

Ressourcen (produktiven, natürlichen, geistigen und sozialen Gemeingütern) Reichtum entnehmen, müssen Abgaben zahlen, die in einen Bürgerfonds fließen.

Das klingt kühn. Aber die AutorInnen von „Earth for All“ sind RealistInnen, sie nehmen die zu erwartenden Einwände vorweg: „Die Aufgaben sind gewaltig. Die Hindernisse sind riesig. Die Gefahren sind enorm. Die Zeit, die uns bleibt, ist kurz.“ Es geht darum, die schnellste wirtschaftliche Transformation der Geschichte in Gang zu setzen. Und die schwersten Aufgaben müssten im ersten Jahrzehnt angepackt werden. Trotz allem kommen sie zu dem Schluss, „dass es trotz dieser Warnungen möglich, wünschenswert und sogar unerlässlich ist, optimistisch in unsere kollektive Zukunft zu blicken.“ Die Analyse zeige, dass wir es auf jeden Fall schaffen können. Das Fenster sei noch offen, um eine Erde für alle zu erreichen, und damit menschliches Wohlergehen innerhalb der planetaren Grenzen. Dass mag ZweckpessimistInnen erstaunen, gibt aber Mut, diese lange vernachlässigten oder nur halbherzig bearbeiteten

Aufgaben anzupacken. Ein „Es ist ohnehin zu spät“ ist keine Option. Fazit: Pflichtlektüre!

Dr. Udo Maid-Kohnert

Sandrine Dixson-Declève, Owen Gaffney, Jayati Ghosh, Jørgen Randers, Johan Rockström, Per Espen Stoknes

Earth for All

Ein Survivalguide für unseren Planeten

Der neue Bericht an den CLUB OF ROME, 50 Jahre nach „Die Grenzen des Wachstums“

252 S., 25,00 € (PDF: 19,00 €)

München: Oekom Verlag 2022

ISBN: 978-3-96238-387-9

E-ISBN: 978-3-96238-947-5

Die Vermessung der Ernährung

Unsere Ernährung in kommentierten Zahlen und Daten

In „Vermessung der Ernährung“ führen Prof. Dr. Jan Wirsam und Prof. Dr. Claus Leitzmann eine Vielzahl von Daten und Zahlen zu Nahrungsmitteln und Ernährungsformen zusammen. Dazu setzen sie getreu der verschiedenen Dimensionen von Nachhaltigkeit folgende Parameter in Relation zueinander: ernährungsphysiologische Aspekte zu ökologischen, ökonomischen und geografischen Daten (bspw. Produktionsmengen).

Der Hauptteil des Buchs kommentiert Zahlen und Fakten zu 20 Gruppen von Nahrungsmitteln und daraus hergestellten Produkten: Getreide, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Obst, Beeren, Hülsenfrüchte, Nüsse, Samen, Fette und Öle, Kräuter, Gewürze, Honig, Fleisch, Fisch, Milch, Ei, Wasser, Zucker und Salz. Neben den ernährungsphysiologischen Parametern, ökonomischen Bezugspunkten und der Nachhaltigkeitsbewertung schließen die Autoren bei jedem Nahrungsmittel mit resümierenden Kernaussagen. Spannend zu erfahren ist bspw., dass der Wasserverbrauch von Hülsenfrüchten im Vergleich zu anderen pflanzlichen Lebensmitteln hoch ist; nur der Wasserfußabdruck von Nüssen und Avocados ist noch höher – im Vergleich zu tierischen Produkten sind die ökologischen Auswirkungen jedoch immer noch geringer.

Im letzten Buchabschnitt nehmen Wirsam und Leitzmann einerseits einen Vergleich der Lebensmittel und andererseits einen Vergleich unterschiedlicher Ernährungsformen und Ernährungsempfehlungen vor. Interessante Statistik: Die Top 10 der weltweit verzehrten Lebensmittel sind Leitungswasser, Kuhmilch, Reis, Weizen, abgefülltes Wasser, Kartoffeln, Tomaten, Fisch, Mais und Schweinefleisch. Platz 1 beim Wasserverbrauch belegen Zimt und Rindfleisch, gefolgt von Olivenöl und Cashewkernen. Auch die CO₂-Emissionen werden tabellarisch aufgeführt: sowohl in kg/kg Lebensmittel als auch in Relation zum Energiegehalt in kcal. Eine großartige Übersicht liefert

die Tabelle der 55 weltweit durchschnittlich am meisten verzehrten Lebensmittel (von Leitungswasser über Zwiebeln und Käse bis hin zu Petersilie auf Platz 55) mit Angaben zu den weltweit gelieferten Gesamt-kcal und -Proteingehalten, CO₂-Emissionen, Wasserverbrauch, Flächenbeanspruchung und Ausgaben in €.

Auch die in Deutschland durchschnittlich verzehrten Lebensmittel werden nach diesen Aspekten tabellarisch zusammengefasst und bewertet. Zudem diskutieren Wirsam und Leitzmann die Ernährungsempfehlungen der DGE und die *Planetary Health Diet*. Auch eine vegane Ernährung, die Vollwert-Ernährung und der Durchschnittsverzehr in den USA werden diskutiert.

Das Buch liefert eine Fülle an Zahlen, Vergleichen und Erkenntnissen. Ganz klar: sehr lesenswert für alle angehenden und etablierten Ernährungsfachkräfte, aber auch für Lehrkräfte und an Ernährung und Umwelt Interessierte.

Stella Glogowski

Wirsam J, Leitzmann C

Die Vermessung der Ernährung

Unsere Ernährung in kommentierten Zahlen und Daten

457 S., 206 Tab., 164 Abb.

1. Aufl., kartoniert, 45 € (PDF: 36,99 €)

Stuttgart: Verlag Eugen Ulmer 2022

ISBN: 978-3-8252-5392-9

