



WWF
FACTSHEET



©Martin Harvey/WWF-Canon

NACHHALTIGE ERNÄHRUNG

UND DIE ARBEIT DES WWF

100kg

Fleisch verbraucht der Österreicher pro Jahr.

Unser durchschnittlicher Konsum von Nahrungsmitteln erzeugt

2.500 kg

CO₂-Äquivalente im Jahr.

Global gesehen hat die Art und Weise, wie unser Ernährungssystem beschaffen ist (Produktion, Verarbeitung, Konsum) und wie wir uns ernähren, erhebliche Auswirkungen auf das Klima, die Verfügbarkeit von Süßwasser, den Erhalt unserer Bodenqualität aber auch der Bewahrung unserer Biodiversität. Dies ist alles fundamental für unser Leben. In Österreich ist rund ein Viertel des ökologischen Fußabdrucks – darunter versteht man die Fläche, die ein Mensch rechnerisch für seine Bedürfnisse verbraucht – auf die Ernährung zurückzuführen. Den Großteil machen dabei Herstellung und Konsum von tierischen Produkten wie Eier, Milch und Fleisch aus. Fleisch beansprucht nicht nur enorme Flächen im In- und Ausland (durch das benötigte Grasland und Ackerland zur Produktion von Futtermitteln), sondern wirkt sich auch auf das Klima aus. In der WWF-Studie „Achtung heiß und fettig: Klima & Ernährung in Österreich“ (2015) wird der Klimafußabdruck der österreichischen Ernährung genauer unter die Lupe genommen.

Ungesunde Rekorde

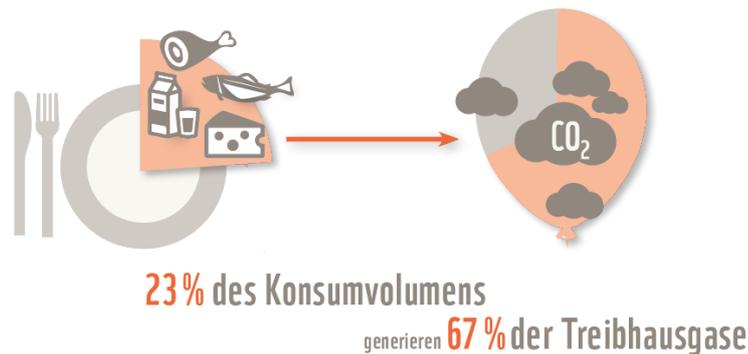
Mit über 100 Kilogramm Fleisch pro Kopf und Jahr haben wir den höchsten Fleischverbrauch in der EU. Aber das war nicht immer so – zum Vergleich: In den 1960er Jahren waren es noch rund 70 Kilogramm. Außerdem konsumieren wir 80 Prozent mehr tierische Fette und 27 Prozent mehr Zucker als der Durchschnittsbürger der EU. Unser ungesunder Ernährungsstil schadet nicht nur der Gesundheit, sondern beschleunigt auch den Klimawandel, da tierische Produkte besonders viele klimaschädliche Treibhausgase verursachen.

Wien nach Peking – und zurück!

In Österreich verursacht der Nahrungsmittelkonsum pro Person mehr als 2.500 Kilogramm CO₂-Äquivalente pro Jahr – und das sind nur die direkten Treibhausgas-Emissionen, welche etwa



durch die 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 zusätzlich noch die indirekten Treibhausgas-Emissionen aus Landnutzungsänderungen (die beispielsweise bei der Umwandlung von Wald auf Ackerland entstehen) berücksichtigt, ginge sich umgerechnet noch ein Ausflug nach Istanbul aus. Der größte Anteil, nämlich etwa zwei Drittel der Treibhausgas-Emissionen lässt sich auf Produkte tierischen Ursprungs wie Fleisch, Milch und Käse zurückführen. Fleisch ist hier eindeutig der größte Faktor: Nur 9 Prozent des konsumierten Volumens verursachen 43 Prozent der Treibhausgas-Emissionen.



