

Wie hängen Ernährung und Klimaschutz zusammen?

Wer hätte gedacht, dass auch der Inhalt unseres Kühlschranks mit Klimaschutz zu tun hat? Auf unsere Ernährung geht immerhin rund ein Sechstel des vom Menschen verursachten Treibhauseffekts zurück. Ein Beispiel: Die Klimabilanz von einem Kilogramm Butter entspricht in etwa einer Autofahrt von Berlin nach Hamburg. Fast 24 Kilo Treibhausgase verursacht die Herstellung von einem Kilo Butter, und damit genauso viel wie eine 240 Kilometer lange Tour im Kleinwagen. Das Streichfett ist damit „Klimaschädling Nummer Eins“ unter den Nahrungsmitteln. **Ulrike Eberle vom Öko-Institut:**

„Den größten CO₂-Rucksack trägt Fleisch mit sich herum, vor allem Rindfleisch ist mit deutlich höheren Treibhausgas-Emissionen verbunden. Auch sehr fetthaltige Milchprodukte. Das liegt daran, dass man für 1 Kilogramm Butter sehr viel Milch benötigt. Dadurch ergibt sich die höhere Treibhausgas-Emission.“

Im Vergleich dazu ist der Treibhausgas-Rucksack von einem Kilo Frischgemüse winzig klein: er entspricht einem CO₂-Ausstoß von rund 150 Gramm und damit einer Autofahrt von nur anderthalb Kilometern.

Was beinhaltet der vielbeschworene CO₂-Rucksack eines Lebensmittels? Alles, was auf dem Weg vom Acker bis zum Magen des Verbrauchers Einfluss aufs Klima hat. Das sind natürlich die Rohstoffe, aber auch die Energie, die zur Produktion aufgewendet wird, die Transportwege, die Kühlung, Verarbeitung und Entsorgung. So kommen über die Ernährung pro Kopf und Jahr zwei Tonnen an Treibhausgasen zusammen. **Gerd Billen, Vorstand des Verbraucherzentrale Bundesverbandes,** fordert deshalb ein Kennzeichnungssystem für klimafreundliche Produkte:

„Wir fordern den Handel auf, festzustellen, wie es mit dem CO₂-Rucksack von Lebensmitteln aussieht. In England gibt es ein sogenanntes CO₂-Label dafür. Es gibt dort auch ein Label für Produkte, die eingeflogen werden. Verbraucher müssen die Möglichkeit haben, sich zu informieren, im Internet oder über ein Label, wie hoch die CO₂-Belastung durch ein Lebensmittel ist. Wir haben noch keine Vorstellung, wie das Label aussehen soll. Es gibt verstärkt eine Nachfrage von Verbrauchern zu Klimaschutz und Lebensmitteln.“

Wie Verbraucher schon heute mit Messer und Gabel zum Klimaschutz beitragen können, erläutert **Ulrike Eberle vom Öko-Institut:**

„Wichtig ist, dass unser Essen gesund ist, viel Obst und Gemüse, mäßiger Fleischkonsum, das ist auch gut für den Klimaschutz. Lebensmittel müssen gelagert und zubereitet werden, auch dadurch entstehen Treibhausgas-Emissionen. Nutzen Sie energieeffiziente Haushaltsgeräte, beispielsweise A++ Kühlgeräte oder einen A- Backofen oder eine Tripel A-Geschirrspülmaschine. Dadurch können Sie einen positiven Beitrag zum Klimaschutz leisten.“

Und damit wären wir dann auch wieder beim Kühlschrank. Denn auch den sollte möglichst ein Aufkleber der zur Zeit besten Energieeffizienzklasse A++ zieren.

Autor: Daniel Coenen