



WWF

2015



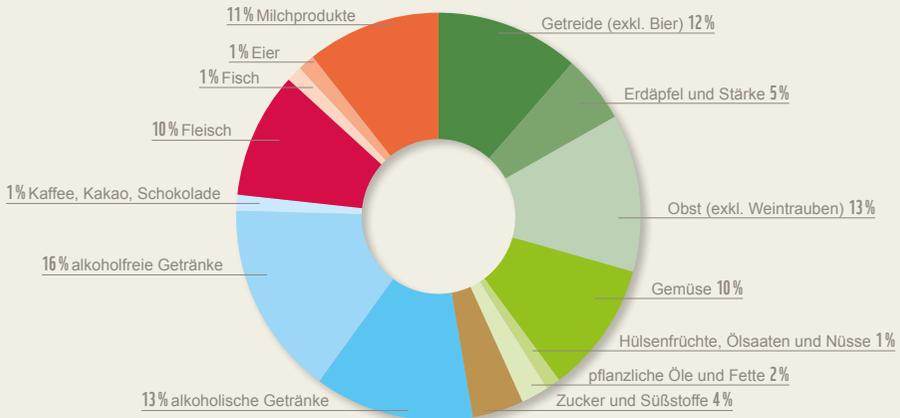
ACHTUNG: HEISS UND FETTIG – KLIMA & ERNÄHRUNG IN ÖSTERREICH

Auswirkungen der österreichischen Ernährung auf das Klima

SCHWERE KOST

In Österreich wird gerne und zu viel gegessen. Und am liebsten Fleisch und Milchprodukte. Das wirkt sich nicht nur schlecht auf unsere Gesundheit aus, sondern ist auch im wahrsten Sinn des Wortes schwere Kost für Mutter Erde.

Aktueller Status unserer Ernährung und Gesundheit



Konsumierte Nahrungsmittel in Österreich in Kilogramm pro Kopf (2010–2012)

100 kg

Ungesunder Rekord: Mit über 100 kg Fleisch pro Kopf und Jahr haben wir den höchsten Fleischverbrauch in der EU. Im Vergleich: In den 60er-Jahren waren es noch rund 70 kg!

WIR ESSEN ...

29% mehr Fleischprodukte ...

80% mehr tierische Fette ...

27% mehr Zucker ...

43% mehr alkoholische Getränke ...

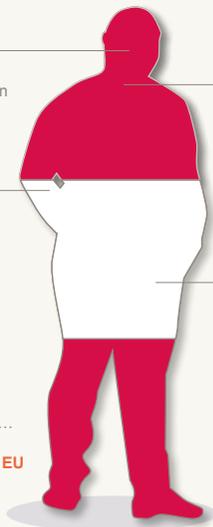
... ALS DER DURCHSCHNITT DER EU

40%

Aktuell sind rund 40% der Erwachsenen zwischen 18 und 64 Jahren in Österreich übergewichtig.

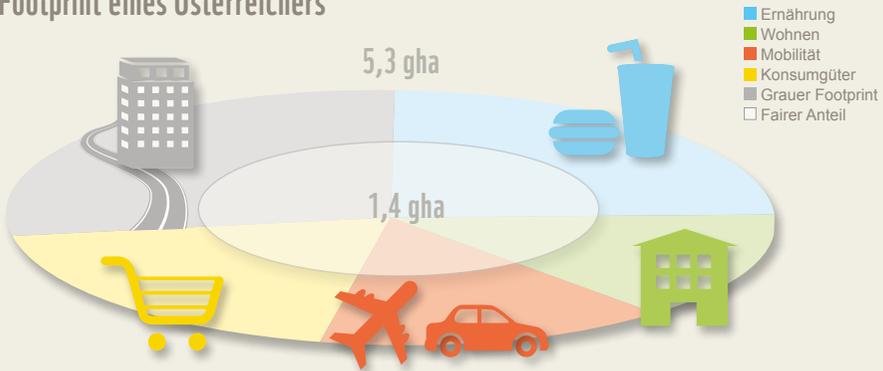
20% | 25%

Noch schlimmer, Übergewicht tritt auch in jungen Altersgruppen vermehrt auf: Unter österreichischen Kindern zwischen 7 und 14 Jahren waren 2011/12 rund 20% der Mädchen und 25% der Jungen übergewichtig.



