



BAUKULTURKOMPASS Nr. 8

STADT LAND FLUSS

erschienen im Herbst 2016

Wie groß ist Österreich

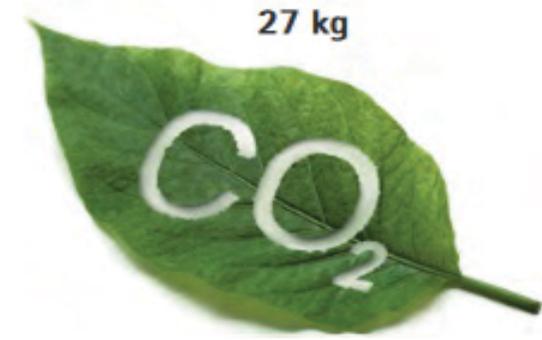
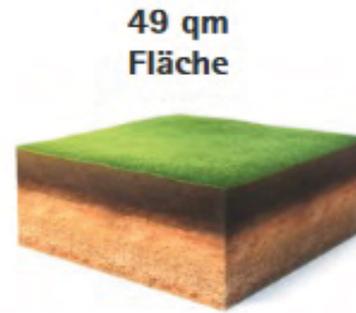
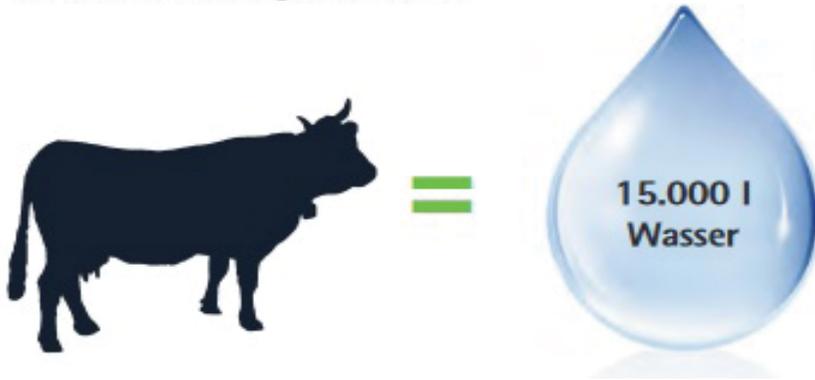
AUTORIN
Dr.in Regina Atzwanger
für „Raumplanung macht Schule“

ZUSATZINFO FLEISCH

Der Baukulturkompass ist ein Produkt von



Verbrauch für 1 kg Rindfleisch



stockphoto.com/Artem Egorov /christiangrass

Rindfleisch-Konsum in Deutschland

Jede Österreicherin / jeder Österreicher verzehrt über 17 kg Rindfleisch im Jahr. Der gesamte Fleischkonsum liegt pro Kopf bei rund 98 kg jährlich.

Für die Herstellung von einem Kilogramm Rindfleisch werden verbraucht:

- 15.000 Liter Wasser
- 27 - 49 Quadratmeter Fläche
- bis zu 27 Kilogramm Kohlendioxid

Folgen

- Verknappung der Wasservorkommen in anderen Ländern - wie zum Beispiel Brasilien
- Rodung der Regenwälder für neue Soja-Anbauflächen als Futtermittel
- Beitrag zum Klimawandel - die Fleischproduktion verursacht 26 Prozent der Treibhausgase

Alternativen

- weniger Fleisch essen
- regional erzeugtes Fleisch von Bioland, Demeter, Naturland und Neuland kaufen
- vegetarische Alternative für Fleisch wie Seitan (Weizeneiweiß/Gluten) oder Tofu (Soja) ausprobieren
- Veränderungen im persönlichen Umfeld anregen, zum Beispiel vegetarisches Essen in der Schulküche

Lecker. Oder wie man aus Land ein Steak macht.

Die Flächen in Österreich reichen nicht aus, um den inländischen Bedarf an land- und forstwirtschaftlichen Produkten zu decken und gleichzeitig genug Platz für Häuser, Industrieanlagen und Verkehr zur Verfügung zu stellen. Wir bedienen uns daher zusätzlicher Agrar- und Forstflächen im Ausland, um den Bedarf an Rohstoffen und Produkten zu decken.

Beispiel: Rindfleisch

38 Prozent der Erdoberfläche werden weltweit für die Landwirtschaft genutzt. Die Nachfrage nach landwirtschaftlichen Produkten steigt unter anderem wegen der wachsenden Weltbevölkerung und des zunehmenden Fleischkonsums weiter. Knapp ein Drittel des kultivierten Landes dient dem Anbau von Futtermitteln.

