



Fleischkonsum in Deutschland:

Ethische, soziale und ökologische Konsequenzen unserer Ernährungsweise

Einführung

Mit seiner Aussage „Der Mensch ist, was er isst“ vertrat der Philosoph Ludwig Feuerbach bereits Mitte des 19. Jahrhunderts die Auffassung, dass die Ernährung eine große Bedeutung für die kulturelle Identität des Individuums besitzt. Feuerbach behauptete, dass Revolutionäre nur mit der richtigen Nahrung obsiegen könnten: „Wer nur Pflanzenkost genießt, ist auch nur ein vegetierendes Wesen, hat keine Tatkraft.“ Rund 150 Jahre später scheinen die Verbraucher diesem Rat zu folgen: Im Jahr 2010 wurden 88,2 kg Fleisch pro Kopf in Deutschland verzehrt, was ca. 240 g pro Tag bedeutet¹.

Deutschland hat sich zu einer Nation von Fleischessern gewandelt. Die Industrialisierung der Landwirtschaft hat mit enormem Tempo die traditionellen Strukturen der Viehhaltung verdrängt. Stattdessen bestimmen zunehmend „Tierfabriken“ bzw. Mastanlagen sowie riesige Schlachthöfe die Szenerie. So nahm im September 2011 im niedersächsischen Wietze der größte Geflügelschlachthof Deutschlands seinen Betrieb auf, angestrebt wird eine wöchentliche Gesamtkapazität von 2,59 Millionen Hähnchen – das sind 27.000 Tier-schlachtungen in der Stunde.

Ist diese Entwicklung noch ethisch vertretbar, geschweige denn nachhaltig, und welche Konsequenzen hat dies für den Verbraucher und unseren Planeten? Wir brauchen ein kritischeres Verhalten beim Fleischkonsum, das mit einer Rückbesinnung auf eine flächengebundene, naturverträgliche Tierhaltung in der Landwirtschaft verbunden ist.

Vom Sonntagsbraten zum omnipräsenten Konsumgut

Die Ernährung der Deutschen hat sich in den Jahren nach dem 2. Weltkrieg stark verändert. In der Phase des Wiederaufbaus herrschte zunächst ein grundsätzlicher Mangel an Lebensmitteln, der allerdings relativ schnell – und dies gilt speziell auch für die DDR² – mit der sich intensivierenden Industrialisierung der Landwirtschaft, überwunden wurde. Letztere ist auch ursächlich für einen Trend, der kaum noch zu stoppen scheint: die Lebensmittel werden verhältnismäßig immer günstiger. So sank der Anteil der Ausgaben für

¹ BMELV (2011): Statistisches Jahrbuch über Ernährung, Landwirtschaft und Forsten 2010. Bremerhaven: Wirtschaftsverlag

² In der DDR wurde der Westen in Sachen Fleischkonsum sogar übertroffen und der Verbrauch von Fleisch wurde zwischen 1955 und 1989 von 45 kg auf 100,2 kg pro Jahr und Kopf mehr als verdoppelt; aus Annette Kaminsky, Illustrierte Konsumgeschichte der DDR, S. 48

NABU-HINTERGRUND – Fleischkonsum in Deutschland

Nahrungsmittel am Haushaltseinkommen in Deutschland auf unter 15 Prozent in 2008 - 1950 lag dieser Anteil noch bei ca. 40 Prozent³. Die Globalisierung trägt ihren Teil zu dieser Entwicklung bei und insbesondere billige Fleisch- bzw. Wurstwaren, egal ob importiert oder in Deutschland produziert, sind aus den Supermärkten nicht mehr wegzudenken. Der besondere Fleischgenuss in Form des Sonntagsbratens wurde vom omnipräsenten, jederzeit möglichen Angebot an Fleisch- und Wurstwaren abgelöst. Currywurst, Döner, Hamburger, Bulette, Leberkäsebrötchen, oder Bratwurst sind aus deutschen Städten und hungrigen Köpfen nicht mehr wegzudenken. Mit dem Wohlstand einer Gesellschaft steigt also gleichzeitig auch die Nachfrage nach Fleisch, und da der westliche Lebensstil für viele Bewohner der Entwicklungs- und Schwellenländer Vorbildcharakter besitzt, greift diese Entwicklung weltweit um sich. Experten rechnen mit einer weltweiten Verdoppelung des derzeitigen Fleischverbrauchs bis 2050 (momentan liegt dieser bei 284 Millionen Tonnen pro Jahr)⁴. Seit 1950 ist er bereits um das Sechsfache gestiegen.

