Lebensmittel

Warum

Fast 40 % der globalen Treibhausgase werden direkt oder indirekt durch die heutige Agrar- und Lebensmittelproduktion verursacht, wenn man Verarbeitung, Transport, Verbrauch und Entsorgung mitrechnet. Bis das Essen auf unseren Tellern landet, werden für jede Nahrungskalorie 4-10 Kalorien fossiler Energie verbraucht - durch Düngemittel, Pestizide, Traktorfahrten, Rohstofftransport, über Verarbeitung bis zum Kochen auf dem heimischen Herd.[2]

Hier die wichtigsten Aspekte klimafreundlicher Ernährung:

Pflanzliche Nahrung

Tierische Produkte zu reduzieren oder ganz zu streichen kann bis zu 20 % der der Emissionen im Bereich Ernährung einsparen.[3] Das liegt daran, dass für die Produktion von tierischen Erzeugnissen ein Vielfaches an Energie, Ackerfläche und Dünger notwendig ist als für Pflanzen. Zudem fallen durch die Verdauung bei Rindern immense Mengen des Treibhausgases Methan an, das etwa 21 mal klimaschädlicher ist, als CO2.4 Zudem ist die Massentierhaltung ethisch nicht vertretbar. Tiere leiden unter zu wenig Platz, zu wenig Bewegung, zu wenig sozialer Interaktion und unnötigerweise entstehenden Krankheiten.

Regionale und saisonale Produkte

Die regionale Wirtschaft wird gestärkt und und die Umweltbelastung durch überregionale Warentransporte werden vermieden. Obst und Gemüse außerhalb der Saison ist entweder über große Strecken gereist, stammt aus beheizten Treibhäusern oder lagerte über Monate im Kühlhaus. Das ist mit erheblichem Energieaufwand verbunden. Gemüse aus einem beheizten Gewächshaus kann zehnmal mehr Treibhausgase verursachen als Saisongemüse vom Feld, selbst wenn es mehr reisen musste.4

Ökologische Lebensmittel

Durch Verzicht auf energieintensiv hergestellte Dünge- und Pflanzenschutzmittel sowie importiertes Futtermittel entstehen weniger Emissionen als bei konventioneller Landwirschaft. Die Verwendung organischen Düngers schont zudem das Grundwasser und die Artenvielfalt. Optimierte Fruchtfolge schont die Böden. Tieren dürfen ohne medizinischen Grund keine Medikamente und Hormone gespritzt werden, deutlich mehr Platz pro Tier und Begrenzung der Betriebsgröße sind Kernstücke der Richtlinien für ökologische Tierhaltung.[3]4

Stichwort Nahrungsmittelverschwendung

Wenn wir die weggeworfene Menge der Nahrungsmittel auf die Hälfte reduzieren, könnten wir so viele Treibhausgase einsparen, wie mit der Stillegung jedes 2. Autos.[2] Lebensmittel vor dem Vergammeln zu retten, spart doppelt: Emissionen, die bei der Produktion neuer Nahrungsmittel, die man stattdessen gekaufft hätte, angefallen wären und Emissionen, die bei der Verrottung der weggeworfenen Lebensmittel entstanden wären.[3]

Stichwort Wasser

Tafelwasser und Mineralwasser aus der Plastikflasche ist zwischen 100- und 2000-mal so teuer wie ein Glas Wasser aus dem Hahn. Knapp 1 Milliarde Menschen hat keinen Zugang zu sauberem und sicherem Trinkwasser. Etwa 1/3 der Menschheit leidet unter Wasserknappheit - Tendenz steigend. Die Privatisierung von Wasser - insbesondere durch Großkonzerne wie Nestlé u.a. - treibt zudem die Preise hoch. In Großbritannien stiegen die Wasserpreise seitdem um durchschnittlich 46 %, in Bolivien um 100 % und in Südafrika um 140 % [2]

Quellen:

[2] Schueb/Kuschel (2012): Beschissatlas, München [3] BUND Jugend: Klimaexperimente für deinen Alltag, Berlin 4 co2online gGmbH (Hrsg.) (2007): Pendos CO2-Zähler

Artikel	Wichtige Kriterien	Nutzungshinweise	Siegel/Label	Bezugsquelle
Lebensmittel allgemein	bio, fair, regional, saisonal	wenig Fleisch, gute Planung, damit wenig übrig bleibt (Erfahrungswerte aufschreiben); Möglichkeit bieten, übriggebliebenes mit zu nehmen	EG-Biosiegel, Bioland, Naturland, demeter, Fair-Trade	**VG Dresden:** Mitgliedschaft für Gemeinden möglich, Beitrag bemisst sich monatlich nach dem Einkaufswert (bis 100,-€ Einkaufswert: 15,-€ Beitrag/Monat; bis 300,-€ Einkaufswert: 30,-€ Beitrag/Monat; **Wochenmärkte** nutzen: http://www.dresden.de/de/leben/sport-und-freizeit/maerkte/wochenmaerkte.php; **Nachbarschaft kennenlernen**: gerade in den ländlicheren Räumen können Lebensmittel von ansässigen Bäuer*innen oder auch Hobby-Gärtner*innen bezogen werden; **Food-Assembly:** ein zweimal wöchentlich stattfindender Markt für ausschließlich regional hergestellte Produktehttps://thefoodassembly.com/de/assemblies/8181; **Lose-Laden:** verpackungsfrei einkaufen in der Neustadt - http://losedresden.wixsite.com/lose **Food-Sharing:** entweder selber nutzen oder eine Verteilstation in der Gemeinde einrichten https://foodsharing.de/ueber-uns
Getränke	Regional, bio, fair	Mehrwegflaschen bevorzugen; Leitungswasser ist Trinkwasser Säfte aus der Region bevorzugen bzw. aufs fairTrade-Siegel achten Kaffee in fair gehandelter Qualität neben Kuhmilch auch Pflanzenmilch anbieten		**Regionale Keltereien:** Hellerauer Fruchtsäfte (auch bio-Säfte) http://www.hellerauer-fruchtsaefte.de/index.php/home; Walther's Kelterei (Arnsdorf) http://www.walthers.de/ **regionale Biersorten:** Feldschlösschen, Bio-Bier aus der Neustädter Brauerei Schwingenheuer, Radeberger, ... **Kaffee** gibt es in den Weltläden oder direkt in der FAIRE – Kirchgemeinden bekommen Rabatte (?) **Milch** eventuell auch bei benachbarten Bäuer*innen beziehen; **Wasser** lässt sich zudem mit Sirup, Kräutern oder Zitrone geschmacklich aufwerten: http://www.smarticular.net/blueten-und-beerensirups-genuss-mit-natuerlichen-aromen-zu-jeder-jahreszeit/

From:
https://faire-beschaffung.notraces.net/ - **Faire Beschaffung**

Permanent link:
https://faire-beschaffung.notraces.net/lebensmittel?rev=1502461335

Last update: **2017/08/11 16:22**