

Der Klimawandel gilt mittlerweile auf breiter Basis als gesichert. Er ist von einem vorrangig in wissenschaftlichen Kreisen diskutierten Zukunftsthema zum Tagespolitikum geworden. Konsumentinnen und Konsumenten gelten als Schlüsselakteure, da sie durch ihr Handeln in erheblichem Maß klimaschädliche Treibhausgase verursachen und zugleich durch Veränderungen ihrer Konsumentscheidungen und Verhaltensweisen einen Beitrag zum Klimaschutz leisten können. Der Beitrag diskutiert die Klimarelevanz verschiedener Aspekte des Ernährungshandelns und Möglichkeiten der Verbraucherkommunikation mit dem Ziel klimafreundlichen Handelns im Alltag.

Klimafreundliches Ernährungshandeln im Alltag



Dr. Doris Hayn
Institut für sozial-
ökologische
Forschung ISOE
Hamburger Allee 45
60486 Frankfurt
E-Mail: hayn@isoe.de

Unsere Ernährung wirkt sich auf Umwelt und Klima aus. Dieses Wissen sowie die Erkenntnis, dass Veränderungen des Weltklimas auch durch menschliches Handeln verursacht werden, sind nicht neu: Seit über zwei Jahrzehnten werden der Klimawandel und die Notwendigkeit eines aktiven Klimaschutzes diskutiert. Mit dem 4. Bericht des Weltklimarats [1] und der Studie des ehemaligen Chefökonom der Weltbank Nicolas Stern über die wirtschaftlichen Folgen des Klimawandels [2] hat der Klimadiskurs jedoch eine neue Qualität erreicht.

Ernährung und Klimawandel – ein alt bekanntes Thema

Der Sachverhalt, dass der Klimawandel durch Ernährung und Landwirtschaft mit verursacht ist, wird in Wissenschaft und Politik schon lange konstatiert und durch Berechnungen belegt. Die durch Ernährung verursachten klimarelevanten Emissionen werden mit ca. einem Fünftel des Gesamtausstoßes an Treibhausgasen beziffert [3, 4]. Haushaltsbezogene Berechnungen zeigen, dass der Bereich Ernährung 16% der klimarelevanten Emissionen eines deutschen Durchschnittshaushalts ausmacht, was ungefähr der Größenordnung des Bereichs Mobilität entspricht [5]. Herausgestellt wird zudem die hohe Klimarelevanz der landwirtschaftlichen Erzeu-

gung [6], wobei ein hoher Anteil davon auf die Viehhaltung zurückgeht [7]. Diese Zahlen veranschaulichen die quantitative Relevanz ernährungsbedingter Klimabelastungen und sind umgekehrt ein deutlicher Hinweis darauf, dass Ernährung ein wichtiges Handlungsfeld des Klimaschutzes darstellt, für Politik und Unternehmen, aber auch für die Konsumenten und Konsumentinnen.

Alltagshandeln – ein vernachlässigtes Handlungsfeld des Klimadiskurses

Klimafreundliches Ernährungshandeln im Alltag steht im öffentlichen und wissenschaftlichen Diskurs jedoch nicht im Zentrum. Vorrangig wird diskutiert, welche Energiesparmöglichkeiten private Haushalte haben; in den Blick genommen werden vor allem Einsparungen beim direkten Verbrauch von Energie bzw. Energieträgern (Strom, Gas, Öl, Kraftstoffe etc.). Breit kommunizierte Empfehlungen lauten dementsprechend, Glühbirnen gegen Energiesparlampen auszutauschen, Stand-By-Verbräuche zu vermeiden, öffentlichen Personennahverkehr anstatt des Autos zu nutzen, bei Raumwärme und Warmwasser Energie einzusparen und stromsparende Elektrogeräte zu kaufen. Handlungsspielräume der Konsumentinnen

und Konsumenten scheinen somit primär beim Einsatz von Technik in Wohnung und Haus sowie bei der Mobilität zu liegen.

Dieser Fokus auf Energiesparen ist unbestritten notwendig, da die privaten Haushalte in den letzten Jahren durch die zunehmende Ausstattung mit technischen Geräten und deren intensive Nutzung ihren Stromverbrauch deutlich erhöht haben [8]. Zudem besitzen solche Klimaschutzaktivitäten aufgrund ihres „doppelten Gewinns“ eine gewisse Attraktivität: der Austausch technischer Geräte und Anlagen sowie des PKWs gegen energieeffizientere Modelle bringt neben Energieeinsparungen langfristig auch Kostenersparnisse, was bei den derzeit steigenden Energiepreisen zunehmend an Bedeutung gewinnt.

