.de/presse/presseinformationen/schlechte-oekobilanz-fuer-auswaerts-essen-0>

5 Empfehlungen für einen nachhaltigen Konsum

5.1 Sonntagsbraten statt Werktagsschnitzel

Nach den Empfehlungen von Ernährungswissenschaftlern sollten die Deutschen allein aus gesundheitlichen Gründen etwa 70 Prozent mehr Gemüse und 40 Prozent weniger Fleisch essen.²² Eine entsprechende Umstellung der Ernährungsgewohnheiten käme nicht nur der Gesundheit zugute, sondern sei auch eine wirksame Maßnahme, um Ressourcen zu schonen und Klimaschutz zu betreiben. Denn die Erzeugung tierischer Lebensmittel ist mit wesentlich höherem Ressourceneinsatz verbunden als die pflanzlicher Lebensmittel. Darüber hinaus trägt man mit einer gesünderen Ernährung zum Schutz einzigartiger Lebensräume bei, wie der brasilianischen Savanne, dem Cerrado. Würden wir uns an die ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen halten, dann würden rund 1,8 Millionen Hektar nicht der deutschen Fleischproduktion zum Opfer fallen, sondern könnten für andere Nutzungen zur Verfügung stehen. Allein die Sojaanbaufläche würde sich um 700.000 Hektar verringern. Angesichts der immer knapper werdenden Ressource „Fläche“ besteht dringender Handlungsbedarf, um zukünftig allen Erdbewohnern genügend Fläche für die Sicherung einer nachhaltigen Ernährung zur Verfügung stellen zu können. Auch der Klima-Fußabdruck unserer Ernährung ist – vergleichbar dem Flächen-Fußabdruck – vornehmlich auf den Konsum von tierischen Produkten zurückzuführen. Kleine Veränderungen der Ernährungsgewohnheiten können zu erheblicher Reduzierung von Treibhausgasen führen. Die Rückkehr zum Sonntagsbraten ließe z. B. unseren Klima-Fußabdruck um fast 14 Prozent schrumpfen.²³

Mit dem Einkauf von Fleisch- und Wurstwaren entscheiden wir darüber, wie die Tiere gehalten werden und wie tief die Spuren sind, die unser Fußabdruck hinterlässt.

Fleischgenuss jenseits des Alltäglichen

Sonntagbraten statt Alltagskotelett. Das Tier als Ganzes wieder verwerten. Fleisch als Beilage nicht als Hauptkomponente. Den Fleischanteil in Eintöpfen verringern. Es gibt viele Wege, den Fleischkonsum zu verringern, ohne ganz auf Fleisch zu verzichten. Jeder Schritt zählt und führt in die richtige Richtung.

Biofleisch den Vorzug geben

Mit der Methode der ökologischen Knappheit wird deutlich, dass Fleisch aus ökologischer Tierhaltung im Vergleich zu konventionellem Fleisch deutlich besser abschneidet.²⁴ Darüber hinaus ist auch aus der Perspektive des Tierwohls der Einkauf von tierischen Produkten aus ökologischer Tierhaltung dem konventioneller vorzuziehen (vgl. 5.2).

Weidefleisch

Extensiv genutzte Wiesen und Weiden gelten laut Bundesamt für Naturschutz als die artenreichsten Lebensräume Europas. Genutzt werden diese vor allem zur Rinderhaltung, zumeist zur Mutterkuhhaltung. Bei dieser extensiven, tiergerechten Form der Rinderhaltung werden die Kühe nicht gemolken und die Kälber 6–10 Monate lang von der Mutterkuh gesäugt. Eine ganzjährige Freilandhaltung ist üblich. Über die Hälfte der in Deutschland gefundenen Pflanzenarten kommen im Grünland vor. Vor diesem Hintergrund gilt Grünland als Schlüsselbiotop, wenn es um die Erhaltung der Biodiversität geht. Der Anteil am extensiven Grünland hat in den letzten Jahren jedoch abgenommen und hat in den meisten Bundesländern nur noch einen Anteil von wenigen Prozent am gesamten Grünland. Die verstärkte Nachfrage nach Weidefleisch und die damit verbundene Honorierung dieser Art der Tierhaltung mit den damit verknüpften Naturschutzleistungen können dazu beitragen, das Grünland zu erhalten.