Fleisch – ein Stück Lebenskraft?

Fleisch- und Wurstwaren sind wichtige Lieferanten von Nährstoffen (Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe). In der Nationalen Verzehrsstudie des Bundeslandwirtschaftsministeriums aus dem Jahr 2008 heißt es: „Fleisch ist eine bedeutende Quelle für B-Vitamine (B6, B12, Niacin) sowie Eisen, Zink, Selen und Kalium. Zusätzlich ist die Bioverfügbarkeit der Mineralstoffe in Fleisch und Fleischprodukten höher als in Getreide und anderen pflanzlichen Lebensmitteln. Ferner enthält Fleisch hochwertiges Protein und trägt damit zur Proteinversorgung bei.“ Die gute Verwertbarkeit der im Fleisch enthaltenen Mineralstoffe wie Eisen oder Zink ist unbestritten.

Diese positiven Aspekte kehren allerdings ins Gegenteil, wenn zu viele Fleischwaren die Ernährungsweise bestimmen. Dies liegt vor allem daran, dass Fleisch einen hohen Anteil an gesättigten Fettsäuren enthält, die nur in geringen Mengen dem Körper zugeführt werden sollen. Im Gegensatz dazu können ungesättigte Fettsäuren, die sehr wichtig für den Stoffwechsel sind, nicht in großen Mengen zur Verfügung gestellt werden (was allerdings abhängig von Tierart und Haltung ist). Bei übermäßigem Fleischkonsum führt dies zu typischen Wohlstands- oder Zivilisationskrankheiten wie Bluthochdruck, Gicht, Altersdiabetes oder Fettleibigkeit. Nur ein gelegentlicher Fleischverzehr kann also als gesund bezeichnet werden. Nach einer Studie der American Dietetic Association (ADA) sind bei fleischloser Ernährung die Risiken, an Zivilisationskrankheiten zu erkranken⁵, erheblich geringer.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) empfiehlt dem Verbraucher, nur zwei bis drei Mal in der Woche Fleisch oder Wurstwaren zu verzehren – insgesamt höchstens 600 Gramm. Eine vernünftig geplante vegetarische Ernährung kann den Körper ebenso mit den nötigen Nährstoffen versorgen. So kann das ausschließlich im Fleisch vorkommende zweiwertige Eisen durch eine kombinierte Nahrungsaufnahme eisenreicher, vegetarischer Lebensmittel (dreiwertiges Eisen) zusammen mit Lebensmitteln, welche die Eisenaufnahme fördern, kompensiert werden⁶. Alle weiteren notwendigen Nährstoffe können durch vegetarische Lebensmittel gleichwertig wie durch Fleischkonsum aufgenommen werden.

In diesem Kontext sollten die weiteren negativen Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit nicht verschwiegen werden, die sich durch den Verzehr von Fleisch aus der Massentierhaltung ergeben. So wird den Tieren, egal ob Geflügel, Rind oder Schwein, schon beim geringsten Verdacht eines Krankheitsfalls in hohen Mengen Antibiotika durch die Futtermittelaufnahme

³ <http://de.statista.com/statistik/daten/studie/75719/umfrage/ausgaben-fuer-nahrungsmittel-in-deutschland-1900-bis-2008/>

⁴ How to feed the World in 2050. FAO. 2009

⁵ Position of the American Dietetic Association: Vegetarian Diets. J Am Diet Assoc. 2009;109:1266-1282

⁶ Claus Leitzmann und Markus Keller, Vegetarische Ernährung, 2. Aufl. 2010, S. 214-222

verabreicht, um Epidemien unter den Tieren zu verhindern. Dies wird in einer aktuellen Studie aus Nordrhein-Westfalen bestätigt, wonach 96 Prozent der Hähnchen in der Mast mit Antibiotika behandelt wurden⁷. Die massive Verabreichung kann zur Bildung multiresistenter Keime führen, die die Wirksamkeit von Antibiotika in der Humanmedizin erheblich beeinträchtigen. Ebenso bieten Massentierhaltungsbetriebe einen optimalen Nährboden für Krankheitserreger, die durchaus von den Tieren auf den Menschen übertragbar sind und weltweite Pandemien auslösen können. Erinnerung sei in diesem Kontext nur an die Vogel- (H5N1-Virus) oder die Schweinegrippe (H1N1-Virus).