Durch diese Fokussierung gerät jedoch aus dem Blick, dass Klimaschutz nicht nur technologische Innovationen, sondern auch Veränderungen von Lebensweisen und Handlungsmustern erfordert. Private Haushalte können (und müssen) durch ihr Alltagshandeln einen Beitrag zum Klimaschutz leisten, soll das ambitionierte klimapolitische Reduktionsziel der Bundesregierung erreicht werden (Reduktion der Treibhausgasemissionen um 40 % bis zum Jahr 2020 im Vergleich zu 1990). Mit einer alltagsökologischen Perspektive auf Klimawandel und Klimaschutz wird der Blick auf die alltäglichen Handlungsmuster und Konsumententscheidungen

gerichtet und aufgezeigt, welche Möglichkeiten die Konsumenten und Konsumentinnen haben, Klimaschutz im Alltag zu praktizieren und welche Hemmnisse und Grenzen bestehen [9]. Diese Perspektive trägt dazu bei, dass das alltägliche Ernährungshandeln seinen Status als eher vernachlässigtes Handlungsfeld des Klimadiskurses ablegt. Und sie verdeutlicht, dass bei einer klimafreundlichen Ernährung neben dem direkten Energieverbrauch auch der indirekte Energieverbrauch und damit die in Produkten „versteckten“ Klimaauswirkungen eine Rolle spielen.

Energieeffizienz im Handlungsfeld Ernährung – zu kurz gegriffen?

Im Handlungsfeld Ernährung sind es vor allem Haushaltsgroßgeräte, bei denen Konsumentinnen und Konsumenten ihren Energieverbrauch beeinflussen können. Empfohlen wird, energieeffiziente Herde, Spülmaschinen, Kühlschränke sowie Gefriertruhen und -schränke in einer dem Haushaltsbedarf angepassten Größe zu kaufen. Unter Klimaschutzperspektive werden neben der Gerätewahl der optimale Standort (bspw. Gefriergeräte nicht neben Wärmequellen wie Herd und Heizung) und „überflüssige“ Nutzungen (bspw. dauerbetriebene Zweit-Kühlschränke im Hobbykeller) thematisiert. Tipps beziehen sich ferner auf einen veränderten Umgang mit Geräten, wie

bspw. eine dem Bedarf angepasste Temperatureinstellung beim Kühlschrank, eine optimale Beladung und „richtige“ Programmwahl bei der Spülmaschine und ein Verkürzen der Vorheizzeit beim Backofen. Daneben werden energiesparende Handlungsweisen aufgezeigt wie bspw. keine warmen Speisen in den Kühlschrank zu stellen oder einzufrieren, Töpfe und Pfannen entsprechend der Plattengröße des Elektroherds auszuwählen und diesen frühzeitig abzuschalten, um Restwärme zu nutzen [10]. Durch den Einsatz effizienter Technik und Energieeinsparungen bei Kochen, Spülen, Kühlen und Gefrieren, aber auch bei der Wahl des Verkehrsmittels für Einkaufsfahrten und Restaurantbesuche kann – wie Berechnungen verdeutlichen – ein deutscher Durchschnittshaushalt einen beträchtlichen Anteil der ernährungsbedingten Treibhausgasemissionen beeinflussen [11].

Ob diese auf den ersten Blick einfach erscheinenden Möglichkeiten und ihr Klimaschutzpotenzial in der alltäglichen Praxis genutzt werden (können), wird von mehreren Aspekten bestimmt. So können die Handlungsspielräume der Einzelnen durch den Geldbeutel, Gegebenheiten der Wohnung und zeitliche Ressourcen begrenzt sein: Möglicherweise stehen bei der anstehenden Geräteanschaffung finanzielle Mittel für das energieeffizienteste Modell nicht zur Verfügung oder der Aufwand für den Umbau der vorhandenen Einbauküche, um ein kleineres, der Haushaltsgröße angepasstes Gerät einzubauen, erscheint nicht vertretbar. Ob Empfehlungen umgesetzt werden, hängt auch davon ab, ob sie mit Bedürfnissen und Wünschen, Routinen und Gewohnheiten kompatibel sind. Denn bei der alltäglichen, oft beiläufigen Gerätenutzung steht nicht Energiesparen, sondern Anderes im Vordergrund. Wie viel CO₂-Einsparung bringt es tatsächlich, Liebgewonnenes aufzugeben, wie bspw. auf die jeder Zeit verfügbaren „gut gekühlten“ Getränke aus dem Zweit-Kühlschrank zu verzichten oder nicht mehr zu der Pfanne zu greifen, in der



Spülmaschinen optimal zu beladen nützt dem Klima

zwar die Pfannkuchen nicht ankleben, die aber nicht zur Herdplatte passt? Bei der konkreten Alltagsgestaltung setzen die Einzelnen ihre Prioritäten, sie machen Kompromisse und entscheiden, was ihnen wichtiger ist: Klimaschutz-Tipps zu praktizieren oder an eingespielten Routinen festzuhalten.

