

Informationsblatt: Was hat unser Essen mit der Welt zu tun?

FAKT 1

Wir essen viele Tiere: Auch, wenn der Verbrauch aktuell auf dem niedrigsten Stand seit Aufzeichnungsbeginn 1989 ist, essen wir in Deutschland immer noch durchschnittlich 57,3 kg Fleisch pro Kopf: 32,8 kg Schweinefleisch, 13,3 kg Geflügelfleisch und 9,8 kg Rinder- und Kalbfleisch (Stand 2020). Weltweit gehören wir damit zu den Ländern mit dem größten Pro-Kopf-Verbrauch.

FAKT 2

Immer mehr Fleisch: Die globale Fleischproduktion hat sich in den letzten 50 Jahren mehr als verdreifacht.

FAKT 3

Ernährung und Treibhausgase: Die Lebensmittelindustrie verursacht mehr als 25 Prozent der globalen Treibhausgase. Damit sind Lebensmittel nach Energieerzeugung die weltweit zweitgrößte Quelle von Treibhausgasen.

FAKT 4

Rinderzucht und Treibhausgase: Fast 70 Prozent der Treibhausgase der Lebensmittelindustrie entsteht durch die Viehzucht, insbesondere durch die Aufzucht von Rindern für den Fleischkonsum.



FAKT 5

Abholzung: Die Lebensmittelindustrie verursacht fast 80 Prozent der weltweiten Abholzung, insbesondere um Futtermittel für die Viehzucht anzubauen wie beispielsweise Sojapflanzen.



FAKT 6

Frischwasser: Die Produktion von Nahrungsmitteln benötigt knapp 70 Prozent des weltweit zur Verfügung stehenden Frischwassers.

FAKT 7

Klimabilanz Rindfleisch vs. Gemüse: Die Produktion von einem Kilo Rindfleisch verursacht 14.341 g CO₂, die Produktion von einem Kilo frischem Gemüse dagegen nur 153 g CO₂.

FAKT 8

Arbeitsbedingungen in der Lebensmittelproduktion: Unsere Nahrungsmittel haben in den allermeisten Fällen andere Menschen angebaut, geerntet oder geschlachtet, transportiert, verpackt und verkauft. In vielen Fällen werden Lebensmittel unter schwierigen Arbeitsbedingungen hergestellt. Bei der Produktion von Schokolade gibt es beispielsweise viel Kinderarbeit (alleine in Ghana und in der Elfenbeinküste müssen etwa zwei Millionen Kinder unter menschenunwürdigen Bedingungen auf Kakaoplantagen für unsere Schokolade arbeiten). Für Produkte aus dem globalen Süden kann daher das Fairtrade-Siegel eine gute Orientierung für menschenwürdig hergestellte Produkte sein.

Quellen: Fakt 1: https://www.ble.de/sharedocs/pressemitteilungen/DF/2021/210322_Fleisch.html • Fakt 2: <https://www.boell.de/de/2021/01/06/bleischkonsum-weitweit-althagsessen-und-luxusgut> • Fakt 3: [ourworldindata.org/food-ghg-emissions](https://www.ourworldindata.org/food-ghg-emissions) • Fakt 4-6: www.dw.com/en/world-food-day-how-changes-in-our-diet-can-help-mitigate-climate-change/a-50796472 • Fakt 7: www.bmu.de/themen/wirtschaft-produkte-ressourcen-tourismus/produkte-und-konsum/produktbereiche/konsum-und-ernaehrung/ • Fakt 8: www.makechocolatefair.org/themen/menschen-und-arbeitsrechtsverletzungen