Werden Nebenprodukte aus der landwirtschaftlichen Erzeugung, die ins Futter gehen, ebenfalls berücksichtigt, fällt die Rechnung noch drastischer aus: Einschließlich Stroh, Ölkuchen von Soja und Raps oder Trester dienen sogar drei Viertel der Äcker in irgend einer Weise der Tierfütterung.

In Österreich wird (trotz des Wissens um mögliche gesundheitliche Folgen) sehr viel Fleisch verbraucht, im Durchschnitt rund 98 kg pro Person und Jahr, davon über 17 kg Rindfleisch. Eine Abnahme der Mengen ist nicht zu beobachten. Auch in vielen anderen Regionen wie in Asien nimmt mit einer wachsenden Mittelschicht der Fleischkonsum zu. In den ärmsten Ländern der Welt hingegen essen viele Menschen überhaupt kein Fleisch – nicht nur aus religiösen Gründen, sondern auch, weil sie es sich nicht leisten können. Um diese Mengen herzustellen werden große Mengen an Futtermitteln wie Soja meist aus Brasilien oder Argentinien importiert.

In vielen Regionen der Welt gehen landwirtschaftliche Flächen durch Überbeanspruchung, Bodenerosion und Versalzung verloren. Der Anbau von Exportprodukten in Ländern des Südens konkurriert häufig mit der Nahrungsmittelproduktion für den dortigen Markt und gefährdet die Landrechte der Einwohner sowie die Artenvielfalt. Die Ausweitung landwirtschaftlicher Flächen geht meist zu Lasten artenreicher Ökosysteme wie der Regenwälder im Amazonasbecken. Aber auch der Flächenverbrauch in Österreich vernichtet vielfach wertvolles Land.

Der internationale Ressourcenrat des UN-Umweltprogramms UNEP empfiehlt daher die weltweite Nutzung von Agrarflächen (im Hinblick auf die steigende Weltbevölkerung) auf 0,2 Hektar pro Kopf und Jahr zu senken. In Europa werden jedoch derzeit durchschnittlich 0,3 Hektar pro Kopf und Jahr benötigt.

Was kann ich ändern?



+ Weniger Fleisch essen

Eine Reduktion des Fleischkonsums in der Europäischen Union um 50 Prozent würde eine Agrarfläche von 44 Millionen Hektar freigeben. Eine Fläche 1,5-mal so groß wie Deutschland. Eine ausgewogene Ernährung mit weniger Fleisch ist zudem gesünder.

+ Biofleisch kaufen

Bioverbände wie Bioland, Demeter, Naturland und Neuland verzichten generell auf die Zufütterung von importiertem Soja. Bäuerinnen und Bauern, deren Produkte mit diesen Siegeln ausgezeichnet werden, stellen ihr Futter selbst her oder beziehen es aus der Region.

Das Biosiegel garantiert dies nicht, eine Zufütterung von importiertem Soja ist jedoch auf 10 Prozent der Jahresfuttermenge beschränkt.



Ernährung und Landwirtschaft - Österreichs Viehwirtschaft sollte ohne Futterimporte auskommen

Rund ein Drittel unseres Ökologischen Fußabdrucks wird für die Ernährung benötigt. Etwa 80 % davon entfallen auf den Konsum tierischer Produkte wie Fleisch, Milch, Eier.

Tierische Produkte haben deshalb einen weitaus größeren Footprint als pflanzliche Produkte, weil für die „Produktion“ einer Kalorie eines tierischen Produkts etwa 5-10 Kalorien auf pflanzlicher Basis verbraucht werden.

Grünland, insbesondere charakteristische Flächen wie Almen und Hutweiden, welche als Weideland nutzbar und für die biologische Artenvielfalt wichtig sind, ist im Rückgang begriffen. Dafür steigt der Einsatz an Energie im Ackerbau in Form von Kunstdünger und Spritzmittel. Die Fleischproduktion Österreichs wird erst durch Kraftfutter und importierte Futtermittel wie z. B. Sojaschrot ermöglicht. Im Moment bedienen wir uns enormer landwirtschaftlicher Flächen im Ausland. Wir importieren etwa 600.000 Tonnen Eiweiß-Futtermittel, auch aus Ländern, in denen Menschen hungern! In Europa dagegen werden für die heimischen Agrarflächen vielfältige neue Nutzungsmöglichkeiten erdacht. Sie sollen nicht nur Nahrung liefern, sondern auch erneuerbare Rohstoffe z. B. für Bio-Plastik, aber vor allem Biomasse für erneuerbare Energien. Doch die Produktionskapazitäten unserer Flächen sind begrenzt!