Am laufenden Band

Die Beweggründe für eine fleischlose Ernährung liegen lediglich für jeden fünften Vegetarier in der eigenen Gesundheit, für 63 Prozent der Befragten spielen moralische Bedenken die größte Rolle⁸. Die Motive reichen von der Ablehnung der Tötung von Lebewesen bis hin zur Ablehnung der Umstände bei Tiertransporten oder in der Massentierhaltung. Viele Menschen distanzieren sich immer mehr von der herkömmlichen Aufzucht und dem Schlachten von Tieren. Je weiter das Bewusstsein bzw. das Wissen über Herkunft sich aus den Köpfen der Konsumenten entfernt, desto einfacher und bedenkenloser fällt wohl auch die Konsumentenscheidung für Fleisch.

Die in der Massentierhaltung verwendeten Tiere werden so gezüchtet, dass sie große Mengen an Fleisch liefern bzw. viele Eier legen. Sie werden in einer extrem unnatürlichen Umgebung gehalten, die ihren artgerechten Bedürfnissen nicht entspricht. Es fehlt Tageslicht, frische Luft und vor allem genügend Auslauf, kurz: alles, was dazu beitragen könnte, dass die Tiere weniger krankheitsanfällig sind und es ihnen gut geht. Sie werden auf schnellste Weise zur Schlachtreife ge-

mästet, anschließend zu den Schlachthöfen transportiert und am Fließband getötet und verarbeitet.

Am Beispiel des Werdegangs eines Masthuhns wird klar, dass diese Art der industriellen Nahrungsmittelproduktion inzwischen wohl jeden Bezug zu einer artgerechten Tierhaltung verloren hat: In der konventionellen Hühneraufzucht sehen die Tiere nie das Tageslicht. Sie wachsen zu Tausenden in klimatisierten und künstlich beleuchteten Hallen ohne Fenster auf. Dabei teilen sich rund 25 Tiere einen Quadratmeter und stehen somit ständig unter Stress. Selbst in den Schlafzeiten kommen die Tiere aufgrund des permanenten Körperkontakts zu den Artgenossen selten zur Ruhe. Den Stress erhöht zudem noch die Tatsache, dass die Hühner in den Anlagen nicht ihren natürlichen Bedürfnissen, wie beispielsweise Scharren und Picken, nachkommen können und sich stattdessen gegenseitigen angreifen und verletzen. Um dies zu unterbinden, werden daher bereits den Küken die Schnabelspitzen knapp unterhalb der Nasenöffnung gekappt – dabei ist der Schnabel ein stark durchblutetes, sensibles Tastorgan. In vielen Anlagen werden die Küken inzwischen innerhalb von rund 38 Tagen zur Schlachtreife gemästet, obwohl sie eigentlich eine Lebenserwartung von 10-15 Jahren haben. In dieser kurzen Zeit steigt ihr Anfangsgewicht von 45 g um das 35-fache, ihr Schlachtgewicht liegt dann bei ca. 1,5 kg. Ein längeres Leben wird schon allein deswegen unmöglich, da die in der Hühnermast verwendeten Zuchtrassen hauptsächlich Brustmasse aufbauen und ihr Körperbau für einen derartig schnellen Gewichtsaufbau nicht geeignet ist: Ihre Füße leiden unter dem enormen Gewicht, die Hühner können kaum das Gleichgewicht halten und kippen regelrecht nach vorne. Die gestressten, teilweise unter Knochenbrüchen oder entzündeten Wunden leidenden Tiere werden nun in engen Käfigen zu den Schlachtanlagen transportiert. Viele der Tiere überleben bereits den Weg vom Mastbetrieb zum Schlachthof nicht. Dort verbringen die Tiere zunächst Zeit unter beruhigendem Blaulicht. Anschließend werden sie kopfüber an entsprechende Apparaturen zu Beginn der Schlachtstraße gehängt, wo sie maschinell mit Hilfe von CO₂ oder

⁷ Evaluierung des Antibiotikaeinsatzes in der Hähnchenhaltung. Landesamt für Natur, Umwelt- und Verbraucherschutz NRW. 2011

⁸ <http://www.vegetarierstudie.uni-jena.de/> (Stand 7. April 2011)

NABU-HINTERGRUND – Fleischkonsum in Deutschland

einem Elektrobäd betäubt werden. Dann werden sie durch einen Kehlschnitt zum Ausbluten gebracht und in ein Brühbad getaucht, zerlegt und filetiert. Wie oft es bei derartig maschinellen Vorgängen zu Störungen kommt und Hühner unbetäubt verbluten oder in kochendes Wasser getaucht werden, kann kaum geschätzt werden.

