Klimabewusste Ernährung im Gemüsegarten Deutschlands

Vortrag 24.09.2024 im Rahmen der Vortragsreihe

„Klimabewusst leben – Klimaschutz im Alltag“

Dr. Andrea Petmecky

Gemeinde Haßloch
Umwelt-Dezernat

Agenda

(1) Hintergrund und 17 Ziele

(2) Ernährung im Jahr 2024

(3) Was hat Ernährung mit Klimaschutz zu tun?

(4) Wie geht klimabewusste Ernährung?

(5) Fazit & Diskussion

(1) Hintergrund und 17 Ziele

- Hintergrund der gesamten Veranstaltungsreihe sind die 17 Ziele nachhaltiger Entwicklung als Teil der Agenda 2030

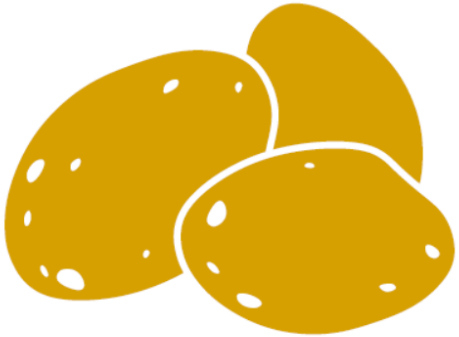
Für das Thema heute sind (mindestens!) neun dieser 17 Ziele relevant, da Ernährung ein klassisches Querschnittsthema ist…

(1) Hintergrund und 17 Ziele

VIEL HÄNN ZU VIEL, UNN NOCH VIEL
MEHR HÄNN VIEL ZU WEENISCH.

Haßloch, 24.09.2024

(1) Hintergrund und 17 Ziele



VUN GRUMBEERE ALLÄÄ WERD MA NEDD SATT - GUUDES ESSE BEI UNS IN DE PALZ UNN ANNERSCHDWUU.

Haßloch, 24.09.2024

(1) Hintergrund und 17 Ziele

XUND LEEWE, XUND BLEIWE –
DES DERF KÄÄN LUXUS SOI.

(1) Hintergrund und 17 Ziele

SCHBASS AM LERNE FERS GANZE LEEWE,
VUN KLÄÄ BIS GROOSS.

Haßloch, 24.09.2024

(1) Hintergrund und 17 Ziele

(1) Hintergrund und 17 Ziele

(1) Hintergrund und 17 Ziele

ERSCHD IWWERLEESCHE,
UNN DONN A NEED GLEI KAAFE.

(1) Hintergrund und 17 Ziele

Haßloch, 24.09.2024

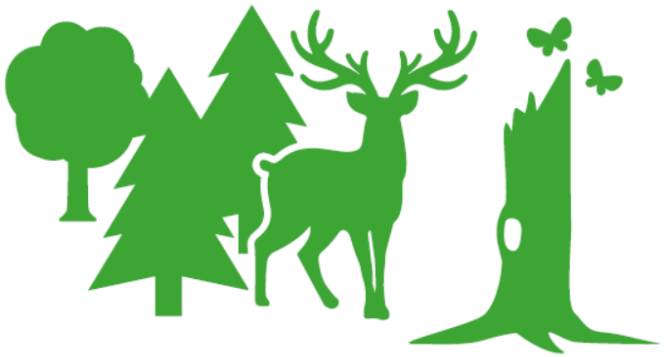
Exkurs: Ist nachhaltig = klimabewusst?

Nachhaltigkeit oder nachhaltige Entwicklung ist ein sehr breites Konzept, das ganz viele Aspekte beinhaltet/beleuchtet

- ein Aspekt davon ist Klimaschutz
- Aber: Klimaschutz bedeutet nicht automatisch auch nachhaltig
- Die FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations, Welternährungsorganisation) definiert nachhaltige Ernährung wie folgt:

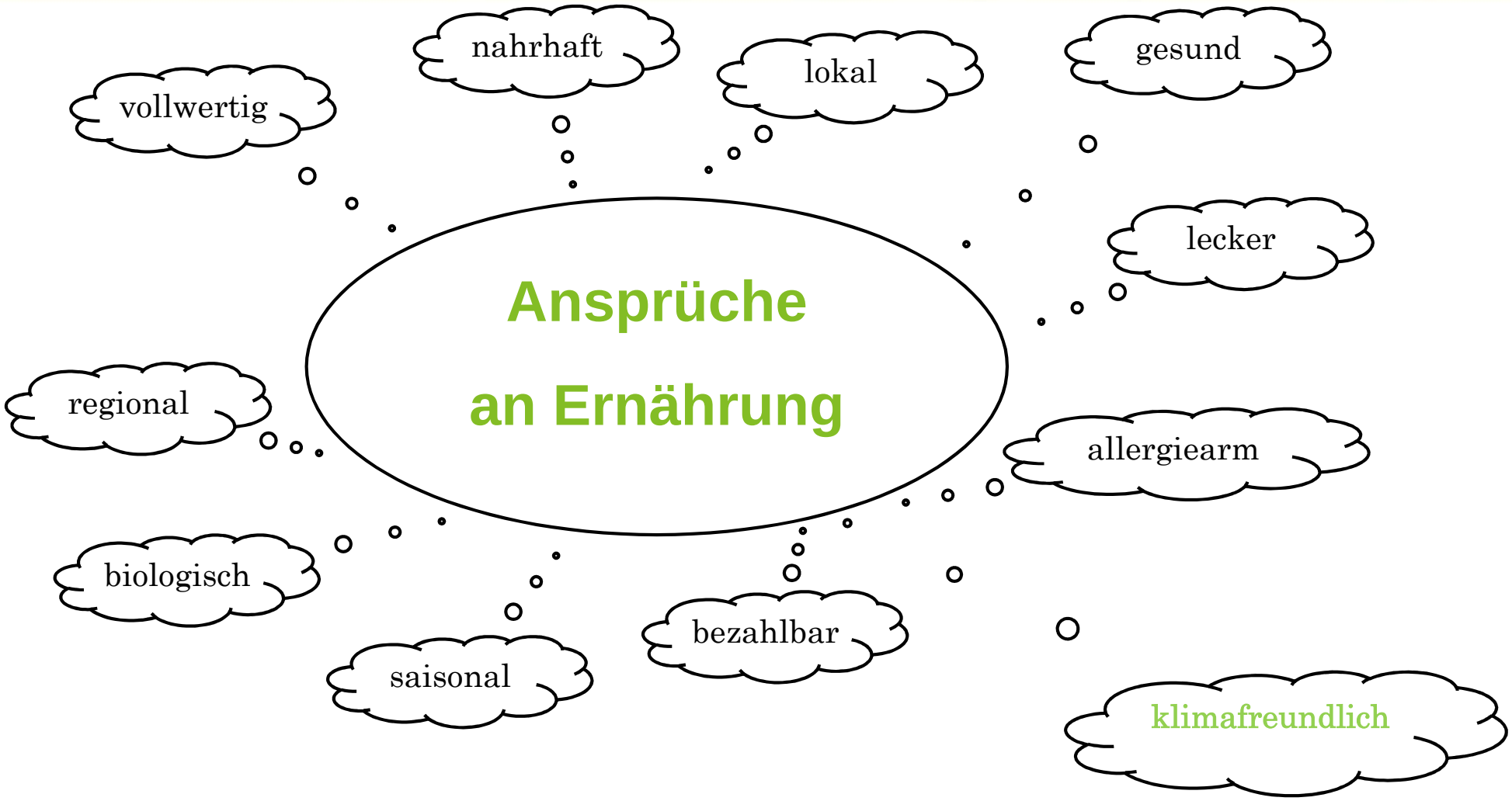
(1) Geringe Auswirkungen auf die Umwelt
(2) Biologische Vielfalt und Ökosysteme schützen
(3) Zur Lebensmittel- und Ernährungssicherheit für alle beitragen
(4) Gesundes Leben für heutige und künftige Generationen

(1) Hintergrund und 17 Ziele



UFFBASSE, DUUN DIE NADUR ERHALDE,
LOSSEN DIE VIELFALT WALDE.

(2) Ernährung im Jahr 2024



(3) Was hat Ernährung mit Klimaschutz zu tun?

15% der 10,78 t $CO_{2eq.}$, die jede*r Deutsche pro Jahr verursacht, stammen aus der Ernährung (Umweltbundesamt, 2024) -> Ökobilanz

- Erzeugung bzw. Produktion
- Transport
- Ernährungsform
- Einkaufsverhalten
- Zubereitung

(3) Was hat Ernährung mit Klimaschutz zu tun?

