Krisensichere Ernährung in Österreich: Studie zeigt Potenzial von Hülsenfrüchten und Bio-Milchprodukten

Eine neue Studie des Forschungsinstituts für biologischen Landbau, präsentiert von MUTTER ERDE und Greenpeace, untersucht die ökologischen Auswirkungen und die Importabhängigkeit von 25 eiweißreichen Lebensmitteln. Bio-Hülsenfrüchte wie Erbsen und Soja sowie Bio-Milchprodukte werden als krisensichere Optionen bewertet, während konventionelle Fleischprodukte das Ernährungssystem anfälliger machen. Die Studie betont auch das Potenzial von heimischem Anbau und den positiven Beitrag von pflanzlicher Ernährung für die Umwelt.

(©Lea Scharl)

Unsere Lebensmittelversorgung steckt in einer Krise: Klima- und Energiekrise aber etwa auch der hohe Fleischkonsum bedrohen

die Ernährungssicherheit in Österreich und weltweit. Einen möglichen Weg für eine krisensichere Ernährung zeigt jetzt eine neue Studie vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau, präsentiert von der Umweltinitiative MUTTER ERDE und Greenpeace.

Verglichen wurden 25 Lebensmittel, die viel Eiweiß - einer der wichtigsten Hauptnährstoffe für den Körper - liefern, wie etwa Tofu, Käse und Schweinefleisch. Untersucht wurde dabei, wie viel fossile Energie und Ackerfläche sie benötigen, wie stark sie selbst zur Klimakrise beitragen und wie sehr sie von Importen bestimmter Betriebsmittel wie Dünger und Futtermittel abhängig sind.

Krisensichere Ernährung in Österreich: Die Herausforderungen

Das Ergebnis anhand eines Ampelsystems zeigt: Lebensmittel aus Bio-Hülsenfrüchten, wie Erbsen und Soja sowie Milchprodukte in Bio-Qualität liegen im grünen Bereich und tragen zu einer krisenfitten Ernährung bei. Konventionelle Milchprodukte und insbesondere Fleisch machen unser Ernährungssystem hingegen deutlich anfälliger für Krisen und fallen in der Bewertung durch.

„Unsere Studie zeigt klar, dass Hülsenfrüchte und biologische Milchprodukte zu einer krisensicheren Ernährung in Österreich sehr stark beitragen können. Sie verbrauchen im Vergleich nur wenig Ackerfläche, werden mit geringem Energieeinsatz hergestellt und sind deutlich weniger von Importen abhängig”, sagt Georg Zamecnik, Studienautor und wissenschaftlicher Mitarbeiter am FiBL.

Während etwa für ein Kilogramm Tofu nur rund 0,6 Kilogramm an Treibhausgasen ausgestoßen werden, sind es bei einem Kilogramm konventionellem Rindfleisch knapp 17. Die Sojabohnen für Tofu werden mittlerweile auch in Österreich in großen Mengen angebaut. Importiert werden dafür

typischerweise nur Düngemittel: Insgesamt drei Kilogramm pro Tonne Tofu. Bei konventionellem Rindfleisch sind es hier knapp 97 Kilogramm. Hinzu kommen noch Importe von Futtermitteln und chemisch-synthetische Pestiziden. Letztere fallen bei Tofu gänzlich weg, da in Österreich fast ausschließlich Bio-Tofu verkauft wird und in der biologischen Landwirtschaft keine chemisch-synthetischen Spritzmittel eingesetzt werden.

Bei der Studie wurden 25 eiweißreiche Lebensmittel hinsichtlich ihrer ökologischen Auswirkung sowie Importabhängigkeit bewertet und in ein Ampelsystem eingeordnet. Aus Umweltsicht war entscheidend, wie sie sich auf das Klima auswirken, wie viel Ackerfläche sie verbrauchen und welche Mengen an fossilen Energien benötigt werden, um die Produkte herzustellen.