²² WWF (2012): Tonnen für die Tonne

²³ WWF (2012) Klimawandel auf dem Teller

²⁴ <http://www.nutrition-impacts.org/media/susDISH.pdf>

Wildfleisch

Eine herausragende Rolle in der ökologischen Vorzüglichkeit spielt Wildfleisch, sofern es heimisch und in nachhaltiger Jagd erzeugt worden ist. Im Sinne der Methodik ökologischer Knappheit kommt heimisch erzeugtes Wildfleisch zu einer positiven Bewertung, da nur ein geringer Ressourcenaufwand für die Produktion nötig ist und durch die Hege forstökologische Vorteile entstehen.

Verzicht auf importiertes Fleisch

Verzichtet werden sollte zudem auf importiertes Fleisch, das mit dem Flugzeug nach Deutschland importiert wird, da Flugware eine sehr negative Klimabilanz aufweist.²⁵

Lust auf Alternativen

Statt Fleisch lohnt es sich, die zahlreichen Alternativen auszuprobieren: Linsen, Bohnen, Erbsen, die – obwohl in der Generation unserer Großeltern fester Bestandteil unserer Ernährung – sind fast gänzlich vom Speiseplan verschwunden. Alternativ lohnt auch der Blick auf Tofu, Tempeh, Seitan, Lupine oder Quorn.

Produkt	Woraus besteht es?
Tofu	Sojabohnen
Tempeh	Fermentierte Sojabohnen
Seitan	Weizen, Dinkel
Lupinenprodukte z. B. Eis oder Wurst	Bohnen der Lupine
Quorn	Bodenpilz

Veränderte Nachfragen – ob im Supermarkt, im Restaurant oder unterwegs – verändert auch die Angebote, die nicht nur der Umwelt gut tun, sondern uns zusätzlich kulinarisch bereichern.

5.2 Produktionsmerkmale: regional, saisonal, bio

Sind regionale, saisonale oder ökologisch erzeugte Lebensmittel nachhaltiger? Darüber wird gestritten. Für den WWF liegt die Antwort auf der Hand. Gemeinsam entsteht das höchste Maß an Nachhaltigkeit in Fragen der Ernährung.

Regional erzeugte und verkaufte Produkte sind gut, da nur kurze Transportwege notwendig sind und regionale Wirtschaftskreisläufe gestärkt werden. Doch Regionalität ist nicht notwendigerweise ein Beleg für nachhaltige Erzeugung. Auch intensiv erzeugtes Gemüse aus dem beheizten Folientunnel oder das Masthähnchen aus einem Stall mit 40.000 Tieren kann regionaler Herkunft sein. Ähnliches gilt für saisonale Produkte. Die wachsen zwar in der Regel nicht im Treibhaus oder unterm Folientunnel heran. Trotzdem bleibt es unerheblich, ob sie im ökologischen oder konventionellen Landbau angebaut wurden. Der ökologische Landbau ist momentan Garant für die nachhaltigste Form der Lebensmittelerzeugung und ist zudem das einzige Landnutzungssystem mit gesetzlich definierten Richtlinien vom Anbau bis hin zur Verarbeitung, Lagerung und Verpackung. Trotzdem muss man die Praxis hinterfragen, ob es denn notwendig ist, das Angebot an überregionalen, zum Teil per Luftfracht importierten Produkten zu erweitern.

Regionale und saisonale Ernährung: gut für die Umwelt ...

Bei gleichen Produktionsbedingungen sind regional erzeugte Lebensmittel klimafreundlicher, da Transporte vermieden werden, die Energie kosten und Treibhausgasemissionen verursachen. Das Angebot saisonaler Produkten entstammt häufig umliegender Regionen und verbindet somit regionale mit saisonalen Qualitätsmerkmalen. Ein weiterer Vorteil saisonalen Obsts und Gemüses besteht darin, dass diese im Freiland angebaut werden. Hierfür ist ein wesentlich geringerer Primärenergieeinsatz erforderlich als für die Erzeugung von Obst und Gemüse in beheizten Gewächshäusern oder unter Folientunneln. So wird im Treibhaus bis zu 34-mal mehr Energie verbraucht als im Freiland, die CO₂-Emissionen liegen entsprechend höher.