Rund ein Viertel des ökologischen Fußabdrucks – darunter versteht man die Fläche, die ein Mensch rechnerisch für seine Bedürfnisse verbraucht – ist auf die Ernährung zurückzuführen.

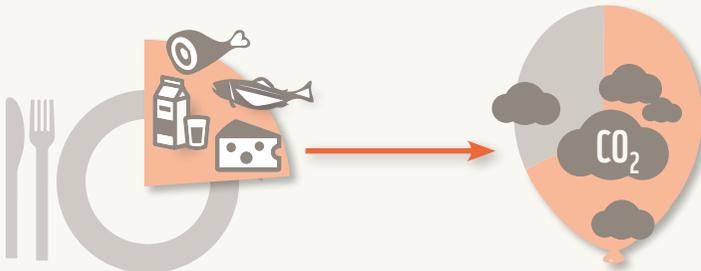
Footprint eines Österreicherers



Ein globaler Hektar (gha) entspricht einem Hektar weltweit durchschnittlicher Produktivität, etwa für Ackerbau, Holzproduktion oder Kohlenstoffabsorption.

Der durchschnittliche ökologische Fußabdruck von Herrn und Frau Österreicher setzt sich anteilmäßig laut Diagramm zusammen. Der global fair verfügbare Anteil wären ca. 1,4 gha.

Fleisch- und Milchprodukte machen 23 % des Konsumvolumens an Nahrungsmitteln aus, generieren jedoch 2/3 der nahrungsmittelbedingten Treibhausgasemissionen in Österreich. Fleisch ist hier eindeutig der größte Faktor: Nur 9 % des konsumierten Volumens verursachen 43 % der Treibhausgasemissionen.



23% des Konsumvolumens

generieren **67%** der Treibhausgase

Unser ungesunder Ernährungsstil schadet nicht nur der Gesundheit, sondern heizt auch dem Klimawandel ordentlich ein – denn tierische Produkte wie Schnitzel und Co verursachen besonders viele klimaschädliche Treibhausgase.

In Österreich verursacht der Nahrungsmittelkonsum pro Person und Jahr mehr als 2.500 kg CO₂-Äquivalente, und das sind nur die direkten Emissionen, welche durch Landwirtschaft, Herstellung und Transport entstehen. Vergleichbar ist dies mit den Emissionen, die bei einer Autofahrt von Wien nach Peking und zurück entstehen würden.



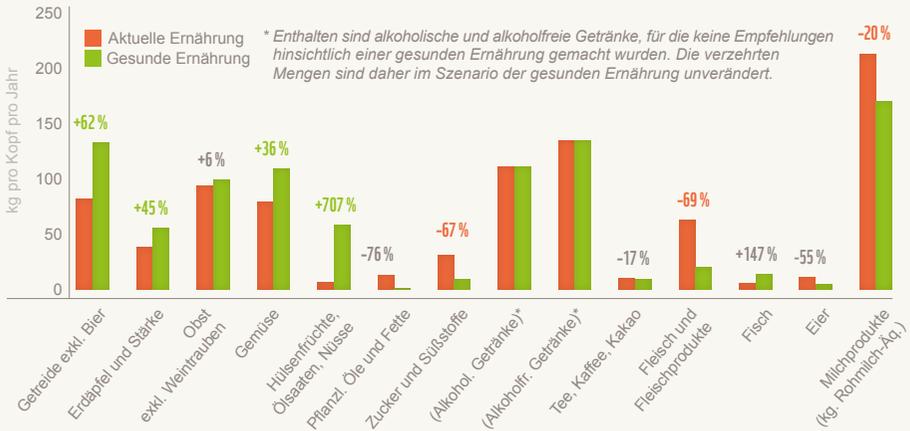
Wenn man nun noch 15 bis 20 % zusätzliche indirekte Emissionen aus Landnutzungsänderungen (die beispielsweise bei der Umwandlung von Wald in Ackerland entstehen) berücksichtigt, geht sich umgerechnet noch ein extra Ausflug nach Istanbul aus.



