

# Vegetarisch versus Fleisch

Die Ökobilanz von Lebensmitteln schwankt teilweise beträchtlich. Besonders deutlich zeigt dies ein Vergleich von vegetarischen und fleischhaltigen Gerichten. Die Ökobilanz von zehn verschiedenen Gerichten zeigt: Konsumentinnen und Konsumenten können beim Essen den Planeten schonen.

VON CORINA GYSSLER

Sind Vegetarier bessere Menschen als Fleischesser? Zumindest was ihre Klimabilanz angeht, schneiden Fleischliebhaber schlechter ab als Vegetarier. Dahinter stehen nüchterne Gründe: Ein Rind stösst täglich via Rülpsen und Färzen 150 bis 250 Liter Methan (ein Gas, das über 20 Mal klimaschädlicher ist als das bekannte Treibhausgas CO<sub>2</sub>) aus. Dies entspricht etwa dem CO<sub>2</sub>-Ausstoss eines durchschnittlichen Personenwagens auf 7000 bis 8000 Kilometer Fahrt. Schwerwiegende Klimaschäden verursacht auch das Abholzen von Tropenwäldern für Soja als Futtermittel und die Herstellung von Düngemitteln. Bei Letzterem wird Lachgas freigesetzt. Dieses Gas hat ein 310 Mal grösseres Treibhauspotential als CO<sub>2</sub> und heizt der globalen Erwärmung weiter ein.

## Schweizer mögen Fleisch

Speck, Braten, Schinken – der Fleischkonsum von Schweizerinnen und Schweizern ist gross: Neunmal pro Woche essen wir Fleisch und schaffen es im Jahr 2009 auf 52,4 Kilo Fleisch pro Kopf, Vegetarier und Säuglinge mit eingerechnet. Dieser Fleischkonsum beeinträchtigt ganz direkt die Umwelt, denn die Fleischproduk-

tion braucht viel Platz: Vergleicht man beispielsweise den Weizenanbau für Menschen mit dem Futteranbau für Rinder, braucht es für die Produktion von Fleisch mehr als zehnmal soviel Fläche.

Zwar fressen Rinder auch Gras von weniger fruchtbarem Weideland. Sie bekommen aber auch Mais und Soja aus Brasilien als Futter. So wächst auf rund einem Drittel der weltweiten Ackerflächen Futter für Rind, Huhn oder Schwein, und diese Produktion ist sehr energieintensiv. Daneben wird auch viel Fleisch importiert: 1600 Tonnen Rindfleisch hat die Schweiz 2009 alleine aus Brasilien eingeführt – einem Land, in dem Weideland auf Kosten von wertvollen Savannen und Waldgebieten gewonnen wird.

## Sparsam mit Fleisch umgehen

Fleisch und Milchprodukte leisten mit rund einem Drittel der Proteinversorgung einen wichtigen Beitrag zur Welternährung. Trotzdem ist Masshalten angesagt, denn «Fleisch sollte als Delikatesse gegessen werden und gehört aus ökologischer Sicht nicht täglich auf den Tisch», sagt Jennifer Zimmermann, Ernährungsexpertin beim WWF Schweiz.

*Menübeispiele von Mittagessen in Grossküchen zeigen: Im Durchschnitt belasten Fleischgerichte die Umwelt dreimal mehr als vegetarische.*

*Bild oben: Gemüselasagne  
Bild unten: gebratener Pouletschenkel mit Pommes Frites*





TAMARA HARTE/FLICR



LARA NELL/FLICR

Das bestätigt ein Ökoprofil von der Umweltberatungsfirma ESU-services. Es verglich die Umweltbelastungspunkte (UBP) von zehn typischen Mittagsgeschichten, fünf fleischhaltigen und fünf vegetarischen. UBPs berücksichtigen neben den Treibhausgasemissionen auch Emissionen in die Luft, in Oberflächengewässer, ins Grundwasser und in den Boden. Dazu kommen der Verbrauch von Energie, die Nutzung von Land und das Depo-nievolumen für die Abfälle. Als Ausgangspunkt für die Berechnung diente jeweils eine durchschnittliche Portion eines Mittagsgeschichts aus einer Grossküche. Das so erstellte Profil zeigt, dass sich vor allem Produktion und Transport der Lebensmittel stark unterscheiden. Kühlung und Zubereitung spielen eine marginale Rolle und wurden deshalb nur grob berücksichtigt. Fleischgerichte erzielten dabei eine deutlich höhere Umweltbelastung – im Schnitt belasten sie die Umwelt drei Mal mehr. Grund dafür ist die Fleischproduktion selber, die deutlich mehr Treibhausgase verursacht.

Das bestätigt auch der Vergleich zwischen zwei Menüs, die ähnlich zubereitet wurden: Auf der einen Seite das Kalbgeschnetzelte mit Rösti, auf der anderen Seite das Tofugeschnetzelte Zürcher Art, bei dem ausschliesslich das Fleisch durch Tofu ersetzt wurde: Das erste Gericht weist eine rund dreimal schlechtere Ökobilanz auf als sein fleischloses Pendant. Die Wahl der Stärke- oder Gemüsebeilage ist sekundär, solange sie dem saisonalen beziehungsweise regionalen Angebot entspricht. Möchte jemand seine Ernährung ökologischer gestalten, tut er oder sie gut daran, die Häufigkeit des Fleischkonsums einzuschränken. Damit tut der Mensch am meisten für den Planeten. □

## In den Topf geschaut

Die Methode der Umweltbelastungspunkte (UBP, vgl. Text links), wurde mit dem Ziel entwickelt, die verschiedenen ökologischen Auswirkungen bei der Produktion von Gütern oder Dienstleistungen zu einer einzigen Kenngrösse zusammenzufassen.

Fleischhaltige Gerichte	UBP
Rindsschmorbraten Burgunder Art mit Pommes frites	7488
Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti und Karottengemüse	5752
Lammragout mit Pommes frites und kleinem Gemüse	5232
Sautiertes Schweinskotelett Walliser Art mit Rösti und Karottengemüse	4400
Gebratener Pouletschenkel mit Pommes frites und Zucchetti	3610
<b>Durchschnitt der Fleischgerichte</b>	<b>5332</b>
Vegetarische Gerichte	UBP
Spätzlipfanne Gärtnerart	2247
Tofugeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti und Karottengemüse	1928
Risotto	1475
Gemüsecurry im Vollreisring	1285
Gemüselasagne	1197
<b>Durchschnitt der vegetarischen Gerichte</b>	<b>1913</b>

Die Beispiele zeigen, dass Fleischgerichte die Umwelt durchschnittlich dreimal mehr belasten als vegetarische Menüs. Auch ist Fleisch nicht gleich Fleisch, Rindfleisch weist mehr UBPs auf als Schweinefleisch oder Poulet. Dies liegt vor allem daran, dass Kühe und Rinder im Gegensatz zu Schwein und Huhn viel umweltschädliches Methan ausstossen. Was hingegen wieder für die Kühe spricht: Im Gegensatz zu anderen Nutztieren ernähren sie sich auch von Gras und nicht nur von speziell für die Fleischproduktion hergestelltem Futter.

QUELLE UBPs: ESU-SERVICES