Mit Abstand vorne liegt hier Fleischersatz auf Erbsenbasis. Ebenso schneiden hier etwa Bio-Tofu, Bio-Sojamilch und Bio-Milchprodukte besonders gut ab. Am schlechtesten bewertet werden Fleischprodukte. Vergleicht man die Umweltauswirkung der verschiedenen Produktgruppen, so zeigt sich: Konventionelle Lebensmittel sind im Schnitt um 13 Prozent umweltschädlicher als biologische. Deutlich größer ist der Unterschied zwischen pflanzlichen und tierischen Produkten. Hier liegt der Unterschied bei 68 Prozent zugunsten der pflanzlichen Lebensmittel.

Die Studie: Bewertung ökologischer Auswirkungen und Importabhängigkeit

In einem zweiten Schritt berechnet die Studie, wie abhängig die Lebensmittel von Importen wie Düngemittel oder Futtermittel sind. Der Grund: Je abhängiger das Produkt ist, desto krisenanfälliger und somit schwerer herstellbar ist es auch, etwa wenn Lieferketten unterbrochen werden.

Bei der Importabhängigkeit schneiden vor allem pflanzliche Bio-Produkte besonders gut ab. Das liegt unter anderem an fehlenden Futtermittel-Importen und nicht eingesetzten Pestiziden. Schlussendlich werden die Ergebnisse aus diesen

beiden Kategorien, ökologische Auswirkungen und Importabhängigkeit, für das jeweilige Lebensmittel zusammengeführt. Daraus ergibt sich die Bewertung, wie viel das Produkt zur Krisensicherheit beiträgt oder dieser schadet.

Hülsenfrüchte und Bio-Milchprodukte: Grüne Optionen für eine krisensichere Ernährung

Landwirtschaftsexperte Sebastian Theissing-Matei betont: “Tofu und biologische Milchprodukte sind wahre Krisenblocker. Sie können schon jetzt dazu beitragen, dass Krisen entschärft werden. Lebensmittel auf Basis von Hülsenfrüchten wie Linsen oder Fleischersatz aus Erbsen werden aktuell noch kaum bis gar nicht in Österreich hergestellt, hätten aber großes Potential und eignen sich für den Anbau in Österreich. Für die österreichische Bundesregierung gilt es daher jetzt zu handeln und den Weg hin zu einer krisensicheren Ernährung zu ebnen. Dafür müssen etwa die Mehrwertsteuer auf pflanzliche Lebensmittel gestrichen und der Anbau von Hülsenfrüchten und mehr Bio in Österreich forciert werden.”

Denn während in Österreich jährlich rund 180 Prozent des Eigenbedarfs an Milch hergestellt wird, kommen beispielsweise Linsen häufig aus Ländern wie Kanada - und das, obwohl sie auch in Österreich angebaut werden können.

Was bedeutet die Klimaerwärmung für unsere Ernährung?

„Was hat mein Schnitzerl mit der Klimaerwärmung zu tun und warum soll Tofu soviel ökologischer sein? Diese Fragen stellen sich viele Menschen, denn der große Einfluss unseres Essens auf die Klimaerwärmung bleibt für viele ein Rätsel. Die nun vorliegende Studie ist ein gutes Instrument, um unsere Essgewohnheiten einem Klimacheck zu unterziehen. So können wir schon beim Frühstück etwas für den Klimaschutz tun", sagt

Anita Malli, Geschäftsführerin der Umweltinitiative MUTTER ERDE.

Die Initiative MUTTER ERDE wurde 2014 vom Österreichischen Rundfunk und den führenden
Umwelt- und Naturschutzorganisationen Österreichs ins Leben gerufen. Gemeinsames Ziel ist
es, Nachhaltigkeit zum Thema zu machen, zu informieren und Spenden für
Umweltschutzprojekte zu sammeln.

Die Gesamte Studie finden Sie hier:

FiBL-Studie “Krisensichere Ernährung - Bewertung ausgewählter eiweißreicher Lebensmittel hinsichtlich Risiken oder Potenziale nachhaltiger Ernährungssicherheit in Österreich”

Weitere Informationen unter: **www.muttererde.at**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at