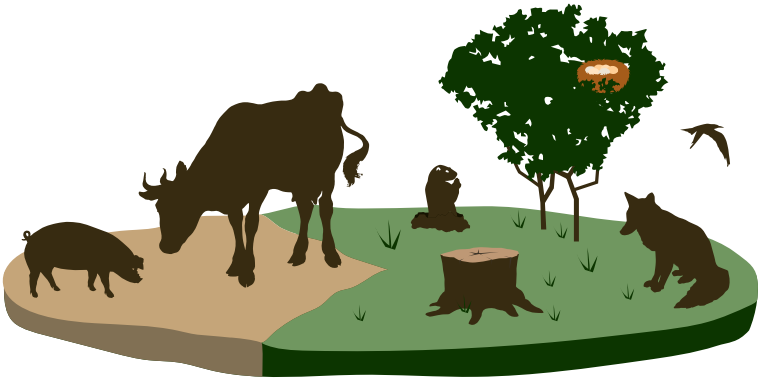
Was man isst, verändert die Biodiversität

Die Lebensmittelwahl der Konsumenten kann die Biodiversität stärken oder aber belasten. Konsumenten können positiv Einfluss nehmen, indem sie Produkte aus ökologisch wirtschaftenden Betrieben wählen und ihren Fleischkonsum überdenken.

Isabel Flynn
Redaktorin ZUP
Koordinationsstelle für Umweltschutz
Baudirektion Kanton Zürich
Telefon 043 259 24 18
isabel.flynn@bd.zh.ch
www.umweltschutz.zh.ch/zup

www.werkzeugkastenumwelt.ch

Siehe auch Veranstaltungen Seite 39 «Lebensmittelbranche und Gastgewerbe auf dem Weg zu mehr Ressourceneffizienz» sowie «Nachhaltige und gesunde Mittagstische: wie ausschreiben?»



30 % der Erdoberfläche, einst natürliche Lebensräume, werden für die Viehzucht genutzt.

Quelle: Werkzeugkasten Umwelt

Der Konsum in der Schweiz hat Einfluss auf die Qualität der Umwelt. Welche Lebensmittel verzehrt werden, beeinflusst nicht nur die Biodiversität hierzulande, sondern auch im Ausland. Auswirkungen haben dabei weniger die Verarbeitung und Zubereitung der Lebensmittel, sondern vorwiegend die Art der Produktion.

Die Biodiversität liegt in der Hand jedes Konsumenten

Eine bewusste Lebensmittelwahl kann also die Belastung der Biodiversität verringern. Werden Produkte aus ökologisch wirtschaftenden Betrieben gewählt oder der Fleischkonsum eingeschränkt, beeinflusst dies die natürliche und die kultivierte biologische Vielfalt positiv. So können auch gezielt seltene Nutzpflanzen und Tierrassen gefördert werden (siehe blauer Text Seite 32 «Gut zu wissen»).
Wer Erzeugnisse wählt, die aus inländischer Produktion stammen, schützt die regionale Artenvielfalt, denn hierzulande gibt es nur noch integrierte oder biologische Produktion.

Was die Landwirtschaft für die Biodiversität tut

In der Schweiz halten die landwirtschaftlichen Praktiken IP und Bio agroökologische Grundsätze ein. 98 Prozent der Landwirtschaftsflächen in der Schweiz nehmen an Agrarumweltprogrammen teil. Bei diesen Betrieben werden im Durchschnitt 12 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche im Rahmen des ökologischen Leistungsnachweises (ÖLN) als Biodiversitätsförderflächen (BFF) genutzt. Die Schweizer Landwirtinnen und Landwirte beteiligen sich damit an der Schaffung eines Netzes von Biodiversitätsförderflächen (BFF) mit einer Fläche von rund 40 000 Hektar. Heute fördert die Agrarpolitik neben der Anzahl der Biodiversitätsförderflächen (BFF) auch deren Qualität. Weil diese Entwicklung erst in jüngerer Zeit verstärkt wurde, wirkt sie sich erst in begrenztem Ausmass positiv auf die Artenvielfalt aus. Um einen beträchtlichen Beitrag zur Biodiversität leisten zu können, muss die ökologische Qualität dieser Flächen noch gesteigert werden. Dies ist von Bedeutung, denn beispielsweise 75 Prozent der wilden Säugetiere in der Schweiz haben ihren Lebensraum im Kulturland.

