

Anders essen

Das Experiment

Es ist genug für alle da!

10 Milliarden Menschen können gesund und nachhaltig innerhalb der planetaren Grenzen ernährt werden (EAT-Lancet Kommission)

Aber:

- Ein Teil der Menschheit lebt über seine Verhältnisse, während andere nicht genug zu essen haben.
- Unsere Art zu wirtschaften und zu konsumieren schadet dem Klima. Der Klimawandel vergrößert die Gefahr von Hunger in ärmeren Regionen.
- Wir werfen zu viele Lebensmittel weg.

Durchschnittlicher Acker für die Produktion unserer Lebensmittel





Quelle: „Anders essen – Das Experiment
Foto: L&P

Die Fläche in Deutschland reicht nicht aus

- Etwa die Hälfte der Landfläche Deutschlands wird landwirtschaftlich genutzt.
- Dennoch liegen ca. 2/3 der Fläche, die wir unsere Ernährung benötigen, im Ausland.
- Wälder müssen dort landwirtschaftlichen Nutzflächen weichen
➔ Verlust von CO₂-Speichern

Weltweit verfügbare Ackerfläche pro Kopf

- 1950: ca. 5.200 qm
- 2021: ca. 2.000 qm
- 2050: ca. 1.700 qm

Fußballfeld: 7.140 qm

Quelle: WWF

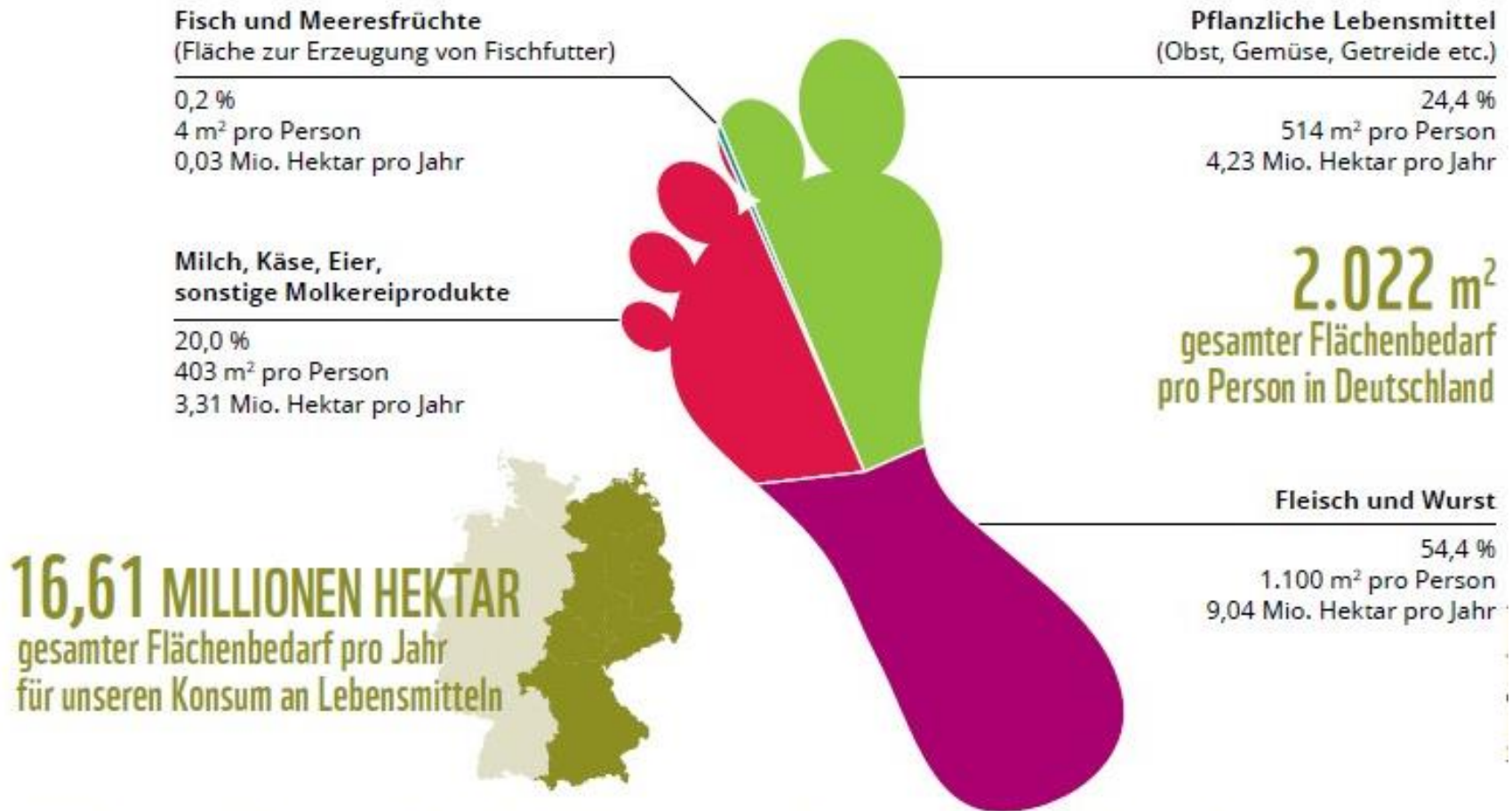


Abbildung 5: Weltweiter Flächenbedarf für unsere Ernährung in Deutschland pro Jahr

Quelle: WWF

Drei Familien machen ein Experiment



Anders einkaufen



Tomaten werden in Spanien im „mar del plastico“ (Plastikmeer) produziert – nicht nur weil sie dort so gut wachsen, sondern auch weil die Arbeitskräfte dort besonders billig sind.

Ölpalmen sind die ertragreichsten Ölgewächse und das aus ihren Früchten gewonnene Palmöl ist sehr vielseitig einsetzbar.

Da die Palmen jedoch vor allem rund um den Äquator wachsen, werden für die steigende Nachfrage riesige Flächen Urwald gerodet.