Bei allen anderen Nutztieren kommt es zu ähnlichen Vorgängen im Rahmen der Mast und der Schlachtung: So werden Ferkel unbetäubt kastriert, Rinder und Schweine werden auf Vollspaltenböden ohne Einstreu gehalten oder Rinder erleiden Qualen durch unplatzierte Bolzenschüsse des Schlachters. Dies geschieht in der Regel unter veterinärmedizinischer Aufsicht und im Rahmen geltender Tierschutzgesetze. Für die Kaninchenhaltung zu Erwerbszwecken existieren noch nicht einmal rechtlich bindende Vorschriften.

Trotz der bekannten Mängel dieser agrarindustriellen Haltungs- und Aufzuchtmethoden wird die Errichtung von Massentierhaltungsanlagen mit schnellen Genehmigungsverfahren begünstigt. Erst 2007 wurden die Schwellenwerte zur Anwendung des vereinfachten Genehmigungsverfahrens von Mastanlagen zur Schweine- oder Putenhaltung gemäß Bundesimmissionschutzgesetz erheblich erhöht (von 2000 auf 3000 Plätze für Schweine bzw. von 20.000 auf 40.000 Plätze für Puten). Damit sind bei derartigen Vorhaben die Beteiligungsmöglichkeiten der Öffentlichkeit erheblich eingeschränkt.

Die wenigsten Konsumenten scheint es wirklich zu interessieren, wie heutzutage der Großteil der Nutztiere zur Fleischproduktion gehalten bzw. geschlachtet wird, während ein viel größeres Interesse am Wohlergehen von Haustieren besteht. Dieser Widerspruch lässt sich wohl durch die (emotionale) Nähe zu Haustieren erklären, da die Nutztiere kaum noch in Wohngebieten vorzufinden sind und damit immer weiter aus dem Bewusstsein verdrängt werden.

Ein hoher Preis für billiges Fleisch

Im Jahr 2008 kam es in vielen armen Ländern zu Hungeraufständen. Unzählige Menschen protestierten,

zum Teil auch mit Gewalt, gegen zu hohe Lebensmittelpreise. Die für viele Menschen nicht mehr erschwinglichen Preise für Mais und Getreide waren und sind auf unterschiedliche Faktoren zurückzuführen: Neben Spekulationen an den Börsen mit Lebensmitteln, klimabedingten Missernten oder der zunehmenden Nachfrage nach Energiepflanzen für Biokraftstoffe zählt auch der weltweit steigende Fleischkonsum zu den Ursachen. Zwar sind nach der Preisexplosion in 2008 die Preise wieder gefallen, sie befinden sich jedoch schon wieder im Anstieg. Dies verdeutlicht beispielsweise die Preisentwicklung von Weizen in Europa⁹.



Abb. 1: Entwicklung des Weizenpreises in Europa

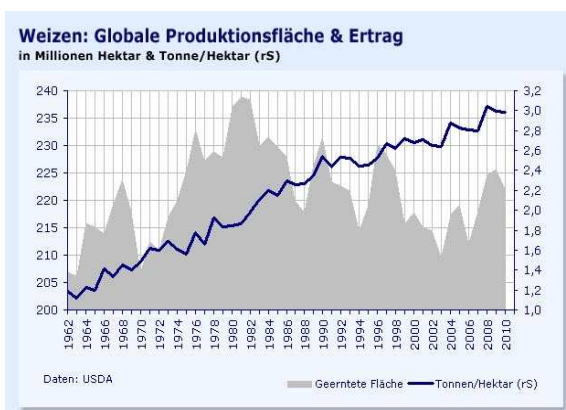


Abb. 2: Weizen: Globale Produktionsfläche & Ertrag

⁹ Beide Graphiken aus Frankfurter Allgemeine Zeitung, Online unter: <http://m.faz.net/Rub58BA8E456DE64F1890E34F4803239F4D/Doc~E27540398C5CF4C6E8AB27299D3A421CF~ATpl~Epartner~Ssevenval~Scontent.xml> (Stand 7. April 2011)