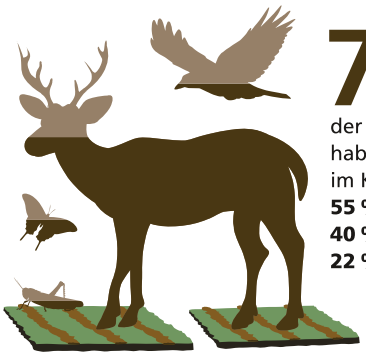
Durchmischte Erfolgsbilanz

Seit 1990 hat die schweizerische Landwirtschaft einen ökologischen Wandel vollzogen und ihre Umweltbelastung in vielen Bereichen verringert: sieben Prozent weniger Treibhausgasemissionen aus der Landwirtschaft, zwölf Prozent weniger Ammoniakemissionen,

Werkzeugkasten Umwelt

Bewusste Ernährung kommt der Umwelt zugute. Praxisrelevante, zuverlässige und teilweise überraschende Informationen enthält die Toolbox «Werkzeugkasten Umwelt», die im Auftrag der KVU erarbeitet wurde.
Bereits erschienene ZUP-Artikel zum Thema:
ZUP 88/Juli 17 «Wie wir durch Ernährung die Umwelt beeinflussen»,
ZUP 88/Juli 17 «Weniger Wasser essen».

www.werkzeugkastenumwelt.ch



75 %
der wilden Säugetiere haben ihren Lebensraum im Kulturland:
55 % der Schmetterlinge, 40 % der Heuschrecken, 22 % der Vögel.

85 %
der Hochstammobstbäume sind in der Schweiz verschwunden. Die Zahl der Hochstammbäume **sank von 14 Millionen im Jahr 1951 auf 2,9 Millionen im Jahr 2001 und auf 2,3 Millionen im Jahr 2014.**

Quelle: Werkzeugkasten Umwelt

20 Prozent weniger stickstoffhaltiger Mineraldünger, 30 Prozent weniger Pflanzenschutzmittel, 30 Prozent weniger Energieverbrauch und 60 Prozent weniger an mineralischem Phosphatdünger.
Im gleichen Zeitraum hat jedoch der Druck auf die Artenvielfalt im Kulturland weiter zugenommen. Die Bestände vieler typischer Brutvögel wie der Feldlerche sind von 1988 bis 2008 richtiggehend eingebrochen (vgl. Umweltbericht 2014). Für nährstoffempfindliche Lebensräume wie Moore und Trockenwiesen sind die Stickstoffeinträge aus der Luft trotz der erreichten Verbesserungen immer noch viel zu hoch.
Die Schweizer Bevölkerung erwartet von ihrer Landwirtschaft in erster Linie, dass möglichst naturnahe Lebensmittel produziert werden. Die Landwirtschaft belastet die Ökosysteme weiterhin stark, aber die Betriebe verbessern ihre Landwirtschaftspraktiken regelmässig, um ihren sogenannt ökologischen Fussabdruck zu verringern. Die schweizerische Landwirtschaft, in integrierter oder biologischer Produktion, ist punkto Umweltschutz äusserst anspruchsvoll. Wenn die Artenvielfalt im Kulturland gehalten werden soll, braucht es jedoch noch weitergehende Anstrengungen. Schweizer Produkte zu kaufen unterstützt diese. Darüber hinaus gewährleistet der Kauf von Schweizer Produkten eine echte Rückverfolgbarkeit.

