

MASSENTIERHALTUNG

...und die Auswirkungen auf den Klimawandel



GUTE GRÜNDE,
WENIGER FLEISCH
ZU ESSEN!

INHALTSVERZEICHNIS

- 1** **Einleitung**
Heranführung an das Thema,
Problemstellung, Aufbau und Ziel der Arbeit.....4 - 5

- 2** **Fleischproduktion und Umweltfaktoren**
Flächenverbrauch und Futtermittel,
weltweite Verwendung von Soja..... 6 - 7

- 3** **Fleischproduktion und Konsumverhalten**
übermäßiger Fleischkonsum, Verbrauch an
Fleisch pro Kopf, Fleischabfälle..... 8 - 9

- 4** **Gesundheit und Risiken**
Antibiotika Einsatz in der Massentierhaltung
und multiresistente Krankheitskeime.....10 - 11

- 5** **Bewusst essen**
Zusammenfassung und Ausblick, Lösungsansätze
für die Fleischreduzierung.....12 - 15

1. EINLEITUNG

Heranführung an das Thema

Die industrielle Tierhaltung ist laut der FAO (Jahr 2013) für bis zu 14,5 Prozent aller Treibhausgasemissionen verantwortlich. Sie gehört damit zu den Hauptverursachern der globalen Überhitzung. Im Zuge unserer fleischbetonten Ernährung wird dazu beigetragen, dass Wälder abgeholzt und in Landflächen umgewandelt werden, die Artenvielfalt der Erde gemindert und wichtige Lebensräume zerstört werden. Der Großteil aller von der Viehhaltung ausgehenden Emissionen ist auf die Futterproduktion und industrieller Tierhaltung zurück zu führen. Es ist durchaus möglich, den ökologischen Fußabdruck substantziell zu reduzieren, ohne dass auf eine ausgewogene Ernährung auf hohem Niveau verzichtet werden müsste. Möglich wäre das u. a. durch eine gesündere Ernährung sowie eine Verringerung der vermeidbaren Nahrungsmittelverluste bei den Konsumenten.

Problemstellung

Nun ist davon auszugehen, dass sich manch einer vielleicht die Frage stellen mag, warum wir unser Essverhalten nicht anpassen? Ein Wandel wird nie einfach sein, aber die Dinge müssen, nicht so bleiben, wie sie sind. Vor allem nicht, wenn sie offensichtlich falsch laufen wie im Fleischsektor. Unser Ernährungsstil beeinflusst nicht nur unsere Gesundheit, sondern auch unseren Planeten. Eine Umstellung der täglichen Ernährung kann erheblich zum Klimaschutz beitragen. Die Erzeugung pflanzlicher Lebensmittel hat offensichtlich eine bessere Klimabilanz als die tierischer Produkte. Angesichts der Klimakrise muss der Fleischkonsum drastisch sinken.

Aufbau und Ziel der Arbeit

Das Ziel dieses Beitrages ist es, die Risiken der Massentierhaltung in Bezug auf den Klimawandel zu ermitteln und am Ende ein Fazit hieraus zu ziehen. Gerichtet wird sich an Konsumenten, die sich überwiegend fleischbetont ernähren. Eine nachhaltige Fleischproduktion ist möglich, wenn sich der Konsum verringert und sich die Konsumenten bewusstwerden, welche Auswirkungen ihre Ernährungsweise auf den Klimawandel auslöst.

Der folgende Beitrag setzt sich daher mit folgenden Fragen auseinander:

Welche Auswirkungen hat die Massentierhaltung auf den Klimawandel, Ist die vegane Ernährung die Ernährung der Zukunft? Fördert Fleischkonsum die Zerstörung der Natur? Warum werden durch den Fleischkonsum Lebensmittel verschwendet?