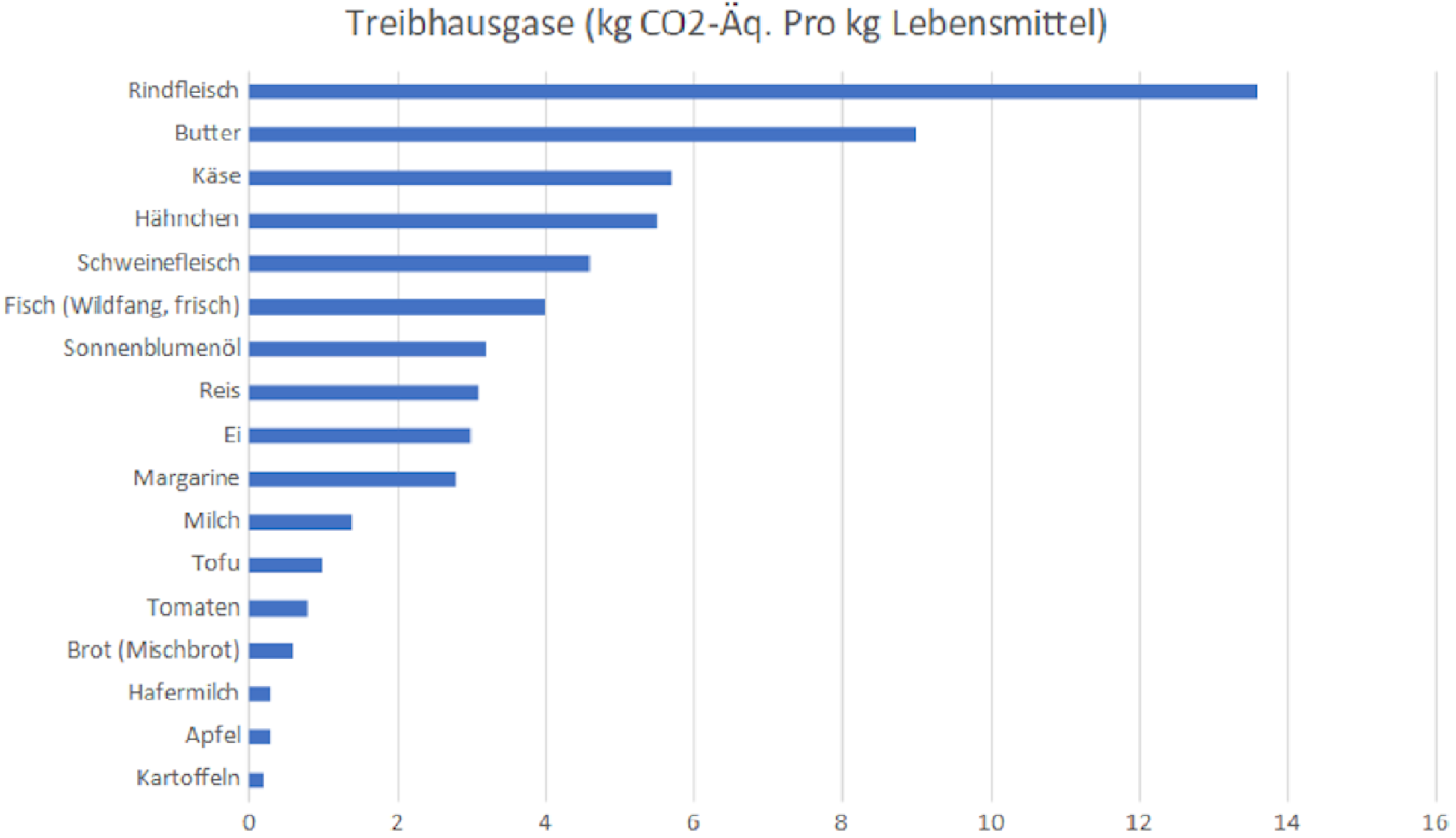
- ➢ <u>Erzeugung bzw. Produktion</u>
  - o Massentierhaltung vs. Freilandhaltung
  - o Bestandserhaltende Fischerei vs. bestandsgefährdende Fischerei
  - o Flächenverbrauch für Anbau von Futtermitteln (u.a. auch Monokulturen und Waldrodung!)
  - o Wasserverbrauch für die Bewässerung von Pflanzen, die direkt der Ernährung dienen oder als Futtermittel benötigt werden

(3) Was hat Ernährung mit Klimaschutz zu tun?

- <u>Transport</u>
  - Transportmittel für den Transport vom Produktions-/erzeugungsort bis zum Verkaufsort (Schiff, Flugzeug, Lkw, Bahn…)
  - Verpackung (unverpackt oder in Plastik verpackt?)
  - Eigene Transportwege vom Verkaufsort zum Verbrauchsort (Auto, Fahrrad, zu Fuß…)

(3) Was hat Ernährung mit Klimaschutz zu tun?