Die beispielhaft aufgezeigten Möglichkeiten und Hemmnisse in Bezug auf Energieeinsparung im Handlungsfeld Ernährung veranschaulichen deutlich: Technikinduziertes Kilowattstunden- und CO₂-Sparen bedarf eines bewussten Umgangs mit „Energieverbrauchern“. Allein der Kauf effizienter Geräte garantiert keine durchschlagende Verbesserung der persönlichen Klimabilanz. Energieeffizienz im Handlungsfeld Ernährung erfordert auch Veränderungen des Ernährungsalltags, verlangt den Konsumenten und Konsumentinnen Veränderungen ihres alltäglichen Ernährungshandels ab [12] – Anforderungen, die teils schwer umsetzbar sind, teils an Wünschen und Bedürfnissen vorbeigehen können. Technikinduziertes CO₂-Sparen stellt nur eine Stellschraube dar; ausschließlich darauf zu setzen, greift gerade beim Handlungsfeld Ernährung zu kurz.

„Versteckte“ Klimaauswirkungen in Lebensmitteln – Daten und Fakten

Private Haushalte nutzen eine Vielzahl von Produkten wie Kleidung, Papier, Möbel und nicht zuletzt eine Fülle von Lebensmitteln. Dass Energie für deren Herstellung aufgewendet wurde und dabei klimaschädliche Emissionen entstehen, ist beim Kauf einer Hose oder dem Biss in den Apfel kaum präsent.

Ökobilanzen und Stoffstromanalysen

Diese in den Produkten „versteckten“ Klimaauswirkungen können jedoch durch wissenschaftliche Verfahren wie Ökobilanzen und Stoffstromanalysen „sichtbar“ gemacht werden. Aus alltagsökologischer Perspektive ist das



Die Produktion von Rindfleisch und Milch ist mit erheblichen klimarelevanten Emissionen verbunden

Bedeutsame dieser Verfahren, dass sie Lebensmittel „vom Acker bis zum Teller“ betrachten. So kann der Energieverbrauch über den gesamten Lebensweg des Produkts bilanziert werden, ebenso wie sämtliche Treibhausgasemissionen, die beim landwirtschaftlichen Anbau, bei der industriellen (Weiter-)Verarbeitung, beim Transport, bei der Lagerung, bei der Zubereitung und bei der Entsorgung anfallen. Entsprechend ermittelte Ergebnisse, wie bspw. „4 360 kg ernährungsbedingte Treibhausgasemissionen pro Durchschnittshaushalt und Jahr“ [11], bleiben für Konsumentinnen und Konsumenten jedoch abstrakte, vom Alltagshandeln weit entfernte Zahlenwerte.

Doch zugleich liefern diese Verfahren Hinweise für eine klimafreundliche Ernährung im Alltag, da sie Unterschiede zwischen Lebensmittelgruppen, Verarbeitungs- und Produktionsweisen aufzeigen und Aussagen zur Klimabilanz von Lebensmitteltransporten und -verpackungen erlauben [3, 4, 5, 13, 14, 15].

Veredelungsverluste bei tierischen Produkten

Sichtbar gemacht wird bspw., dass bei der Erzeugung tierischer im Unterschied zu pflanzlichen Lebensmitteln mehr Treibhausgase freigesetzt wer-

den: Von der Futtermittelproduktion über die Aufzucht der Tiere bis zum fertigen Produkt werden hohe Mengen Energie als so genannte Veredelungsverluste verbraucht. Bei der Haltung von Wiederkäuern (Rinder, Schafe und Ziegen) werden zudem Methan und Lachgas freigesetzt, die bis zu 300-mal klimaschädlicher als CO₂ wirken. Entsprechend zeigen sich Unterschiede zwischen Fleischarten: Die Produktion von Rindfleisch ist bspw. mit mehr klimarelevanten Emissionen verbunden als die von Schweinefleisch. Die hohe Klimarelevanz der Rinderhaltung schlägt sich auch bei den Milchprodukten nieder, was – aufgrund der hohen Verzehrsmengen – für die Klimabilanz eines Haushalts nicht unerheblich ist.