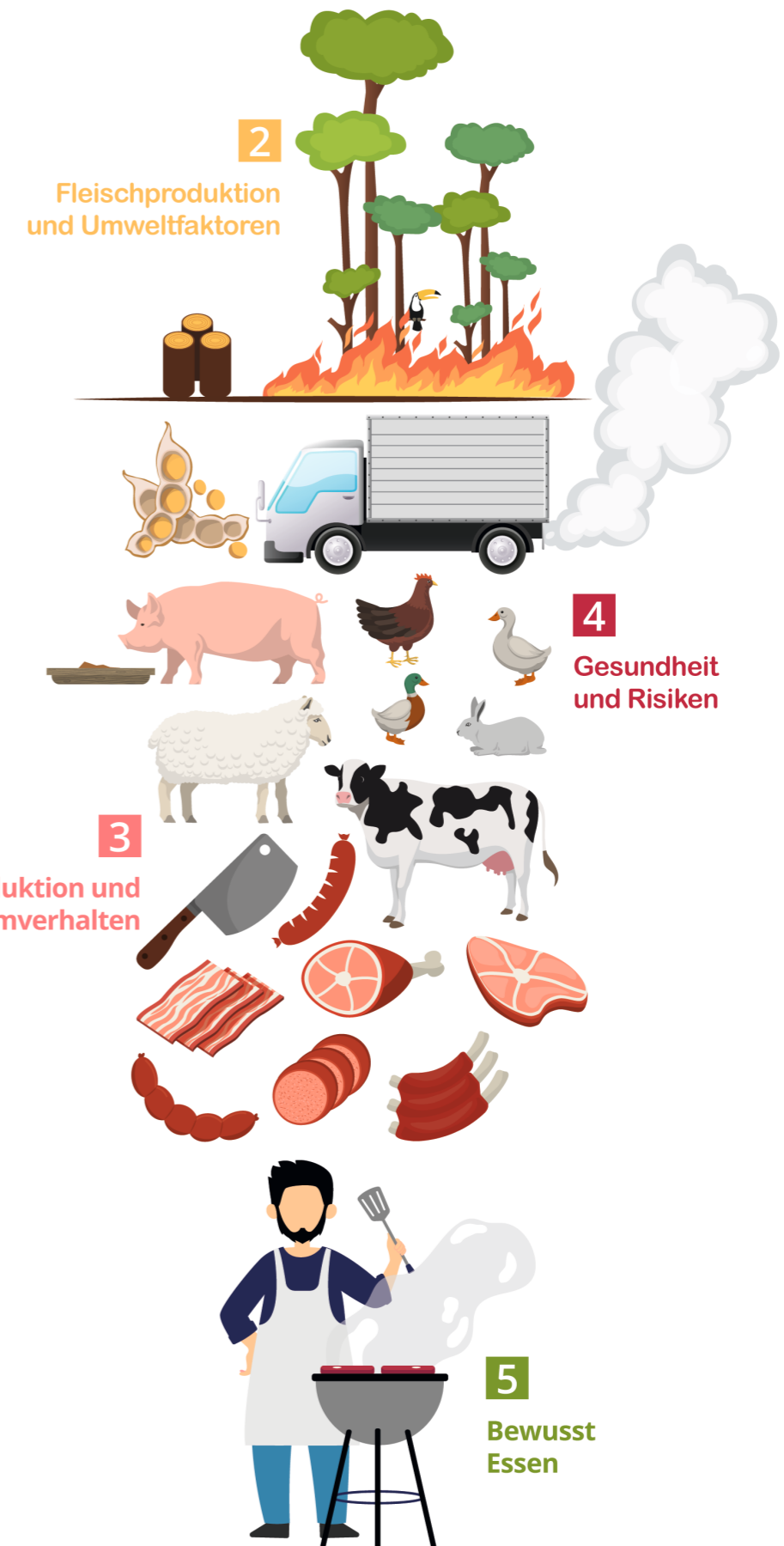
Schließlich soll der Beitrag aktuelle Fakten vorstellen, die bislang kaum bekannt oder wahrgenommen wurden. Bezogen wird sich dabei auf das Land Deutschland. Im Zuge dessen, werden die Leser mittels einer Broschüre mit Grafiken, Informationen sowie Fakten aufgeklärt. Um dieses Ziel zu erreichen, wird der Beitrag in drei Themen unterteilt: der Fleischproduktion, dem Fleischkonsum und die Gesundheit. Sie werden an das Thema ohne Manipulation herangeführt und sollen die Möglichkeit erhalten, sich selbst eine Meinung bilden zu können.

Im Schlussteil dieses Beitrages werden die Chancen einer Ernährungsumstellung vorgestellt. Es werden die ermittelten Informationen zusammengefasst und die These beantwortet. Schließlich wird auch ein Ausblick in die Zukunft erstellt.