²⁵ M. Keller (2010): Flugimporte von Lebensmitteln und Blumen nach Deutschland

Auf Lebensmittel, die Deutschland per Luftfracht erreichen, sollte weitgehend verzichtet werden. Auf diese Weise kommen täglich mehr als 140 Tonnen Lebensmittel ins Land. 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, Spargel aus Peru oder Bohnen aus Kenia. Auch exotische Obstsorten wie Papayas, Guaven und Mangos oder Ananas werden eingeflogen.²⁶

Lebensmittel aus dem ökologischen Landbau

Der ökologische Landbau ist nach wie vor das einzige Landnutzungssystem mit gesetzlich klar definierten Richtlinien für die gesamte Pflanzenproduktion, Tierhaltung und Verarbeitung der Produkte (EG-VO 2092/91). Die obligatorischen jährlichen Kontrollen aller Öko-Betriebe gewährleisten eine hohe Transparenz hinsichtlich der Bewirtschaftung und garantieren die Einhaltung der EU- und zusätzlich der Verbandsrichtlinien. Der Verzicht auf mineralische Stickstoffdüngemittel und auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel verringert bereits Umweltbelastungen und befördert die Artenvielfalt. Durch die flächengebundene, tiergemäße Tierhaltung erfüllt der ökologische Landbau außerdem die höchsten Tierschutzstandards. Maßnahmen zur Erhöhung der Bodenfruchtbarkeit und der Selbstregulationsfähigkeit, vielfältige Fruchtfolgen sowie die sogenannte Nützlingsförderung durch Integration von Landschaftselementen sind Grundvoraussetzungen für eine nachhaltige, ressourcenschonende Bewirtschaftung im ökologischen Landbau.²⁷

Auch zeichnen sich ökologisch produzierte Lebensmittel durch einen wesentlich geringeren ökologischen Fußabdruck aus. Bei deren Produktion werden in der Regel weniger Treibhausgasemissionen freigesetzt²⁸ und Gewässer, Böden und Luft weniger mit Schadstoffen belastet als bei der konventionellen Erzeugung von Lebensmitteln.²⁹

Vor diesem Hintergrund betrachtet der WWF Deutschland die ökologische Landwirtschaft als die im Moment nachhaltigste Form der Landbewirtschaftung. Neben der Ausweitung ökologischer Landwirtschaft sollte es darum gehen, die Landwirtschaft im Allgemeinen in Richtung größerer Nachhaltigkeit zu transformieren. Dabei können die Erkenntnisse der ökologischen Landwirtschaft eine wichtige Rolle spielen. Bereits jetzt geben sie Impulse für eine generelle „Ökologisierung“ in der Landwirtschaft wie z. B. dem Verbot hochgiftiger Pestiziden, der Diversifizierung der Fruchtfolgen, der Flächenbindung der Tierhaltung, dem Aufbau von Bodenfruchtbarkeit und anderer Maßnahmen.

Neueste Untersuchungen zeigen zudem, dass Verbraucher nur sehr geringe Mehrausgaben leisten müssen, wenn sie sich gesund und umweltbewusster (mit Biolebensmitteln) ernähren wollen.³⁰

²⁶ IFANE 2010

²⁷ Friebe, B., Prolingheuer, U., Wildung, M. & Meyerhoff, E. (2012): Aufwertung der Agrarlandschaft durch ökologischen Landbau. Teil 1. Naturschutz und Landschaftsplanung 44: 108–114

Tuck, S. L., Winqvist, C., Mota, F., Ahnström, J., Turnbull, L., Bengtsson, J. (2014): Land-use intensity and the effects of organic farming on biodiversity: a hierarchical meta-analysis. *Journal of Applied Ecology*. Doi: 10.1111/1365-2664.12219. 9 S.

SRU (2012): Sachverständigenrat für Umweltfragen. Umweltgutachten, Kurzfassung für Entscheidungsträger. Berlin. www.umweltrat.de. 12 S.

²⁸ Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen (2011): Grobscreening zur Typisierung von Produktgruppen im Lebensmittelbereich in Orientierung am zu erwartenden CO₂e-Fußabdruck, LANUV-Fachbericht 29

UBA (2011): Landwirtschaft und Umwelt

Hülsbergen, Kurt-Jürgen (2008): Ökologischer Landbau und Klimaschutz.

<http://www.fibl.org/de/oesterreich/schwerpunkte-at/klimaschutz.html>

Hirschfeld, J., Weiss, J., Preidl, M., Korbun, T. (2008): Klimawirkungen der Landwirtschaft in Deutschland. Schriftenreihe des Institut für ökologische Wirtschaftsforschung, 186/08. Herausgeber: Institut für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW) GmbH. Berlin.

²⁹ Meier, T. (2013): Umweltwirkungen der Ernährung auf Basis nationaler Ernährungserhebungen und ausgewählter Umweltindikatoren. Halle/Saale: Martin-Luther Universität.