GESÜNDERE ERNÄHRUNG – GESÜNDERES KLIMA!

Die gute Nachricht: Durch eine Umstellung unserer Ernährungsgewohnheiten auf eine gesunde Ernährung können wir unser Klima schonen und gleichzeitig unsere Gesundheit verbessern.

Mehr Gemüse und Getreide. Eine gesunde Ernährung bedeutet für Herrn und Frau Österreicher mehr Gemüse und Getreide, dafür einen geringeren Fleischverzehr (etwa 30% des aktuellen Verbrauchs) und weniger Milchprodukte (etwa 80% des aktuellen Verzehrs).



Alleine diese Umstellung auf eine gesündere Ernährung, welche insbesondere mit einer Reduktion der Mengen tierischer Proteine einhergeht, würde eine Verringerung der Treibhausgasemissionen um 22% bedeuten!





WER KANN WAS TUN?

Unsere Ernährung hat erhebliche Auswirkung auf unser Klima und unsere Natur. Ziel des WWF ist es, den ökologischen Fußabdruck der Ernährung signifikant zu verringern. Vor dem Hintergrund einer aktuell ungesunden und fleischbetonten Ernährung in Österreich, fordert und empfiehlt der WWF Österreich:

... DEN KONSUMENTEN

1) Lebensmittel gehören nicht in den Müll

Man schätzt, dass etwa 1/3 aller Lebensmittel in noch genießbarem Zustand entsorgt werden. Daher: Gehen Sie vorausschauend einkaufen, achten Sie auf eine gute Lagerung und schmeißen Sie nicht gleich alles weg, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist. Viele Lebensmittel sind noch weit darüber hinaus genießbar. Bei heiklen und leicht verderblichen Lebensmitteln wie Fleisch und Fisch sollten Sie sich allerdings an das Ablaufdatum halten.

2) Das Gute liegt so nah. Bevorzugen Sie saisonale und regionale Produkte

Für ihre Herstellung bedarf es kurzer Transportwege, man spart Energie und Treibhausgasemissionen. Und bitte bedenken: Regionalität muss nicht an der Staatsgrenze enden. Der Apfel aus dem Nachbarland liegt oft näher, als man denkt.

3) Gemüse in Massen, Fleisch in Maßen – zurück zum Sonntagsschnitzler!

Wir sollten Gemüse, Getreide und Obst den Vortritt lassen! Nach den Empfehlungen des Bundesministeriums für Gesundheit essen wir fast 2/3 mehr Fleisch, als als gesund eingestuft wird. Gleichzeitig verursachen Fleisch- und Milchprodukte etwa 2/3 der direkten Treibhausgasemissionen.

4) Bitte nur Bio!

Der ökologische Landbau ist im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft ressourcenschonender und umweltverträglicher – und weist auch ein größeres Naturschutzpotenzial auf! Es werden keine chemisch-synthetische Pestizide, kaum mineralische Dünger verwendet und auch die Fläche wird weniger bearbeitet – und das tut auch dem Boden gut! Aber aufgepasst: Nur wo ein Biosiegel drauf ist, ist auch Bio drin. Kaufen Sie heimischen Biofisch oder Fischprodukte mit den Siegeln von MSC und ASC.

5) „Last Mile“ beachten

Einen oft unterschätzten Anteil am Fußabdruck von Lebensmitteln hat auch der Transport der Produkte vom Verkaufsort bis nach Hause in die eigene Küche. Besonders wenn für wenige Kilogramm Lebensmittel 1.500 Kilogramm Auto mitbewegt werden müssen.