Dräger de Teran, T.; WWF Deutschland März 2015. Das große Fressen: Wie unsere Ernährungsgewohnheiten den Planeten gefährden, from <https://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/das-grosse-fressen/>. letzter Zugriff: 30.06.20

Noleppa, S. und Carlsburg, M.; WWF Deutschland März 2015. Nahrungsmittelverbrauch und Fußabdrücke des Konsums in Deutschland: Eine Neubewertung unserer Ressourcennutzung, S. 7ff, from https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF_Studie_Nahrungsmittelverbrauch_und_Fussabdruecke_des_Konsums_in_Deutschland.pdf. letzter Zugriff: 30.06.20

Designed by: pikisuperstar / Freepik, macrovector / Freepik, gstudioimagen / Freepik, pch.vector / Freepik



2. FLEISCHPRODUKTION UND UMWELTFAKTOREN

Flächenverbrauch und Futtermittel

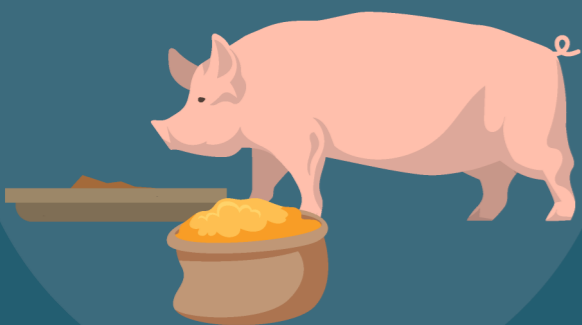
Aufgrund des erhöhten Fleischkonsums, müssen immer mehr Tiere gefüttert werden. Zudem wird für die industrielle Tierhaltung enorm viel Fläche benötigt. Laut FAO werden derzeit weltweit mehr als 19 Milliarden Hühner, 1,4 Milliarden Rinder und jeweils eine Milliarde Schweine und Schafe gehalten. Diese Tierhaltung und der Anbau von Futtermitteln beanspruchen von den ungefähr fünf Milliarden Hektar weltweit verfügbarer landwirtschaftlicher Nutzfläche 80 Prozent in Form von Weide oder Ackerland. Dabei nehmen den größten Flächenanteil jedoch nicht die Tiere selbst ein, sondern ihre Nahrung, welche mit hochwertigen Importfuttermitteln gesichert wird. Soja eignet sich dafür optimal als Futtermittel an, weil es sehr viel Eiweiß und Energie enthält. Mittlerweile ist es in der industriellen Tierhaltung ein zentraler Bestandteil



des Futters geworden. Überwiegend wird Soja bei Schwein und Geflügel verwendet und das ist gerade das Fleisch, welches von den Deutschen am stärksten nachgefragt wird.

Soja wird in Deutschland und Europa kaum angebaut, daher muss es importiert werden. Mehr als 80 Prozent des importierten Sojas stammen aus Südamerika. Die weltweite Soja-Ernte wandert zu rund 80 Prozent ins Futter, wobei nur 19 Prozent für die menschliche Nahrung verwendet werden. Ein minimaler Teil (circa 2 Prozent) vom Soja wird für Sojamilch, Tofu und ähnliche Produkte genutzt und dieser wächst meistens auf europäischen Äckern. Durch den Soja-Anbau wurden Millionen Hektar Tropenwald in den letzten Jahren vernichtet. Wodurch es zu einem drastischen Rückgang der Artenvielfalt in den entsprechenden Regionen führte. Des Weiteren benötigt das angebaute Soja auch Unmengen an Pestiziden, was ebenfalls zur Artenvernichtung beiträgt.