NABU-HINTERGRUND – Fleischkonsum in Deutschland

Gleichzeitig stieg der Ertrag von Weizen in den vergangenen Jahren stetig. Diese Entwicklung lässt sich bei nahezu allen Getreidearten feststellen. Die Preise steigen, die Erträge auch. Doch was hat dies mit dem Fleischkonsum zu tun, insbesondere in der westlichen Welt? Wie bereits angesprochen, ist vor allem die zunehmende Fleischnachfrage ein wichtiger Faktor, der für die Preissteigerung von Getreide verantwortlich ist. Neben der Biokraftstoffindustrie ist vor allem das Vieh der modernen Agrarwirtschaft immer hungriger nach Mais, Soja und Getreide. Selbst Wiederkäuer wie Rinder, die normalerweise das für Menschen nicht verdauliche Gras fressen, entwickeln sich somit zu direkten Nahrungskonkurrenten des Menschen. Weltweit bestehen jährliche Kapazitäten zur Schlachtung von schätzungsweise 45 Milliarden Tieren¹⁰, die ausreichend Futter benötigen. In der Konsequenz wurden im Jahr 2008 222 Millionen Tonnen Soja an Tiere verfüttert¹¹. Davon hat Europa 35 Millionen Tonnen Soja für die Viehfütterung importiert.

Mit jeder Stufe der Nahrungskette, also von den pflanzlichen Primärproduzenten an Biomasse bis hin zum Endkonsumenten, kommt es dabei zu Energieverlusten, meist durch Verzehrverluste, Veratmung und Unverdaulichkeit, also durch Ausscheiden ungenutzter Nährstoffe. Ein Großteil der aufgenommenen Energie wird gar nicht in Fleisch umgewandelt und steht nicht mehr als Nahrung zur Verfügung. Bei den Tierrassen, die für die Massentierhaltung gezüchtet werden, wurden diese Verluste in der Vergangenheit zwar deutlich reduziert. Fakt ist aber weiterhin, dass ein Huhn heutzutage für die Produktion von einem Kilogramm Fleisch 1,6 kg Futter benötigt. Schweine benötigen drei Kilogramm und Rinder sogar acht Kilogramm Futter – wobei Rinder als Wiederkäuer eben

auch das ansonsten unverwertbare Grünland nutzen können.

Diese Situation begründet die negativen Auswirkungen des weltweit rasant ansteigenden Fleischkonsums auf die Ernährungslage vor allem in Entwicklungsländern. Laut einer Berechnung der UN-Umweltorganisation (UNEP) könnten allein durch den Verzicht auf die Umwandlung von pflanzlichen in tierische Produkte theoretisch 3,5 Milliarden Menschen ernährt werden¹². Schließlich werden zur Umwandlung einer pflanzlichen in eine tierische Kalorie je nach Tierart fünf bis dreißig pflanzliche Kalorien verfüttert.

Gleichzeitig verschärft die Massentierhaltung die Ernährungssituation in der Welt noch auf eine andere Art. Viele Industrieländer müssen gewaltige Mengen an Getreide oder Ölsaaten importieren, da die Binnenmärkte nicht ausreichend Futtermittel bereitstellen können. Dies geschieht zumeist durch Importe aus Entwicklungs- oder Schwellenländern oder durch Ankäufe von dortigen Agrarflächen. So nimmt allein der Sojabedarf der deutschen Tierproduktion eine Anbaufläche von 2,8 Millionen Hektar ein¹³, der größte Teil davon in Brasilien und Argentinien – Fläche, die der heimischen Bevölkerung nicht mehr zur Nahrungsmittelerzeugung zur Verfügung steht. Zudem führt der steigende Futtermittelbedarf oft zu einem großflächigen Anbau in Monokulturen mit gentechnisch veränderten Pflanzen, wodurch Böden, Gewässer und biologische Vielfalt massiv belastet werden.