³⁰ Teufel et al (2014): Ist gutes Essen wirklich teuer

5.3 Zertifizierungssysteme – auf dem Weg zu einer nachhaltigeren Produktion

Der WWF Deutschland will die landwirtschaftliche Produktion in umweltfreundlichere Bahnen lenken. Dazu gehören in erster Linie die Ausweisung von Schutzgebieten und die Erarbeitung von intelligenten Landnutzungskonzepten. Hinzu kommt das Engagement in verschiedenen Zertifizierungssystemen und an Runden Tischen. Der WWF Deutschland unterstützt diese Initiativen in unterschiedlichen Branchen und Segmenten (Holz, Biokraftstoffe, Biomaterials, Fisch- und Meeresfrüchte, Palmöl, Soja, Bio). Ziel ist es, durch anspruchsvolle Zertifizierung ökologische und soziale Mindeststandards umzusetzen, die die gesetzlichen Anforderungen übersteigen. Die Anforderungen des Umwelt- und Naturschutzes einerseits und die derzeitige Praxis in der Landwirtschaft andererseits liegen bei vielen Produkten sehr weit auseinander. Die Zertifizierungssysteme mit ihren Mindeststandards sind für den WWF Deutschland ein Instrument, den Massenmarkt schrittweise zu mehr Nachhaltigkeit zu bewegen und damit den Naturschutz voranzutreiben. Vom Ideal eines grünen Öko-Labels sind die meisten Standards noch weit entfernt. Aber sie sind ein wichtiger erster Schritt, um die Produzenten zu verpflichten, sich an der Lösung von Problemen zu beteiligen, die durch ihr Wirken entstehen.

6 Ziele und Forderungen des WWF für eine nachhaltige Ernährung

6.1 Übergeordnetes Ziel des WWF

- Anpassung des deutschen ökologischen Fußabdruckes für Ernährung an die Grenzen des Planeten.
- In Deutschland eingesetzte Agrarrohstoffe für Futter-, Lebensmittel, Bioenergie sowie chem. Industrielle (Biokunststoffe) werden zunehmend nachhaltig hergestellt. Ein Nachweis erfolgt über glaubwürdige Zertifizierungssysteme.

6.2 Forderungen Politik

- Die Regierung verabschiedet 2016 einen Aktionsplan für eine „nachhaltige Ernährung“, der folgende Elemente beinhaltet:
 - regelmäßige Erfassung und Analyse des Ressourcenverbrauchs durch Ernährung in Deutschland;
 - Entwicklung von Indikatoren und Zielen sowie Integration dieser in die Nationale Nachhaltigkeitsstrategie Deutschlands;
 - Erarbeitung und Verabschiedung von Empfehlungen für eine gesunde und nachhaltige Ernährung;
 - Vorbildfunktion öffentlicher Kantinen: Durchführung von Pilotprojekten (nachhaltige Beschaffung und Angebot sowie Vermeidung von Lebensmittelabfall)
- Eine Strategie zur nachhaltigen Ernährung in Deutschland wird 2018 beschlossen.
- Die Regierung setzt eine groß angelegte Informationskampagne in Bezug auf eine nachhaltige und gesunde Ernährung um.

Ökologischer Landbau

- Verbindliche Festschreibung der Ausweitung des ökologischen Landbaus auf europäischer und nationaler Ebene.
- Der Flächenanteil des ökologischen Landbaus in Deutschland hat bis 2020 20 Prozent erreicht.
- Der Anteil der Forschungsausgaben für die ökologische Landwirtschaft an den Agrarforschungsausgaben wird signifikant erhöht.

Zertifizierungssysteme

- Die Bundesregierung empfiehlt eine Nachhaltigkeitszertifizierung für alle Agrarrohstoffe unabhängig von ihrer weiteren Verwendung. Ein politisches Grundsatzpapier zum Nachhaltigkeitsnachweis liegt vor.