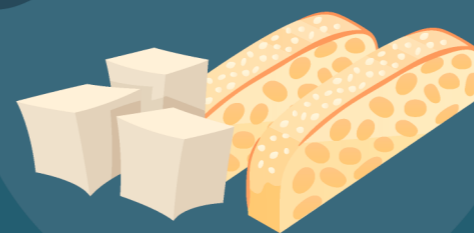
79%
für Futtermittel



Die weltweite Verwendung von Soja

WWF nach FAOSTAT 2011

19%
für Nahrung



2%
für Sonstiges



Regenwald
Vernichtung
für Sojanbau



3. FLEISCHPRODUKTION UND KONSUMVERHALTEN

Überproduktion von Fleischwaren

Der Fleischmarkt in Deutschland ist längst gesättigt, denn hierzulande wird viel mehr produziert, als wir zu uns nehmen können. Wir haben derzeit in Deutschland einen Fleisch-Selbstversorgungsgrad von 120 Prozent. Das heißt wir produzieren 20 Prozent mehr Fleisch als wir selber essen. In Deutschland landen laut dem „Fleischatlas Extra“, den die Heinrich-Böll-Stiftung in Berlin anlässlich des Welternährungstages veröffentlichte, um die Rund 346 Millionen Kilogramm Fleisch im Müll. Kaum die Hälfte eines geschlachteten Tieres landet als Fleisch und Wurst bei den Konsumentinnen und Konsumenten. Selbst davon wird noch viel weggeworfen. Dementsprechend wirft jeder Endverbraucher im Allgemeinen Durchschnitt 4,3 Kilogramm Fleisch weg. Das wiederum

entspricht sieben Prozent seiner jährlichen Fleischeinkäufe. Der durchschnittliche Fleischkonsum in Deutschland liegt bei 60 Kilogramm pro Person pro Jahr. Für diese Anzahl an Fleisch wurden zuvor 36 Kilogramm Soja an das Schlachtvieh verfüttert. Im Vergleich lag der Pro-Kopf-Verbrauch im Jahr 2013 nach der FAO weltweit bei durchschnittlich 43,2 Kilogramm pro Jahr.

Die Überproduktion an Fleischwaren sorgt dafür, dass Fleisch als Billigware zu Schleuderpreisen im Supermarkt angeboten wird. Das Angebot aus vernünftiger Tierhaltung ist dabei gering. Ungefähr 88 Prozent des Frischfleischs der Supermarkt-Eigenmarken stammt von Tieren, die unter schmerzvollen und häufig nach Greenpeace-Bewertung

Chemnitz, Dr. (2. Auflage, April 2018). Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel., Fleischatlas 2018, Heinrich Böll Stiftung: https://www.bund.net/fileadmin/user_upload_bund/publikationen/massentierhaltung/massentierhaltung_fleischatlas_2018.pdf. letzter Zugriff: 30.06.20

Chemnitz, Dr. C und Bartz, D. (15. Oktober 2014). Fleischkonsum: Abfall und Verschwendung., Heinrich Böll Stiftung: <https://www.boell.de/de/2014/10/15/fleischkonsum-abfall-verschwendung>. letzter Zugriff: 30.06.20

Greenpeace Themen Landwirtschaft, Stand 25. Januar 2020. Die wahren Kosten industrieller Tierhaltung: Teures Billigfleisch., Greenpeace: <https://www.greenpeace.de/billigfleisch>. letzter Zugriff: 30.06.20

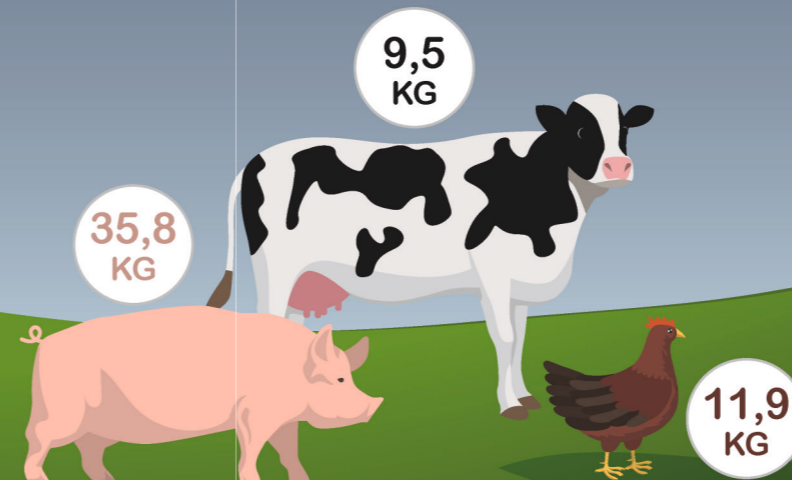
Designed by: macrovector / Freepik, pikisuperstar / Freepik, gstudioimagen / Freepik, brgfx / Freepik