Verarbeitungsweise

Auch die Verarbeitungsweise spielt eine Rolle: So ist tiefgekühltes Fleisch „klimaschädlicher“ als frisches, da für Verarbeitung und vor allem für Kühlung bei Transport und Lagerung große Mengen Energie benötigt werden. Unterschiede zwischen frischen, verarbeiteten und tiefgekühlten Produkten zeigen sich auch bei pflanzlichen Lebensmitteln: Beispielsweise sind die Treibhausgasemissionen, die bei der Herstellung von Tiefkühl-Pommes Frites entstehen, um das

Zwei- bis Dreifache höher als bei frischen Kartoffeln. Frische, gering verarbeitete Lebensmittel sind somit im Schnitt „klimafreundlicher“ als hoch verarbeitete, da weniger Energie für Verarbeitungs-, Erhitzungs- und Kühlprozesse verbraucht wird.

Anbau- und Produktionsweise

Einfluss auf die Klimaauswirkungen haben ferner Anbau- und Produktionsweisen. So ist der saisonale Freiland-Anbau von Obst und Gemüse klimaschonender als der Anbau in beheizten Treibhäusern. Unterschiede zeigen sich auch zwischen ökologisch erzeugten und konventionell hergestellten Lebensmitteln. Einer von vielen Einflussfaktoren ist hier z. B. der Einsatz von mineralischem Stickstoffdünger in der konventionellen Landwirtschaft, dessen Herstellung sehr energieaufwändig ist. Je nachdem, welche der Vielzahl von Einflussfaktoren in die Berechnungen einbezogen werden, welches Datenmaterial und welche Berechnungsverfahren verwendet werden, kommen aktuell vorliegende Studien denn auch zu unterschiedlichen Aussagen bezüglich der Frage, ob unter Klimaschutzperspektiven ökologische oder konventionelle Produktionsweisen günstiger sind. [16]. Eine pauschale Aussage über alle Produkte hinweg lässt sich deshalb nicht treffen.

Herkunft, Transporte und Verpackung

Ebenfalls sind bei der Klimarelevanz von Lebensmitteln Herkunft und Transport zu berücksichtigen. Die beim Gütertransport verbrauchte Energie und das freigesetzte CO₂ hängen von Transportmittel und -strecke ab. Übergreifend gilt, dass Bahn-, LKW- und Schiffstransporte weniger klimabelastend sind als Transporte mit dem Flugzeug. Ob regionale Lebensmittel, die über kurze Strecken transportiert wurden, tatsächlich weniger „klimaschädlich“ sind als ferntransportierte Lebensmittel hängt jedoch auch von der Auslastung und der Energieeffizienz der Transportmittel ab. So können die transportbedingten Treibhausgasemissionen pro Kilogramm transportiertem Gut bei einem Schiffstransport aus Mittelamerika aufgrund großer Tonnagen unter Umständen gering, bei regionalen Lebensmitteln aufgrund schlechter Auslastung verhältnismäßig hoch sein. Aussagen wie „je kürzer der Weg, desto besser“ sind unter Klimaschutzperspektive zu pauschal, es bedarf einer differenzierten Betrachtung des Einzelfalls (s. hierzu auch die Kurzmeldung zum Thema Ökobilanz in Heft 9, S. 516f).

Schließlich schlägt bei der Klimabilanz auch die Verpackung von Le-

bensmitteln und Getränken zu Buche, wobei der Anteil bezogen auf die Gesamtbilanz eines Produkts eher gering ist.

Konsequenter Klima- und Umweltschutz im Ernährungsalltag – ein aufwändiges Unterfangen

Sind Klimaauswirkungen von Lebensmitteln erst einmal bilanziert und kommuniziert, sollte es für die Einzelnen eigentlich relativ einfach sein, ihre Ernährung klimafreundlich zu gestalten. Die dargestellten Daten und Fakten verdeutlichen jedoch, dass die Klimabilanz eines Produkts ein komplexes Zusammenspiel vieler Faktoren ist. Für die Auswahl von Lebensmitteln ist eine Differenzierung entlang einzelner Faktoren (verpackt versus unverpackt, bio versus konventionell, gering versus hoch verarbeitet, regional versus überregional) nicht immer ausreichend. Eine „klimaoptimale Wahl“ beim alltäglichen Lebensmitteleinkauf zu treffen, setzt ein umfassendes Hintergrundwissen voraus. Für „Laien“ ist es kaum ersichtlich, welches die klimaschonenste Alternative in der meist großen Produktpalette ist. Eine entsprechend eindeutige Kaufentscheidung ist oft nicht möglich.