Weniger Tiere – und die auf Grasland halten

Eine Reihe von Konsumentscheiden kann zu weiteren Erfolgen führen. Dazu gehört unter anderem ein sehr bewusster Fleischkonsum.
Es geht nicht nur um eine kleinere Zahl an Tieren mit entsprechend weniger Futterverbrauch, auch die Art der Haltung und Fütterung ist relevant. In der Schweiz besteht das Kulturland zu 70 Prozent aus Weiden und Wiesen. In Berggebieten sind Weiden häufig die einzige Möglichkeit, um zu verhindern, dass der Wald sich ausbreitet.
Werden beim Kaufentscheid gras- und weidelandbasierten Milchprodukten sowie derart produziertem Fleisch der Vorzug gegeben, so lassen sich eine adäquate Bodennutzung fördern und ausserdem die Tierfutterimporte einschränken. Der lokale Futterbau verringert die Tierfutterimporte ebenfalls und schont damit die Biodiversität der tropischen Wälder. Darüber hinaus gibt es Projekte, z. B. von Coop unterstützt, die BioSoja in der Donauregion statt in den Tropen anbauen.

Weniger verarbeitete Lebensmittel essen

Nicht nur in den Tropen, auch in vielen anderen Regionen der Welt werden noch immer Wälder zerstört, um verschiedene landwirtschaftliche Kulturen anzubauen. Neben der Tierfutterproduktion, vor allem als Sojakulturen, ist auch Palmöl ein wesentlicher Faktor. Indem der Konsum industriell hergestellter Lebensmittel gesenkt wird, braucht es weniger derartige Kulturen für die Lebensmittelindustrie. Es gibt Alternativen zu Palmöl, die jedoch teurer sind. Wer billige Produkte wählt, nimmt meist die Tropenabholzung in Kauf. Bei Labelprodukten ist dies kaum der Fall. Auch hier spielt der Kaufentscheid des Konsumenten eine grosse Rolle.

Von allem etwas konsumieren

Die Bedürfnisse von Verbrauchern und Verteilern sowie die landwirtschaftliche Selektion haben zu einem beträchtlichen Rückgang der genetischen Vielfalt der weltweit genutzten Arten geführt. Gegenwärtig beruhen 90 Prozent der Ernährung der Menschheit auf lediglich 30 Pflanzensorten. Wer alte und vielfältige Früchte, Gemüse, und Getreidesorten wählt sowie verschiedene Tierrassen nutzt, schützt die genetische Vielfalt.
Diversifizierte AgroÖkosysteme sind eine genetische Lebensversicherung. Beispielsweise ermöglichen sie eine Anpassung an den Klimawandel sowie an Schädlinge, und sie sind ein wesentlicher Teil des Kulturerbes.

Gut zu wissen

30 %
mehr Pflanzen gibt es in einem IP-SUISSE-Betrieb im Vergleich zu einem Schweizer Standardbetrieb (ÖLN).

75 %
der Lebensmittel stammen heute von 12 Pflanzen- und 5 Tiersorten.

30 %
der Viehrassen weltweit sind vom Aussterben bedroht; jeden Monat verschwinden 6 Rassen.

¾
der landwirtschaftlichen Nutzpflanzensorten sind im 20. Jahrhundert weltweit unwiederbringlich verschwunden, neue sind dazugekommen.

9x
mehr Begleitkräuter kommen beim biologischen im Vergleich zum konventionellen Anbau vor, d. h. es gibt mehr von Insekten bestäubte Pflanzen. (FIBL)

30 % bis 80 %
mehr Regenwürmer leben in einem biologischen Boden als in einem konventionell bebauten.

Quelle: Werkzeugkasten Umwelt

Fische nutzen und schützen

Fische sind eine Proteinquelle für die Menschheit. In den Meeren wird zurzeit jedoch ein Drittel der Fischbestände übernutzt. Erzeugnisse aus nachhaltiger Fischerei zu wählen, unterstützt eine nachhaltige Bewirtschaftung der Meeresressourcen.