gesetzeswidrigen Bedingungen gehalten wurden. Zudem ist es kulturell abhängig, welche Körperteile eines Tieres vom Menschen konsumiert werden. Wenn man einen Blick in die Kühlregale der Supermärkte in Deutschland wirft, zeigt es wie wenig von einem geschlachteten Tier gegessen wird. Bevorzugt werden vor allem Koteletts, Schnitzel, Filets, ein paar Schenkel und Flügel neben diversen Wurstwaren. Zudem zeigte der Großteil der abgefragten Supermärkte wenig Ambitionen, zukünftig auf billig produziertes Fleisch in ihrem Sortiment zu verzichten. Um die Nachfrage nach billigem Fleisch weiterhin zu bedienen, halten Landwirtinnen und Landwirte so viele Schweine, Kühe und Hühner, dass sie Futtermittel zwangsweise importieren müssen.

Laut dem Stiftungsvorstand der Heinrich-Böll-Stiftung (Frau Barbara Unmüßig) fängt das Problem nicht erst beim Endverbraucher an. Sie erklärt „Wenn die industrielle Nutzung von Tieren als klimaneutraler Rohstoff für Chemie- und Energiewirtschaft angepriesen wird, dann ist das nur möglich, weil zahlreiche soziale und Umweltkosten der Massentierhaltung nicht eingepreist werden.“ Aus dem „Fleischatlas Extra“ geht weiter hervor, dass im Jahr 2013 in Deutschland rund 11,2 Millionen Tonnen Fleisch produziert wurden, wovon lediglich nur die Hälfte bis ein Drittel verspeist wurde. Nach der Welthungerhilfe ist die grenzenlose Verschwendung von Lebensmitteln eine moralische Katastrophe. Die Zahl der hungernden Menschen ist absurd hoch, es sind derzeit 100 Millionen Menschen auf Nothilfe angewiesen.



Überproduktion von Fleisch
100% = Selbstversorgungsgrad



Pro-Kopf-Verzehr von Fleisch
in KG/Jahr



Fleischabfälle
in KG/Jahr

4. GESUNDHEIT UND RISIKEN

Bessere Haltung für mehr Tiergesundheit

Zum Schluss besitzt der enorme Fleischkonsum auch einen gesundheitlichen Aspekt beim Menschen. Nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) ist der durchschnittliche Fleischkonsum mit rund 60 Kilogramm pro Jahr pro Person in Deutschland viel zu hoch. Aus gesundheitlichen Gründen empfiehlt sich nach der DGE maximal die Hälfte zu sich zu nehmen. Mehr ist für die Gesundheit schädlich, das wissen alle...

In der Massentierhaltung werden die Tiere an die Haltungsform angepasst. Sie sollen daher auf geringen Platz, in kürzester Zeit und mit möglichst wenig

menschlicher Arbeitskraft wachsen, Milch geben oder Eier legen. Dabei steht die schnelle und hohe Leistung an erster Stelle. Durch die Haltungsbedingungen, wie der engen Haltung von vielen Tieren in einem Stall, kommt es dazu, dass diese krank werden und Medikamente eingesetzt werden müssen. Den Tieren fehlt dabei die frische Luft und der Platz für Bewegung. Daher sind die Haltungsbedingungen in der Massentierhaltung mit Schuld an krankheitserregenden Keimen, die gegen ein oder mehrere Antibiotika resistent sind. Insgesamt werden dadurch mehr Antibiotika an gesunde Tiere vergeben als an kranke Menschen. Jährlich werden nach dem „Fleischatlas 2018“ der Heinrich-Böll-Stiftung derzeit 131.000



Vergabe von Antibiotika in Tonnen/Jahr

Chemnitz, Dr. (2. Auflage, April 2018). Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel., Fleischatlas 2018, S. 32, Heinrich Böll Stiftung: https://www.bund.net/fileadmin/user_upload_bund/publikationen/massentierhaltung/massentierhaltung_fleischatlas_2018.pdf. letzter Zugriff: 30.06.20

Umwelt im Unterricht (19.09.2019). Fleischkonsum, Umwelt und Klima, from <https://www.umwelt-im-unterricht.de/hintergrund/fleischkonsum-umwelt-und-klima/>. letzter Zugriff: 30.06.20