Die intensive Fleischproduktion hat noch weitere Konsequenzen für Entwicklungsländer. So stellt sich heutzutage die Frage nach „Brust oder Keule“¹⁴ nicht mehr, denn sie wird täglich vom Verbraucher eindeutig beantwortet. Das weiße, fettarme Fleisch der Hühnerbrust erobert in Zeiten von „fettarmer Ernährung“ die Herzen und Mägen der Konsumenten. In den Kühltheken der Supermärkte oder beim Metz-

¹⁰ Reiner Stadler, Die Überflieger, im sz-magazin, Online unter: <http://sz-magazin.sueddeutsche.de/texte/anzeigen/34981/> (Stand 7. April 2011)

¹¹ Hartman, G., West, E. & Herman, T. (2011): Crops that feed the World 2. Soybeans - worldwide production, use, and constraints caused by pathogens and pests. Food Security 3: 5-17.

¹² C. Nellmann et al, The environmental food crisis – The environment's role in averting future food crises, UNEP 2009, S. 27
¹³ FAOSTAT 2010

¹⁴ wie es bereits 1976 in einem Film mit Louis de Funès hieß

ger ist daher kaum noch ein ganzes Huhn, geschweige denn dessen Extremitäten zu finden. Diese Reste überschwemmen tiefgefroren und zu Dumpingpreisen die Märkte von Entwicklungsländern. Die Exporte ruinieren nicht nur die dortigen Marktpreise für Geflügel, sondern auch die lokalen Geflügelzüchter. In anderen Erdteilen wird also ein hoher Preis gezahlt, damit wir für unser Fleisch wenig Geld ausgeben müssen.

Nicht nur Kleinvieh macht Mist: Umweltbelastungen durch Intensivtierhaltung

Neben den gesundheitlichen, ethischen und sozialen Problemen verursacht oder verschärft der übermäßige Fleischkonsum und die dahinter stehende Agrarindustrie auch ein breites Spektrum an Umweltproblemen:

Trinkwasser ist ein knappes Gut. Bereits jetzt ist sauberes Wasser in vielen Ländern (v.a. Entwicklungsländern) keine Selbstverständlichkeit. Lokale hydrogeologische Gegebenheiten, aber auch das Agieren der Regierung bzw. der Bevölkerung sind ausschlaggebend für die Verfügbarkeit von Trinkwasser. Die vorhandenen Engpässe werden durch die weiter wachsende Weltbevölkerung und den Klimawandel verschärft. Bei Betrachtung des Wasserverbrauchs zur Herstellung bestimmter Waren wird deutlich, wie sehr sich unser Konsumverhalten auf die Wasserressourcen weltweit auswirkt. Der enorme Wasserbedarf für die Kultivierung von beispielsweise Kaffee (140 l für eine Tasse), Baumwolle (2.000 l für ein T-Shirt) oder Reis (3.000-5.000 l für 1 kg) dürfte einigen Verbrauchern bereits bekannt sein. Aber den wenigsten ist bewusst, dass für die Produktion von einem Kilogramm Rindfleisch 16.000 Liter Wasser benötigt werden. Auch die Produktion von einem Kilogramm Schweinefleisch verbraucht stattliche 4.800 l, ca. 4.000 l ein Kilogramm Hühnerfleisch. Demgegenüber benötigt Gemüse deutlich weniger Wasser (z.B. 1 kg Karotten 130 l, 1 kg Tomaten 180 l, 1 kg Kartoffeln 900 l). Eine Reduzierung des Fleischverbrauchs wirkt sich also positiv auf die globalen Wasserressourcen aus.

Auch die im Rahmen der Fleischproduktion anfallenden Emissionen haben erhebliche Auswirkungen auf die Umwelt. Der Anbau der Futtermittel in der konventionellen Landwirtschaft nimmt – wie bereits dargestellt – enorme Flächen in Form von Monokulturen (Soja und Getreide) in Anspruch, die intensiv mit Pestiziden behandelt werden. Diese belasten das Grundwasser in den betroffenen Gebieten. Dazu kommen riesige Mengen an Gülle, die bei der Mast von Nutztieren in der Massentierhaltung konzentriert vor Ort anfallen und auf Felder verbracht werden. Doch die Betreiber dieser „flächenunabhängigen“ Anlagen müssen bei der Genehmigung weder eigene Ackerflächen zum Anbau von Futterpflanzen für ihre Tiere, noch zum Ausbringen der anfallenden Gülle nachweisen, sondern lediglich einen Gülle-Abnehmer für einen gewissen Zeitraum. Die regional konzentrierte Ausbringung der Gülle führt zu einem Stickstoffüberschuss von bis zu 300 Kilogramm pro Hektar. Ein Teil des Stickstoffs gelangt als gesundheitsgefährdendes Nitrat ins Grundwasser oder entweicht in Form von Lachgas mit erheblicher Klimawirksamkeit in die Atmosphäre. Zudem entsteht Ammoniak, das als saurer Regen wieder auf die Erdoberfläche gelangt und dort zur Bodenversauerung beiträgt.