Den Speiseplan klimafreundlich zu gestalten, erfordert jedoch nicht nur Wissen, sondern bringt auch zusätzlich Belastungen mit sich: vermehrten Zeit- und Arbeitsaufwand für Informationsbeschaffung und Zubereitung von Mahlzeiten aus frischen Produkten sowie ggf. finanziellen Mehraufwand – da die „klimaschädlichere“ Produktalternative möglicherweise kostengünstiger ist. Hinzu kommt, dass die Einzelnen – wollen sie ihren Energieverbrauch im Haushalt reduzieren – beim Einkauf mitbedenken müssten, wann (Lagerung) und wie (Zubereitung) sie das gekaufte Produkt nutzen werden. Klimafreundliches Ernährungshandeln umfasst mehr als einmalige Kaufentscheidungen, schließt Hinterfragen und Verändern von Handlungsmustern ein.



Klimaschutz, Öko, fairer Handel, Gesundheit, Genuss – der Einkauf macht die Wahl zur Qual

Wollen die Einzelnen zudem weitere Zielsetzungen wie Umweltverträglichkeit (bspw. Schadstoffe, Flächenversiegelung, Biodiversität), Fairness bei Herstellung und Handel sowie Gesundheitsförderung mit ihrer Ernährung verwirklichen, kann die Produktauswahl zur Qual werden, da Zielkonflikte zwischen bspw. fairem Handel und Klimaauswirkungen von Transporten bestehen können. Die konsequente Umsetzung von Klima- und Umweltschutz bei der Ernährung ist insgesamt ein aufwändiges Unterfangen, das in einem zunehmend komplexeren Alltag kaum zu leisten scheint.

Einfache Klimabotschaften – Orientierung im Alltag

In unterschiedlichen Ansätzen wird bereits heute versucht, den Konsumentinnen und Konsumenten durch „einfache Klimabotschaften“ zu mehr Orientierung im Alltag zu verhelfen.

Empfehlungen zur klimaschonenden Ernährung

Vorliegende Daten zu ernährungsbedingten Treibhausgasemissionen wurden dafür in einprägsame Botschaften übersetzt. Solche „Empfehlungen für eine klimaschonende Ernährung“ [14] wie: „Mehr pflanzliche und weniger tierische Lebensmittel“, „Saisonales Gemüse und Obst aus dem Freiland“, „Frische, gering verarbeitete Lebensmittel statt Tiefkühlware“ oder „Einkaufen zu Fuß oder mit Fahrrad statt Auto“ sollen dabei unterstützen, die Ernährung an der Maxime „weniger CO₂“ auszurichten. Solche Handlungsanweisungen können in bestimmten Fällen aber auch in die „falsche“ Richtung weisen, z. B. wenn die „frische Ware“ außerhalb der Saison im Treibhaus angebaut und im „Tiefkühlprodukt“ regionale Ware verarbeitet wurde.

Klimaschutz-Label auf Basis des Product Carbon Footprint

Um im Alltag unter Klimaschutzperspektive die „richtige“ Wahl treffen zu

können, müssten die Konsumentinnen und Konsumenten die Möglichkeit haben, im konkreten Einzelfall ein Produkt mit einem Alternativprodukt vergleichen zu können. Eine Voraussetzung dafür sind einheitliche Verfahren zur Bilanzierung von Klimaauswirkungen. Ein Beispiel hierfür ist der „Product Carbon Footprint“ (PCP/produktbezogener CO₂-Fußabdruck), der die Emissionen von Treibhausgasen und deren Treibhauspotenzial (CO₂-Äquivalente) entlang des Lebenswegs eines Produkts bewertet. Im Rahmen eines Pilotprojekts wird deshalb aktuell eine methodische Harmonisierung des PCP auf EU-Ebene angestrebt, um vergleichbare Daten, insbesondere auch in der Ernährungsbranche, zu erhalten, die als Basis für Verbraucherkommunikation genutzt werden können [17].

Eine solche Möglichkeit der Kommunikation ist Produktkennzeichnung durch Klimaschutz-Labels, wie sie schon heute in einer Vielzahl und mit unterschiedlicher Ausrichtung existieren: Während manche Labels das Treibhausgaspotenzial des Produkts beziffern, weisen andere aus, dass die Klimaauswirkungen durch den Flugtransport des Produkts kompensiert werden. Diese Unterschiedlichkeit der Labels zusammen mit der am Lebensmittel-Markt insgesamt vorherrschenden Zeichenvielfalt [18] birgt die Gefahr, bei den Konsumenten und Konsumentinnen eher Verwirrung zu stiften denn mehr Orientierung beim Einkauf zu geben.