Umweltinstitut München e.V., Antibiotika im Stall: Keine Massentierhaltung ohne Medikamente, from <http://www.umweltinstitut.org/themen/landwirtschaft/massentierhaltung/antibiotika-im-stall.html>. letzter Zugriff: 30.06.20

Greenpeace Themen Landwirtschaft, Stand April 2017. Gesundheitsrisiken durch Fleischkonsum und Massentierhaltung: Ungesunde Fleischelust., Greenpeace: <https://www.greenpeace.de/themen/landwirtschaft/ungesunde-fleischelust>. letzter Zugriff: 30.06.20

Designed by: macrovector / Freepik, gstudioimagen / Freepik, upklyak / Freepik, kjpargeter / Freepik, gstudioimagen / Freepik, Gstudioimagen / Freepik

Tonnen Antibiotika in Deutschland in der Tierhaltung verwendet. Bei fortschreitendem Trend wird sich diese sogar bis zum Jahr 2030 weltweit um 53 Prozent erhöhen. Der hohe Antibiotikaeinsatz in der Tierhaltung ist der Auslöser für die Zunahme multiresistenter Keime. Wenn sich Jemand nun mit diesen multiresistenten Keimen infiziert, gegen die kein gängiges Antibiotikum mehr hilft, kann er sogar an leichten Infektionen sterben.

Im Februar 2017 ging eine Warnung der Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) vor multiresistenten Keimen aus. Je mehr Menschen an diesen Erregern erkranken, desto weniger wirken

die Antibiotika. Laut der EFSA sterben schätzungsweise 25.000 Menschen jährlich in Europa an Infektionen mit resistenten Erregern, da viele Antibiotika bereits unwirksam geworden sind. Sogar Fachleute schätzen, dass ohne einen Wandel bis 2050 über 10 Millionen Menschen jährlich sterben werden. Dennoch werden in der industriellen Tierhaltung diese Notfallwirkstoffe ohne Rücksichtnahme weiter eingesetzt.



Sterberate in Europa an Infektionen pro Jahr

5. BEWUSST ESSEN

Maß halten statt Massen halten

Abschließend gehe man von der Ausgangsfragestellung aus, was der Endverbraucher tun kann, um der Massentierhaltung entgegen zu wirken. Es gehe dabei nicht darum, dass wir alle ab sofort vegan leben müssen. Dies sei nicht notwendig, doch wir können unser Essen bewusster und seltener genießen. Das neue Motto sollte daher lauten: „Maß halten statt Massen halten“. Auch der Griff im Supermarkt zu Fleisch mit höherer Qualität zu einem angemessenen Preis sei ratsam. Bewusste Ernährung bedeutet mehr pflanzliche Produkte sowie tierische Produkte aus besserer Haltung zu sich zu nehmen. Aufgrund des Tierwohls ebenso wegen des gesundheitlichen Aspekts.

Das Greenpeace „Kursbuch Agrarwende 2050“ kommt zu dem Ergebnis, dass Deutschland nur dann seine Klimaschutzziele erreichen kann, wenn der Fleischkonsum massiv eingeschränkt wird. Die Voraussetzung bildet, dass wir Endverbraucher weniger Lebensmittel wegwerfen und unseren Konsum drosseln – beides jeweils um 50 Prozent. Beispielsweise kann ein fleischfreier Tag in der Woche schon viel bewirken...

2,7 m² Wald
Tierhaltung/Sojaanbau

20 kg Getreide/Soja
als Futtermittel verwendet

12

Petrich, S. und Wenz, K.; Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e.V, Stand November 2017, Maß halten statt Massen halten., S. 15, from https://www.bund.net/fileadmin/user_upload_bund/publikationen/massentierhaltung/massentierhaltung_mass_haltenstatt Massen_halten.pdf. letzter Zugriff: 30.06.20

Dräger de Teran, T.; WWF Deutschland März 2015. Das große Fressen: Wie unsere Ernährungsgewohnheiten den Planeten gefährden, from <https://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/das-grosse-fressen/>. letzter Zugriff: 30.06.20

Designed by: pikisuperstar / Freepik, gadingeffendi01 / Freepik

9 Kg Co₂
Abholzung Wald /Produktion Fleisch

Ein fleischfreier Tag
rettet...