Insgesamt macht die Tierhaltung 65 Prozent aller vom Menschen verursachten Lachgasemissionen und 64 Prozent der Ammoniakemissionen aus. Die Studie „Livestock’s long shadow“ der UN-Ernährungsorganisation FAO aus dem Jahr 2009 schätzt den Anteil der Tierhaltung an den gesamten Treibhausgasen auf 18 Prozent, also rund 7,5 Millionen Tonnen CO₂-Äquivalente – das ist mehr als die Emissionen aus dem gesamten Verkehrssektor. Neben den Lachgasemissionen sind die durch Verdauungsvorgänge von Wiederkäuern verursachten Ausscheidungen von Methan (33 Prozent des gesamten Methanausstoßes weltweit)¹⁵ sowie die CO₂-Emissionen klimarelevant. Letztere werden hauptsächlich durch die Landnutzungsänderungen verursacht. Vor allem Regenwälder in Südame-

¹⁵ Henriette Mackensen, Die Kuh als Klimasünder?, Der kritische Agrarbericht 2008, S. 234

rika müssen Weideland oder Ackerflächen für Getreide oder Ölsaaten weichen. Letztere haben aber eine deutlich geringere CO₂-Speicherkapazität als Wälder: Während Grünland eine CO₂-Speicherkapazität von 8 Tonnen pro Hektar hat, kommt Regenwald auf 200 Tonnen pro Hektar. Die Produktion von tierischem Eiweiß verbraucht enorme Flächen, nicht nur in Südamerika, wie an nebenstehender Grafik¹⁶ zu erkennen ist. Schon jetzt beansprucht die Futtermittelproduktion für die Viehhaltung rund 30-40 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche – die prognostizierte Verdoppelung des Fleischkonsums wäre dramatisch.

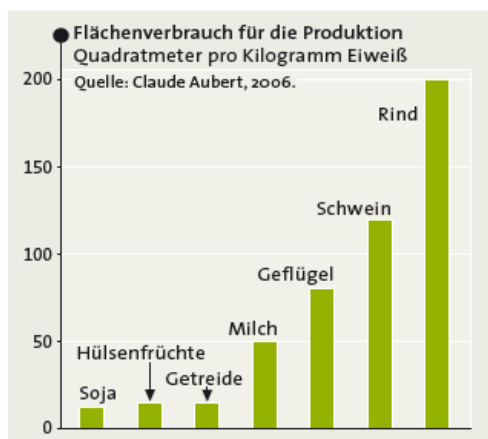


Abb. 3: Flächenverbrauch für die Herstellung von Fleischprodukten aus unterschiedlichen Nutztieren

Aus der intensiven Viehwirtschaft resultiert damit ein Verlust der biologischen Vielfalt. Die Abholzung von Urwäldern, die Überdüngung von Böden und Gewässern, der Verlust ökologischer Rückzugsflächen in der Agrarlandschaft sowie der zunehmende Bodenabtrag durch Wind- und Wassererosion werden maßgeblich verursacht durch den großflächigen Anbau von Monokulturen und die Ausbringung tierischer Exkremamente.

Schlussfolgerungen

Angesichts der weltweiten Umweltprobleme, des anthropogenen Klimawandels und der globalen Ernährungssituation ist ein Umsteuern dringend erforderlich. Dabei sollte die Macht der Verbraucher nicht unterschätzt werden. In einigen Regionen ist der öffentliche Widerstand gegen neue „Tierfabriken“ mittlerweile so groß, dass Investoren zunehmend verunsichert sind und Kommunen oder Landkreise alle rechtlichen Möglichkeiten ausloten, um Stallneubauten zu verhindern. Es wird immer deutlicher, dass die anhaltende Debatte um tierquälerische Haltungsmethoden Konsequenzen für einen besseren Tierschutz in der Landwirtschaft haben wird: Die Haltungsbedingungen müssen den Tieren angepasst werden, und nicht umgekehrt.