- ➢ <u>Ernährungsform</u>
  - o pflanzliche Nahrungsmittel (Obst, Gemüse, Getreide) mit besserer Ökobilanz im Vergleich zu tierischen Erzeugnissen (Fleisch, Wurst, Milcherzeugnisse) -> verursacht nur 1/10 der ThG-Emissionen, die bei der Erzeugnung von Fleisch-/Milchprodukten anfallen
  - o in Deutschland sind Fleisch-/Milchvieh für 70% der landwirtschaftlichen ThG-Emissionen verantwortlich
  - o ifeu-Institut in Heidelberg hat 2020 den ökologischen Fußabdruck verschiedener Nahrungsmittel verglichen (hier: Durchschnittswerte, also verschiedene Herkünfte, Erzeugungsarten berücksichtigt)



Eigene Darstellung nach IFEU 2020, Ökologische Fußabdrücke von Lebensmitteln und Gerichten in Deutschland, https://www.ifeu.de/projekt/oekologischer-fussabdruck-von-lebensmitteln-und-gerichten-in-deutschland/

Quelle: Umweltbundesamt, 2024

Top 10 Lebensmittel	CO_2-Fußabdruck	Worst 10 Lebensmittel	CO_2-Fußabdruck
Karotten	0,1	Rindfleisch (Durchschnitt)	13,6
Weißkohl	0,1	Gefrorene Garnelen	12,5
Apfel (Bio)	0,2	Butter (Bio)	11,5
Blumenkohl	0,2	Fischspezialität aus Wildfang (gefroren)	10,0
Kartoffeln	0,2	Käse (Bio)	7,2
Lauch	0,2	Hähnchen (Durchschnitt)	5,5
Kürbis	0,2	Sahne (Bio)	5,3
Rotkohl (frisch)	0,2	Fisch aus Aquakultur	5,1
Spinat (frisch)	0,2	Schweinefleisch (Durchschnitt)	4,6
Zwiebeln	0,2	Tomatenmark	4,3

https://www.aok.de/pk/magazin/nachhaltigkeit/nachhaltige-ernaehrung/nachhaltige-ernaehrung-so-ernaehren-sie-sich-klimafreundlich/?s_kwcid=AL!10517!3!708524466155!p!!g!!klimafreundliche%20ernährung&cid=aok;1;4;Gesundheitsmagazin;1;42&gbraid=0AAAAAB-jbS_B3f1Fqz8pa7fpINVyud5pT&gclid=EAIaIQobChMIxLv6rNfHiAMVaIuDBx1RpBcTEAAYASAAEgIJ8PD_BwE,
basiert auf: https://www.ifeu.de/fileadmin/uploads/Reinhardt-Gaertner-Wagner-2020-Oekologische-Fu%C3%9Fabdruecke-von-Lebensmitteln-und-Gerichten-in-Deutschland-ifeu-2020.pdf

(3) Was hat Ernährung mit Klimaschutz zu tun?

- ➢ <u>Einkaufsverhalten</u>
- o Lebensmittelverschwendung = Ressourcenverschwendung und Zunahme an $C0_2$
- o Saisonaler Einkauf von Obst & Gemüse:

  1 kg Tomaten zur normalen “Tomatensaison” -> CO_2-Fußabdruck von 0,3 kg $CO_{2\text{-äqui.}}$

  vs.

  1 kg Wintertomaten aus beheizten Gewächshäusern -> 2,9 kg $CO_{2\text{-äqui.}}$

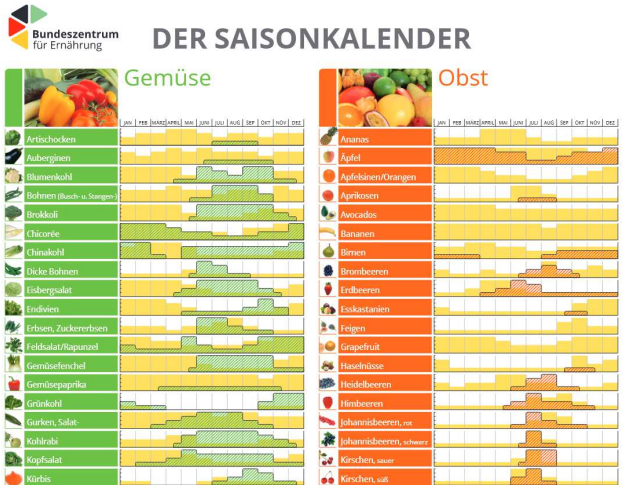
(3) Was hat Ernährung mit Klimaschutz zu tun?