ein Tier
circa 500 g Fleisch

4160 l Wasser
Nahrungsanbau und Trinkwasser

13

5. BEWUSST ESSEN

Zusammenfassung und Ausblick

Laut der WWF Studie: „Klimawandel auf dem Teller“ (Oktober 2012) könnten die Deutschen allein durch gesunde Ernährung und Vermeidung von Nahrungs- mittelabfällen 67 Millionen Tonnen Treibhausgase einsparen. Um zu verhindern, „dass wir unsere Planeten leer fressen“ nach Tanja Dräger de Teran, die WWF-Referentin für Nachhaltige Landnutzung, Klimaschutz und Ernährung, müssen wir uns auf abwechslungsreiche Ernährung umstellen. Der WWF hat dazu ein Zukunftsszenario 2050 in Abstimmung mit Ernährungswissenschaftlern entwickelt, die eine nachhaltige Ernährung mit den ökologischen Grenzen der Erde in Einklang bringt. In Form einer Ernährungstabelle wurden die Fakten vom WWF neu aufbereitet. Diese zeigt nochmal auf, dass der momentane hohe Fleischkonsum um die Hälfte halbiert werden muss. Die Empfehlung nach der DGE für gesündere Ernährung liegt bei 300 bis 600 Gramm Fleisch pro Woche. Wenn sich die Konsumenten an die jeweiligen Richtlinien halten, kann unsere Ernährung gesund, umwelt- und klimafreundlich sein.

In diesem Beitrag geht es die Chancen der Ernährungsumstellung und die Risiken des Fleischkonsums zu erarbeiten, um die These dieses Beitrages zu bestätigen oder dementieren zu können. Würde es den Einwohnern Deutschlands bis zum Jahr 2050 gelingen, sich gesund zu ernähren und überflüssige Abfälle an Nahrungsmitteln zu vermeiden, dann ließen sich laut der WWF Studie 2015 „Nahrungsmittelverbrauch und Fußabdrücke des Konsums in Deutschland“ pro Person 271 m² allein an Ackerfläche und 23 % unserer aktuellen direkten und indirekten THG-Emissionen des Nahrungsmittelverbrauchs einsparen. Es ist das Ziel, den ökologischen Fußabdruck der Ernährung signifikant zu verringern. Der Flächen- und Klimafußabdruck unserer fleischbetonten Ernährung ist zu hoch und wirkt sich auf die Umwelt, Natur und die Gesundheit bedenklich aus.

Greenpeace Themen Landwirtschaft, Bewusst Essen: Iss gut jetzt!, Greenpeace: <https://www.greenpeace.de/bewusst-essen>. letzter Zugriff: 30.06.20

Greenpeace Themen Landwirtschaft, Franzenburg, A. (07.11.2019), Greenpeace-Studie: Ressourcen schonende Landwirtschaft kann Deutschland ernähren., from: <https://www.greenpeace.de/themen/landwirtschaft/her-mit-dem-guten-leben>. letzter Zugriff: 30.06.20

Noleppa, S.; WWF Deutschland Oktober 2012. Klimawandel auf dem Teller, from https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/Klimawandel_auf_dem_Teller.pdf. letzter Zugriff: 30.06.20

Noleppa, S. und Carlsburg, M.; WWF Deutschland März 2015. Nahrungsmittelverbrauch und Fußabdrücke des Konsums in Deutschland: Eine Neubewertung unserer Ressourcennutzung, S.56f, from https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF_Studie_Nahrungsmittelverbrauch_und_Fussabdruck_des_Konsums_in_Deutschland.pdf. letzter Zugriff: 30.06.20

Designed by: pikisuperstar / Freepik, Brgfx / Freepik, gstudiomagen / Freepik

Nüsse (Schalenobst) 0,6% (71g)

Eierzeugnisse 1,0% (126g)

Fischprodukte 1,9% (234g)

Öle und Fette 2,0% (260g)

Fleisch- und Wurstprodukte
2,8% (353g)

Leguminosen 3,5% (439g)

Obst
16,8% (2124g)

Milch und Milchprodukte
17,7% (2232g)

Gemüse
23,1% (2921g)

Getreide, Getreide-
produkte, Kartoffeln
30,6% (3860g)

Ernährungspyramide 2050
nach den Daten vom WWF