6.3 Forderungen an die Unternehmen:

- Verringerung des ökologischen Fußabdrucks durch: Durchführung von Wesentlichkeits- und Risikoanalysen sowie Erfassung der Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette bis hin zum Angebot der Speisen. Analyse des Angebotes an Speisen (Großverbraucher) sowie der Zusammensetzung der Convenience-Produkte (Hersteller und Anbieter). Das Angebot an Speisen erfolgt zukünftig auf der Grundlage einer nachhaltigen und gesunden Ernährung.
- Unternehmen sollten für ihre Leitrohstoffe anspruchsvolle Nachhaltigkeitsstandards umsetzen.
- Großverbraucher: Das Angebot an Speisen erfolgt zukünftig auf der Grundlage einer nachhaltigen und gesunden Ernährung. Dazu gehört auch eine signifikante Erhöhung des Anteils an Bio-Lebensmitteln im Angebot.
- Handel: Erhöhung des Anteils an Bio-Lebensmitteln bzw. zertifizierten Produkten im Sortiment

6.4 Forderungen an die Verbraucher

- Konsum von weniger und qualitativ besserem Fleisch (z. B. Biofleisch, Weidefleisch)
- mehr saisonale und regionale Produkte
- Der Verbraucher soll seine Einkaufsmacht nutzen und verstärkt Produkte nachfragen, die unter der Beachtung von anspruchsvollen Nachhaltigkeitskriterien und Standards produziert wurden.

7 Forderungen des WWF zur Verminderung von Lebensmittelabfällen

7.1 Übergeordnetes Ziel des WWF

- Reduzierung des Lebensmittelabfalles um 50 Prozent bis 2050

7.2 Forderungen Politik

- In 2015 wird ein Aktionsplan zur Verringerung der Lebensmittelabfälle als Grundlage für eine nationale Strategie verabschiedet. Dazu gehören unter anderem die Initiierung eines gesamtgesellschaftlichen Dialogs sowie branchenspezifischer Arbeitsgruppen, deren Aufgabe es u. a. ist, Forschungsbedarf zu identifizieren, gute fachliche Praxis (GfP) in den jeweiligen Branchen sowie die Definition von Maßnahmen auszuarbeiten.
- Aufbauend auf den Ergebnissen des Aktionsplans tritt 2018 eine nationale Strategie zur Verminderung des Lebensmittelabfalls in Kraft. Sie enthält einen verbindlichen Maßnahmenkatalog und einen konkreten Zeitplan zur Umsetzung des Halbierungsziels bis 2020.
- Lebensmittel sollten mit einem Herstellungsdatum versehen werden, um eine Grundlage für die Überprüfbarkeit der Vergabe des MHD zu schaffen.

7.3 Forderung an die Unternehmen

- Erfassung und Ursachenanalyse der Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette; Etablierung von Vermeidungsstrategien
- Integration des Aspektes zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in die Nachhaltigkeitsberichterstattung

- Überprüfung privatrechtlicher Normen und Verträge für Lieferanten im Hinblick auf die Verursachung von Lebensmittelabfällen
- Externe und interne Kommunikationskampagnen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen sowie Erhöhung der Wertschätzung für Lebensmittel

7.4 Empfehlungen an die Verbraucher

- Vermeiden von Lebensmittelabfällen zu Hause, im Restaurant, auf dem Weg, denn jedes Lebensmittel ist mit einem hohen Verbrauch an Energie, Wasser und anderen Rohstoffen verbunden sowie mit Emissionen von Schadstoffen und Klimagasen in die Umwelt.
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist kein Stichtag zum Wegwerfen von Lebensmitteln. Produkte mit einem MHD können auch nach Ablauf des aufgedruckten Datums bedenkenlos auf ihre Verzehrbarkeit geprüft 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 den Bedarf an Lebensmitteln überprüfen, eine Einkaufsliste machen und nicht mit leerem Magen einkaufen
- Beachten von Hinweisen zur richtigen Lagerung von Lebensmitteln (z. B. (vz-nrw.de oder was-wir-essen.de)
- Teilen von überzähligen Lebensmitteln im Bekannten- und Freundeskreis oder z. B. über foodsharing.de

Das wichtigste auf einem Blick

- Wirf so wenig Lebensmittel weg wie möglich.
- Gönn dir mehr frisches Obst und Gemüse und esse öfter vegetarisch.
- Greife zu regionalen & saisonalen Lebensmitteln.
- Genieße besseres Fleisch, dafür weniger.
Gönn' dir Fisch als Delikatesse, dafür nicht jeden Tag.
- Bevorzuge zertifizierte Lebensmittel, am besten Bio.

Weitere Hintergrundinformation, WWF-Reports und Themen finden Sie im Internet unter www.wwf.de/ernaehrung.

Ansprechpartner

WWF Deutschland
Nachhaltige Landnutzung und Ernährung
Tanja Dräger de Teran
Reinhardtstraße 18
10117 Berlin
Tel.: +49 (30) 311 777 0
Direkt: +49 (30) 311 777 242
E-Mail: tanja.draeger-deteran@wwf.de