Anders einkaufen



Ihr Fazit nach der Testphase: „Wir sind viel bewusster.“

Anders kochen



Das günstige Fleisch ist nur durch Massentierhaltung möglich. Die Tiere werden auf engstem Raum gehalten, oft weit transportiert.

Soja und Mais machen den größten Teil der Futtermittel auf dem Acker der durchschnittlichen Verbraucherinnen und Verbraucher aus. Der Anbau dieser Pflanzen schädigt die Umwelt, ruiniert unsere Böden und hat negative, soziale Auswirkungen: Mais ist ein „Zehrer“, der die Böden auslaugt.



Anders kochen



Ihr Fazit nach der Testphase: „Ich esse jetzt auch mit einem guten Gewissen, und man sieht eigentlich, dass es gar nicht viel bedarf.“

Anders wirtschaften



- Um Fisch günstig zu bekommen, werden die Gewässer rund um die EU mit riesigen Schleppnetzen befishet. Die großen Netze zerstören den Meeresboden, fangen auch viel zu kleine Fische, und sind entscheidend dafür, dass die Meere rund um Europa als überfischt gelten.
- Aquakulturen: Rückstände von Pestiziden finden sich in fast allen Zuchtfischen, denn sie werden mit behandeltem Pflanzenfutter, wie Soja, großgezogen

Anders wirtschaften



Ihr Fazit nach der Testphase: „So gewinnt jeder. An erster Stelle der Produzent und dann wir, bezogen auf unsere Gesundheit.“

Anders handeln

Alternativen bei der Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln:

1. Fleischalternativen aus vegetarischen Rohstoffen wie Erbsen herstellen
2. Tierische Produkte umweltbewusster und sozialverträglich herstellen
3. Genossenschaftliche Betriebe, die direkt an Konsument: innen vertreiben
4. Großküchen können auch weniger tierische Produkte und mehr pflanzenbasierte Gerichte kochen