Kommunikationsmaßnahmen

Um die Bedeutung und die Möglichkeiten einer klimafreundlichen Ernährung überhaupt zum Thema zu machen, bedarf es kommunikativer Maßnahmen, die auch die negativen Folgen für das Klima „sichtbar“ machen: So veranschaulicht bspw. die vom Bayerischen Umweltministerium geförderte Ausstellung „Essen für den Klimaschutz“ unterschiedliche CO₂-Emissionen mittels verschieden großer Luftballons bei ein und demselben Lebensmittel, je nachdem, wie

Ernährungsleitbilder

Ernährungsleitbilder sind visionäre Vorstellungen darüber, welche Ernährung als wünschenswert, richtig und sinnvoll anzusehen ist. „Ernährung“ wird dabei als Teil des Alltagshandelns in allen seinen Facetten bebildert. Ernährungsleitbilder unterscheiden sich damit deutlich von den von politischer Seite propagierten Ernährungszielen, die sich vorrangig an nährstoffbezogenen Versorgungszielen orientieren [19].

dieses erzeugt und transportiert wurde.

Vorwiegend sollten die individuellen Handlungsmöglichkeiten jedoch positiv besetzt und entsprechend kommuniziert werden. Hierfür bieten sich Ernährungsleitbilder an, die die Machbarkeit einer klimaschonenden Ernährungspraxis im Alltag verdeutlichen und ihr zum Rang einer attraktiven Selbstverständlichkeit verhelfen. Botschaften, die eine „Klimadiät“ verordnen und (Fleisch-)Verzicht predigen, lösen demgegenüber wenig positive Assoziationen aus noch lassen sie Wirkungen in die gewünschte Richtung erwarten.



Zusammenfassung

Konsumentinnen und Konsumenten können durch ihr Handeln in erheblichem Maß zum Klimaschutz beitragen. Dies gilt für Mobilität und Heizen, aber auch für das alltägliche Ernährungshandeln. Neben dem Einsatz effizienter Technik und Energieeinsparungen beim Kochen, Spülen, Kühlen und Gefrieren liegen Handlungsspielräume bei der Auswahl von Lebensmitteln, da bei deren Herstellung klimaschädliche Emissionen entstehen. Diese in Produkten „versteckten“ Klimaauswirkungen können mittels wissenschaftlicher Verfahren „sichtbar“ gemacht werden, wobei aktuell einheitliche Berechnungsverfahren und vergleichbare Daten angemahnt werden. Vorliegende Daten verdeutlichen, dass u. a. Anbau-, Produktions- und Verarbeitungsweise, Herkunft, Transport und Verpackung Einfluss auf die Klimabilanz eines Lebensmittels haben. Sie bilden die Basis für Empfehlungen für klimafreundliches Ernährungshandeln. Um Konsumenten und Konsumentinnen zu mehr Klimaschutz im Alltag anzuregen, bedarf es neben solchen handlungspraktischen Tipps kommunikativer Maßnahmen, die die Machbarkeit einer klimafreundlichen Ernährungspraxis im Alltag verdeutlichen und ihr zum Rang einer attraktiven Selbstverständlichkeit verhelfen.

Summary

Climate protecting nutritional behaviour and daily household practice

Doris Hayn, Frankfurt

Consumers may contribute to climate protection not only by saving energy in heating and traffic but also by their nutritional acting. Beside using high standard energy saving household appliances food choice is important for climate protection. Ecobalances and mass-flow-analyses are attempts to demonstrate and measure "hidden" climatic effects of food but still lack of standardized calculation procedures. Available data shows that climatic effects of food are influenced by a combination of several factors including provenience and transport, way of cultivation, production and processing of a product. Consumer information is needed providing recommendations which are easy to understand and emphasizing that climate protecting nutritional behaviour is feasible.

Keywords: Change in climate, nutritional behaviour, shopping behaviour, ecobalance, daily household practice, consumers, energy efficiency.

Ernährungs Umschau 55 (2008) S. 599–605

Klimaschutz schmeckt

Der Klimawandel ist menschengemacht und stellt eine ernste Bedrohung für die Menschheit dar. Täglich können wir beim Essen einen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Das erfordert weder großen Aufwand noch hohe Kosten und fördert gleichzeitig die Gesundheit – und schmeckt!