22% weniger

Emissionen, wenn wir uns gesünder ernähren



Großes Handlungspotenzial

Die gute Nachricht: Durch eine Umstellung unserer Ernährungsgewohnheiten auf eine gesunde Ernährung können wir unser Klima schonen und gleichzeitig unsere Gesundheit verbessern. Nach den Empfehlungen des Bundesministeriums für Gesundheit bedeutet eine gesunde Ernährung mehr Gemüse und Getreide, dafür einen geringeren Fleischverzehr (etwa 30 Prozent des aktuellen Verbrauchs) und weniger Milchprodukte (etwa 80 Prozent des aktuellen Verzehrs). Alleine diese Umstellung auf eine gesündere Ernährung würde eine Verringerung der Treibhausgas-Emissionen um 22 Prozent bedeuten. Weitere zusätzliche Potenziale wie beispielsweise ein Konsum in Richtung „saisonal-regional-bio-fairtrade“ oder eine Reduktion der Lebensmittelverschwendung entlang der Wertschöpfungskette sind noch nicht miteingerechnet.

Empfehlungen & Forderungen des WWF:

Ziel des WWF ist es, den ökologischen Fußabdruck der Ernährung signifikant zu verringern. Vor dem Hintergrund eines großen Klima-Fußabdrucks der österreichischen Ernährung, 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 Sonntagsschnitzer!

Wir sollten Gemüse, Getreide und Obst den Vortritt lassen! Nach den Empfehlungen des Bundesministeriums für Gesundheit essen wir fast 2/3 mehr Fleisch 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 Naturschutzpotential auf! Es werden weniger Pestizide eingesetzt, weniger mineralische Dünger verwendet und auch die Fläche wird weniger bearbeitet - und das tut auch dem Boden gut! Aber aufgepasst: Nur wo ein Bio-Siegel drauf ist, ist auch Bio drin. Kaufen Sie heimischen Bio-Fisch oder Fischprodukte mit den Siegeln von MSC und ASC.

Nur wo

Bio

drauf steht,
ist auch bio drin.

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 1500 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 caritative Organisationen etc. für die Reduktion von Lebensmittelverschwendung einzusetzen.



2) Nachhaltigere Beschaffung & Angebot

Unternehmen sollten ihren gesamten ökologischen Fußabdruck mit Hilfe von Wesentlichkeitsanalysen reduzieren. Maßnahmen reichen von Zertifizierungen über die Erhöhung des Anteils an Bio-Produkten bis hin zur Arbeit an der Lieferkette und einer Angebots in Richtung nachhaltige Ernährung.

3) Informationskampagne

Der WWF fordert Unternehmen auf die eigenen Kommunikationskanäle zu nutzen um Konsumenten für Themen wie Lebensmittelverschwendung und -wertigkeit sowie einer gesunden nachhaltigen 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 großangelegten 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 Vorzeigbeispiele für eine nachhaltige Beschaffung und Ernährung dienen. Die Betrachtung der gesamten Wertschöpfungskette sollte im Fokus sein - vom Ursprung der Produkte, über die Verarbeitung, dem Angebot bis hin zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen.

4) Bio-Vorreiter Rolle Österreichs stärken

Österreich hat im Vergleich bereits einen relativ hohen Anteil an Bio-Anbau. Diese Vorreiter-Rolle sollte aber weiter durch Förderprogramme verstärkt und ausgebaut werden.



Kontakt

Mag. Friederike Klein
Umwelt & Wirtschaft
WWF Österreich
friederike.klein@wwf.at

Weitere Informationen:

www.wwf.at/de/ernaehrung

www.wwf.at/de/palmoel

www.wwf.at/de/fisch



WWF Österreich
Ottakringer Straße 114-116
1160 Wien
Österreich

Tel.: +43 1 488 17-0

Fax: +43 1 488 17-44

wwf@wwf.at

www.wwf.at

www.facebook.com/WWFOesterreich