Die Vorstellung etwa, alle unsere Autos nur noch mit Biodiesel von unseren Feldern betreiben zu können, ist naiv. Allein der 100 % Ersatz von Diesel durch Biodiesel würde die dreifache Ackerfläche Österreichs benötigen, zum Essen bliebe nichts. Daneben gibt es auch landwirtschaftliche Produkte wie Kaffee, Baumwolle, Bananen und Kakao, die in Europa nicht angebaut werden können. Vielfach werden diese in ärmeren Ländern durch Raubbau an der Natur und Ausbeutung von Menschen produziert. Die Zertifizierung von FAIRTRADE Produkten ist ein wichtiger Beitrag, um Ausbeutung und Zerstörung zumindest entgegenzuwirken.

Vorrang für gesunde Ernährung

Der Konsum von weniger Fleisch und tierischen Produkten verringert den ökologischen Fußabdruck.

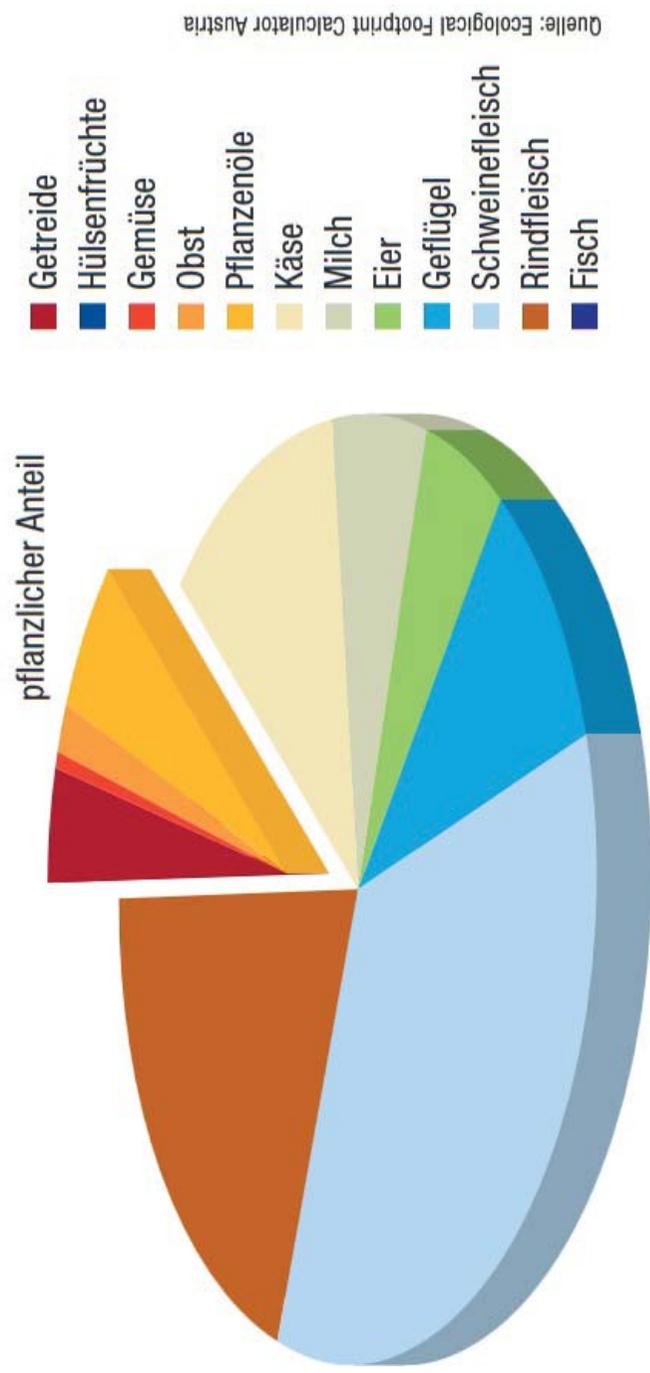
Lokale, den Jahreszeiten angepasste pflanzliche Produkte und Lebensmittel, wenn immer möglich aus ökologischem Anbau, sind ein Rezept für die Reduktion des persönlichen Footprints. Sie sind auch Garant für eine gesunde Ernährung.



Weidevieh hat einen großen Footprint. Es kann aber Gras verwerten, das wir Menschen nicht nutzen können.

Anteil der Lebensmittel am Footprint der Ernährung

Ernährung gesamt ca. 1,5 gha



Verbrauch und Footprint von Lebensmitteln