Die wichtigsten Tipps für eine solche Klima-gesunde Ernährung lauten

- Weniger Fleisch und Wurst – dafür bessere Qualität!
- Mehr Gemüse und Obst – mehr Farbe ins Leben!
- Konzentrierte, fettreiche Lebensmittel in Maßen genießen!
- Bio-Lebensmittel – im öfter!
- Lebensmittel aus der Region – statt weitgereister Produkte!
- Genuss à la Saison – besser als Treibhaus- oder Tiefkühlware!

verbraucherzentrale

Klimaschutz schmeckt

Tipps zum Klima-gesunden Essen und Einkaufen

Die Tipps der Verbraucherzentrale zeigen das Dilemma: Einprägsame Botschaften sind für Verbraucher wichtig, aber nicht immer pauschal richtig

(Quelle: Verbraucherzentrale: Klimaschutz schmeckt, Broschüre 2008)

Ausblick: Vom Wissen zum klimafreundlichen Handeln

Eine alltagsökologische Perspektive auf Klimaschutz verdeutlicht, dass es Veränderungen von Konsumentenscheidungen und Handlungsmustern bedarf. Ohne eine aktive Beteiligung der Konsumentinnen und Konsumenten und ohne die Berücksichtigung des Handlungsfelds Ernährung ist umfassender Klimaschutz kaum möglich. Nötig ist eine gesicherte Wissensbasis über die Klimarelevanz von Lebensmitteln und Außer-Haus-Mahlzeiten ebenso wie von verschiedenen Verhaltensweisen und Handlungsmustern, wie Ernährungsstile und Ernährungsweisen [9, 20]. Dieses Wissen bildet die Grundlage dafür, Möglichkeiten eines klimafreundlichen Ernährungshandelns aufzuzeigen. So zeigt eine von Foodwatch in Auftrag gegebene, gerade veröffentlichte Studie [21], dass die Reduktion des Konsums von Rindfleisch und von Milchprodukten eine wirkungsvolle CO₂-Einsparmöglichkeit im Handlungsfeld Ernährung darstellt. Dies muss mit

Veränderungen der Produktion und einer klimafreundlichen (Agrar-)Politik und (Land-)Wirtschaft einhergehen.

Bezogen auf das alltägliche Ernährungshandeln der Einzelnen stellt die Einschränkung von oder gar der Verzicht auf Milchprodukte und Rindfleisch eine radikale Forderung dar. Schritte in diese Richtung sind nur möglich, wenn neben Klimaschutz auch andere für die Konsumenten und Konsumentinnen wichtige Wünsche und Bedürfnisse angesprochen werden. Dies versucht die Ausstellung „Klimaschutz schmeckt“ der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen, die „Tipps zum Klima-gesunden Essen und Einkaufen“ gibt und damit einfache und im Alltag praktikable Empfehlungen, die den Wunsch nach Gesundheit und nach Geschmack einbeziehen.

Literatur

1. Intergovernmental Panel auf Climate Change. Climate Change 2007: Synthesis Report. An Assessment of the Intergovernmental Panel auf Climate Change. (2007)