... DEN UNTERNEHMEN

1) Reduktion der Lebensmittelverschwendung

Der WWF fordert die Unternehmen auf, sich mit Aktionen wie zum Beispiel keine XXL-Portionen oder Produkte, Mitwirkung bei Lockerung von Handelsklassen und Normen sowie Abgabe der Lebensmittelabfälle an karitative Organisationen etc. für die Reduktion von Lebensmittelverschwendung einzusetzen.

2) Nachhaltigere Beschaffung und Angebot

Unternehmen sollten ihren gesamten ökologischen Fußabdruck mithilfe von Wesentlichkeitsanalysen reduzieren. Maßnahmen reichen von Zertifizierungen über die Erhöhung des Anteils an Bioprodukten bis hin zur Arbeit an der Lieferkette und einem Angebot in Richtung nachhaltige Ernährung.

3) Informationskampagne

Der WWF fordert Unternehmen auf, die eigenen Kommunikationskanäle zu nutzen, um Konsumenten über Themen wie Lebensmittelverschwendung und -wertigkeit sowie eine gesunde, nachhaltige Ernährung zu informieren.

... DER POLITIK

1) Strategie zur nachhaltigen Ernährung in Österreich

Eine langfristige Strategie der österreichischen Regierung würde helfen, das Thema nachhaltige Ernährung in Österreich (aus gesundheitlicher und umweltrelevanter Sicht) zu verankern und zu bearbeiten.

2) Informationskampagne

Im Rahmen einer langfristigen Strategie kann mittels einer groß angelegten Informationskampagne zu Lebensmittelverschwendung, Lebensmittelwertigkeit und gesunder, nachhaltiger Ernährung in Österreich die Bevölkerung bestens aufgeklärt werden.

3) Die öffentliche Hand als Vorbild

Die öffentliche Beschaffung und Kantinen können als Vorzeigebispiele für eine nachhaltige Beschaffung und Ernährung dienen. Die Betrachtung der gesamten Wertschöpfungskette sollte im Fokus sein – vom Ursprung der Produkte über die Verarbeitung und das Angebot bis hin zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen.

4) Biovorreiterrolle Österreichs stärken

Österreich hat im Vergleich bereits einen relativ hohen Anteil an Bioanbau. Diese Vorreiterrolle sollte aber weiter durch Förderprogramme verstärkt und ausgebaut werden.

Ernährung beeinflusst Klima und Umwelt

Die gute Nachricht: Durch eine gesündere Ernährung, d. h. unter anderem weniger Fleisch- und Milchprodukte, können wir unser Klima schonen.

Klima-Fußabdruck

Etwa 22 % der Treibhausgasemissionen könnten eingespart werden, alleine durch ein Einhalten der Empfehlungen für eine gesunde Ernährung.



Europameister im Fleischkonsum

Österreich hat mit über 100 kg den höchsten Fleischverbrauch in der EU.

Informieren Sie sich weiter

Alle Tipps zum Thema Ernährung & Klima sowie die Studie zum Download finden Sie hier: www.wwf.at/ernaehrung

Impressum

Herausgeber: WWF Österreich, Ottakringer Str. 114–116, 1160 Wien; Telefon: +43 1 488 17-0; ZVR. Nr.: 751753867, DVR: 0283908; Redaktion: Friederike Klein/WWF Österreich; Quelle: Alle Angaben und Grafiken sind aus der Studie „Achtung: heiß und fettig – Klima & Ernährung in Österreich“, WWF Österreich, 2015 entnommen. Downloadbar auf www.wwf.at; Kontakt: friederike.klein@wwf.at; Gestaltung: message.at; Druck: ad@om Werbeagentur; Coverfoto: © Printemps/fotolia; Unterstützen Sie die Arbeit des WWF: Spendenkonto IBAN: AT26 2011 1291 1268 3901, BIC: GIBAAATWXXX

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass im Sinne der Lesbarkeit auf geschlechterspezifische Formulierung verzichtet wird. Selbstverständlich sind Frauen und Männer gleichermaßen angesprochen.

Wien, Oktober 2015