- <u>Zubereitung</u>
- schonende Zubereitung (“slow cooking”) -> gleichzeitig gesund und klimaschonend
- kurz garen oder roh verzehren
- energiesparende Elektrogeräte oder manuelle Herstellung

(4) Wie geht klimabewusste Ernährung?

- ➢ Ziel: Möglichst geringer ökologischer Fußabdruck bzw. wenig CO_2-Emissionen

- ✓ mehr pflanzenbasierte Ernährung (lt. FAO: Konsum von Obst, Gemüse und Nüssen verdoppeln, Fleischkonsum halbieren)
- ✓ Transportwege beachten
- ✓ saisonal Obst & Gemüse kaufen (Saisonkalender!)



(4) Wie geht klimabewusste Ernährung?

- Ziel: Möglichst geringer ökologischer Fußabdruck bzw. wenig CO_2-Emissionen

- ✓ mehr pflanzenbasierte Ernährung (lt. FAO: Konsum von Obst, Gemüse und Nüssen verdoppeln, Fleischkonsum halbieren)
- ✓ Transportwege beachten
- ✓ saisonal Obst & Gemüse kaufen (Saisonkalender!)
- ✓ lokal (50-100 km) bzw. regional erzeugte Ware ist meist frischer und oft günstiger
- ✓ Lebensmittelverschwendung vermeiden
- ✓ möglichst unverpackt einkaufen
- ✓ weniger verarbeitete Lebensmittel kaufen (z.B. Fertigpizza) -> hoher Energieverbrauch bei der Produktion
- ✓ energiesparende Zubereitung (schonend garen, Restwärme nutzen, auf Vorheizen verzichten etc.)

(5) Fazit & Austausch

- Bewusst einkaufen und kochen!
- Auch mal Neues ausprobieren!
- Auch mal bei den Älteren nachfragen!
- Es muss nicht sofort alles perfekt sein!

Literatur und Bildnachweis

- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung / Bundeszentrum für Ernährung. (o.J.). Der Saisonkalender. Verfügbar unter https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/orientierung-beim-einkauf/der-saisonkalender/saisonzeiten-bei-obst-und-gemuese/

- Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung. (o.J.). Agenda 2030. Die globalen Ziele für nachhaltige Entwicklung. Online unter https://www.bmz.de/de/agenda-2030

- Engagement Global gGmbH (o.J.). Bierdeckelset Pfalz. Online unter https://17ziele.de/downloads.html?file=files/17ziele/content/downloads/Bierdeckelset_Pfalz.zip&cid=3499

- Jetzke, T.; Richter, S.; Keppner, B.; Domröse, L.; Wunder, S. & Ferrari, A. (2019). Die Zukunft im Blick: Fleisch der Zukunft. Trendbericht zur Abschätzung der Umweltwirkungen von pflanzlichen Fleischersatzprodukten, essbaren Insekten und In-vitro-Fleisch. Dessau-Roßlau: Umweltbundesamt. Online unter https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/1410/publikationen/2020-06-25_trendanalyse_fleisch-der-zukunft_web_bf.pdf

- Reinhardt, G.; Gärtner, S. & Wagner, T. (2020). Ökologische Fußabdrücke von Lebensmitteln und Gerichten in Deutschland. Heidelberg: ifeu. Online unter https://www.ifeu.de/fileadmin/uploads/Reinhardt-Gaertner-Wagner-2020-Oekologische-Fu%C3%9Fabdruecke-von-Lebensmitteln-und-Gerichten-in-Deutschland-ifeu-2020.pdf

- Umweltbundesamt (2024). Fragen und Antworten zu Tierhaltung und Ernährung. Online unter https://www.umweltbundesamt.de/themen/landwirtschaft/landwirtschaft-umweltfreundlich-gestalten/fragen-antworten-zu-tierhaltung-ernaehrung#Frage2_3

Kontakt

Gemeindeverwaltung
Haßloch

DR. ANDREA PETMECKY
Klimaschutzmanagerin

+06324-935-271
andrea.petmecky@hassloch.de
https://bit.ly/hassloch_klima

Rathausplatz 1
67454 Haßloch

Haßloch, 24.09.2024