Unsere Ernährungsweise treibt den Klimawandel an

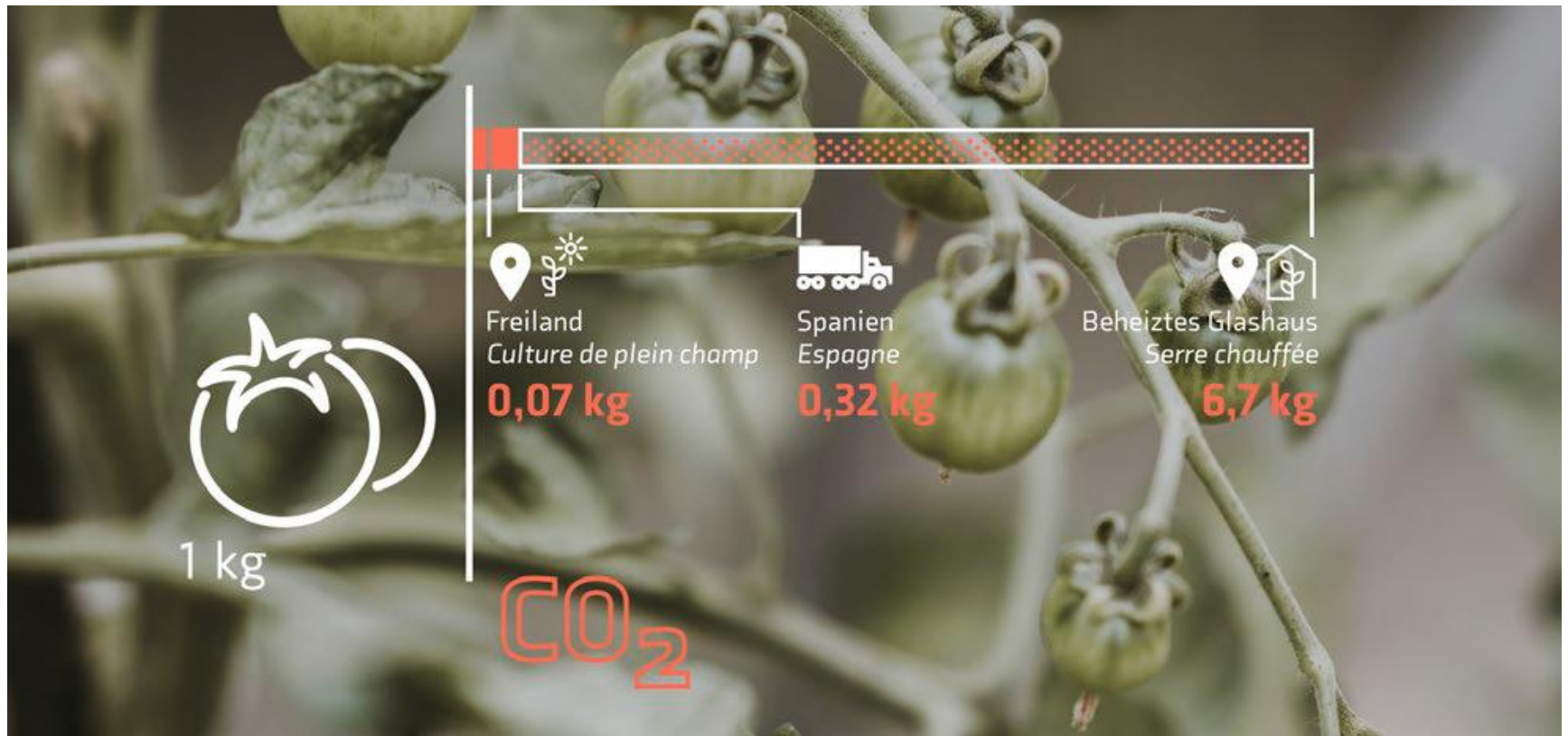
- In Deutschland verursacht die Ernährung rund 16 Prozent der CO₂-Emissionen eines durchschnittlichen Privathaushalts und macht damit ungefähr den gleichen Anteil aus wie der Bereich Mobilität.
- Würde eine Durchschnittsverbraucherin in Deutschland ihren Verzehr von Schweinefleisch um 44 % reduzieren, könnte sie 337 kg CO₂ einsparen. Dies entspricht einer Autofahrt von 2.500 km.

Unsere Ernährungsweise treibt den Klimawandel an



Quelle: „Anders essen – Das Experiment Foto: L&P

Unsere Ernährungsweise treibt den Klimawandel an



Quelle: „Anders essen – Das Experiment Foto: L&P

**Vielen Dank
für Ihre Aufmerksamkeit!**

www.brot-fuer-die-welt.de