Darüber hinaus ist ein kritischeres Verhalten des Einzelnen beim Fleischkonsum erforderlich. Durch einfache und alltägliche Konsumententscheidungen – den persönlichen Beitrag „mit dem Einkaufskorb“ – kann jeder zur Verbesserung der eigenen Klimabilanz, zur Verringerung des ökologischen Fußabdrucks und zur Lösung gravierender weltweiter Probleme beitragen.

Das Thema Fleischkonsum bietet viele Ansatzpunkte zur Information und zur Sensibilisierung, egal ob Gesundheit, Klimawandel, Tierschutz, Flächenverbrauch oder Umweltbelastung. Eine breit angelegte Kommunikationsstrategie könnte auch die Basis für eine höhere Akzeptanz in der Bevölkerung gegenüber ordnungspolitischen und marktwirtschaftlichen Instrumenten zur Reduzierung der Fleischerzeugung darstellen. Hierzu gehören folgende Maßnahmen, die näher in Betracht gezogen werden sollten:

- Erhöhung der Mehrwertsteuer auf Fleischprodukte von 7% auf den vollen Steuersatz von 19%.
- Einführung einer Fettsteuer (analog zu Dänemark), um den Konsum von Lebensmitteln mit gesättigten Fettsäuren wie Butter und Fleisch zu reduzieren.
- Verschärfung der Düngeverordnung durch Begrenzung der Stickstoffüberschüsse auf 60 Kilogramm pro Hektar und Einführung einer

¹⁶ aus Le Monde diplomatique, Atlas der Globalisierung spezial – Klima, S. 91, 2008

NABU-HINTERGRUND – Fleischkonsum in Deutschland

Flächenbindung in der Tierhaltung bei zwei Großvieheinheiten pro Hektar.

- Einführung einer Futtermittelsteuer, mit der vor allem die wachsenden Importe von Sojafuttermitteln begrenzt würden und die Produktion heimischer Leguminosen (z.B. Ackerbohne, Futtererbse, Luzerne) gefördert werden könnte.
- Einführung einer Stickstoffsteuer, um eine sparsamere und effizientere Nutzung von Wirtschaftsdünger zu fördern.
- Kopplung sämtlicher Direktzahlungen der EU-Agrarpolitik an Auflagen aus dem Bereich Tier- und Umweltschutz (z.B. Flächenbindung der Tierhaltung, Förderung tiergerechter Haltungformen, dreigliedrige Fruchtfolge mit Leguminosen).
- Abschaffung aller Exportsubventionen für Fleischprodukte.
- Selbstverpflichtung öffentlicher Kantinen und Mensen zur Reduzierung des Fleischangebots und zur Schaffung vegetarischer Alternativen (z.B. Aktionstage wie „Donnerstag ist Veggie-Tag“).

Vorrangiges Ziel sollte eine Rückbesinnung auf eine flächengebundene, naturverträgliche Viehhaltung in der Landwirtschaft sein. In einem System mit geschlossenen Kreisläufen sind Nutztiere besonders wichtig, um die Nährstoffversorgung der landwirtschaftlichen Flächen sicherzustellen. Daher verpflichtet zum Beispiel der Anbauverband Demeter seine Landwirte zur Haltung von Tieren. Optimal für Tier, Mensch und Umwelt wäre ein reduzierter Fleischkonsum auf Basis von Fleisch aus biologischer Erzeugung, am besten aus regionaler Herkunft, oder Wildfleisch aus nachhaltiger Jagd. Zur Lösung einer Vielzahl von Problemen kann aber auch die konventionelle Landwirtschaft beitragen, indem sie sich im Interesse der Umwelt und der Verbraucher stärker auf „Klasse statt Masse“ und auf regionale Strukturen besinnt, anstatt mit Subventionen und Dumpingangeboten neuen Absatzmärkten in Südostasien hinterherzulaufen.

Mit einer Orientierung der Gesellschaft an nachhaltigeren Produkten könnten zahlreiche Missstände positiv beeinflusst werden.