- URL: <http://www.ipcc.ch/ipccreports/ar4-syr.htm>. Zugriff 28.7.08
2. Stern N. *Stern Review on the Economics of Climate Change*. (2006) URL: http://www.hmtreasury.gov.uk/independent_reviews/stern_review_economics_climate_change/stern_review_Report.cfm. Zugriff 28.7.08
 3. Jungbluth N. *Umweltfolgen des Nahrungsmittelkonsums. Beurteilung von Produktmerkmalen auf Grundlage einer modularen Ökobilanz*. dissertation.de, Berlin (2000)
 4. Bund für Umwelt und Naturschutz, Misereor (Hg). *Zukunftsfähiges Deutschland. Ein Beitrag zu einer global nachhaltigen Entwicklung*. Studie des Wuppertal Instituts für Klima, Umwelt, Energie. Birkhäuser, Basel/Boston/Berlin (1996)
 5. Wiegmann K, Eberle U, Fritsche R U, Hünecke K. *Umweltauswirkungen von Ernährung – Stoffstromanalysen und Szenarien*. Ernährungswende-Diskussionspapier Nr. 7. (2005). URL: http://www.ernaehrungswende.de/pdf/DP7_Szenarien_2005_final.pdf. Zugriff 28.7.08
 6. Taylor C. *Ökologische Bewertung von Ernährungsweisen anhand ausgewählter Indikatoren*. Dissertation Universität Gießen. (2007) URL: <http://geb.uni-giessen.de/geb/volltexte/2000/273>. Zugriff 28.7.08
 7. Food and Agriculture Organization of the United Nations (Hg). *Livestock's Long Shadow. Environmental Issues and Options*. (2006). URL: <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/a0701e/a0701e.pdf>. Zugriff 28.7.08
 8. Dünnhoff, E. *Stromsparen im Haushalt – Ganz einfach! Oder doch nicht?* In: Hayn D, Zwengel R (Hg). *Klimawandel und Alltagshandeln*. Klartext Verlag, Essen (2008): 117–127
 9. Stieß I. *Klimaschutz vom Alltag aus! Plädoyer für eine alltagsökologische Perspektive in der Klimadiskussion*. In: Hayn D, Zwengel R (Hg). *Klimawandel und Alltagshandeln*. Klartext Verlag, Essen (2008): 97–116
 10. Grieshammer, R. *Der Klima-Knigge. Energie sparen, Kosten senken, Klima schützen*. Booklett Brodersen & Company, Berlin (2007)
 11. Eberle U, Hayn D, Wiegmann K. *Ansatzpunkte für eine Ernährungswende*. In: Eberle U, Hayn D, Rehaag R, Simshäuser U (Hg). *Ernährungswende. Eine Herausforderung für Politik, Unternehmen und Gesellschaft*. ökom Verlag, München (2006): 99–111
 12. Hayn D (2008) *Ernährungshandeln im Alltag*. *Ernährungs Umschau* 55: 346–351
 13. Fritsche UR, Eberle U. *Treibhausgasemissionen durch Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln – Arbeitspapier*. Unter Mitarbeit von Wiegmann K, Schmidt K. (2007) URL: <http://www.oeko.de/oekodoc/328/2007-011-de.pdf>. Zugriff 28.7.2008
 14. Koerber K von, Kretschmer J, Schlatzer M (2007) *Ernährung und Klimaschutz – Wichtige Ansatzpunkte für verantwortungsbewusstes Handeln*. *ernährung im fokus*. 7. Jg., 05/07: 130–137
 15. Salmhofer Ch, Strasser A, Sopper M (2001) *Ausgewählte ökologische Auswirkungen unseres Ernährungssystems am Beispiel Klimaschutz*. *Natur und Kultur: Transdisziplinäre Zeitschrift für ökologische Nachhaltigkeit*, 2. Jg. 2/01: 60–81
 16. Flachowsky, G (2008) *Treibhausgase und Ressourceneffizienz*. *Ernährungsumschau* 55: 414–419
 17. Öko-Institut. *Carbon Footprint von Produkten. Methodik und Kommunikation* (2008) URL: <http://www.oeko.de/aktuelles/dok/780.php>. Zugriff 28.7.2008
 18. Weiß C (2008) *Zeichenvielfalt auf Lebensmitteln: ein Wegweiser. Teil 1: Bio-, Umwelt-, Fairtrade- und Herkunftssiegel*. *Ernährungs Umschau* 55: 83–93
 19. Hayn D, Empacher C (Hg). *Ernährung anders gestalten – Leitbilder für eine Ernährungswende*. München: ökom verlag (2004)
 20. Hoffmann, I. *Ernährungsempfehlungen und Ernährungsweisen: Auswirkungen auf Gesundheit, Umwelt und Gesellschaft*. Habilitationsschrift. Universität Gießen (2002)
 21. Foodwatch.. *Klimaretter Bio? Der foodwatch-Report über den Treibhauseffekt von konventioneller und ökologischer Landwirtschaft in Deutschland* (2008) URL: http://www.foodwatch.de/foodwatch/content/e10/e17197/e17201/e17219/foodwatch-Report_Klimaretter-Bio_20080825_ger.pdf Zugriff 4.9.2008

Peer-Review-System der Ernährungs Umschau

Seit Mitte 2007 werden unverlangt eingesandte Manuskripte der Ernährungs Umschau prinzipiell in einem Peer-Review-Verfahren begutachtet. Für die zahlreichen Manuskript-Einsendungen bedankt sich die Redaktion ganz herzlich.

Nachstehend einige Tipps, die den Gutachtern und der Redaktion die Bearbeitung Ihrer Manuskripte erleichtern und damit eine zeitnahe Publikation ermöglichen.

- Beachten Sie unbedingt die Autorenrichtlinien auf den Internetseiten der Ernährungs **Umschau** unter www.ernaehrungs-umschau.de/service/hinweise_fuer_autoren/
- Manuskripte, die diesen formalen Kriterien nicht entsprechen, können bereits im Vorfeld abgelehnt werden und werden dann nicht an die Gutachter gesandt.
- Beachten Sie neben dem formalen Aufbau vor allem den MS-Umfang von **max. 22 000 Zeichen**. Längere Manuskripte werden nur noch in Ausnahmefällen zur Begutachtung weitergeleitet.
- Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir keine Publikationstermine zusagen können! Die Reihenfolge der Publikation berücksichtigt das Datum der Einsendung und das Akzeptanz-Datum, aber auch den Zeitraum für evtl. nötige Überarbeitungen sowie nicht zuletzt den Manuskriptumfang.
- Sobald Ihr Beitrag zur Publikation in einer konkreten Ausgabe der Ernährungs Umschau eingeplant ist, werden Sie informiert.