

Anders essen Das Experiment

Anders essen – Das Experiment
Seite 1 / 19 08.08.2022

Brot
für die Welt

Es ist genug für alle da!

10 Milliarden Menschen können gesund und nachhaltig innerhalb der planetaren Grenzen ernährt werden (EAT-Lancet Kommission)

Aber:

- Ein Teil der Menschheit lebt über seine Verhältnisse, während andere nicht genug zu essen haben.
- Unsere Art zu wirtschaften und zu konsumieren schadet dem Klima. Der Klimawandel vergrößert die Gefahr von Hunger in ärmeren Regionen.
- Wir werfen zu viele Lebensmittel weg.

Durchschnittlicher Acker für die Produktion unserer Lebensmittel



Anders essen – Das Experiment
Seite 3 / 19 08.08.2022

Quelle: „Anders essen – Das Experiment
Foto: L&P

Brot
für die Welt

Anders essen:

„Wir sind letztlich diejenigen, die dieses Stück Land bewirtschaften durch die Art und Weise, wie wir einkaufen. Wir geben Landwirten einen Auftrag.“ Benedikt Haerlin

Der Film geht vom Konsum der Verbraucherinnen und Verbraucher in Österreich, Deutschland und Frankreich aus. Dafür wurde zusammen mit einem Team von Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern der Wirtschaftsuniversität Wien (Institut für ökologische

Ökonomie) und der Universität für Bodenkultur Wien ein Acker mit genau jenen Getreiden, Früchten, Ölsaaten und Gräsern bepflanzt, die durchschnittlich auf unseren Tellern landen. Dabei wird auch berücksichtigt, was die Industrie braucht, um Futtermittel für Tiere oder ähnliches zu produzieren. Die benötigte Fläche, 4.400 m², entspricht einem kleinen Fußballfeld.

Bei einer gerechten Verteilung, stehen jedem Menschen nur zirka 2.000 m² an fruchtbarem Boden zur Verfügung.



Der Acker hat zwei Unterteilungen durch Wege:

Eine Unterteilung zeigt welche Teile im Inland bzw. im Ausland produziert werden. Die andere bildet ab welche

Pflanzen direkt gegessen werden bzw. welche indirekt zum Beispiel als Futtermittel für Tiere verwendet werden.

Die Fläche in Deutschland reicht nicht aus

- Etwa die Hälfte der Landfläche Deutschlands wird landwirtschaftlich genutzt.
- Dennoch liegen ca. 2/3 der Fläche, die wir unsere Ernährung benötigen, im Ausland.
- Wälder müssen dort landwirtschaftlichen Nutzflächen weichen
➡ Verlust von CO₂-Speichern

Weltweit verfügbare Ackerfläche pro Kopf

- 1950: ca. 5.200 qm
- 2021: ca. 2.000 qm
- 2050: ca. 1.700 qm

Fußballfeld: 7.140 qm

Quelle: WWF



Drei Familien machen ein Experiment



Anders essen – Das Experiment
Seite 8 / 19 08.08.2022

Quelle: „Anders essen – Das Experiment“
Foto: L&P

Brot
für die Welt

Drei Familien veranschaulichen beispielhaft wie ein durchschnittlicher Essenskonsum beim Einkaufen und auf den Tellern aussieht. Sie geben Einblicke in ihre Überlegungen und Gewohnheiten, sodass verschiedene Themenbereiche angesprochen werden. Im Laufe des Films nehmen die Familien die Zuschauenden auch bei den Veränderungen ihrer Essgewohnheiten mit um zum Schluss zu zeigen, welche positiven Auswirkungen sie erreichen konnten.

Anders einkaufen



Tomaten werden in Spanien im „mar del plastico“ (Plastikmeer) produziert – nicht nur weil sie dort so gut wachsen, sondern auch weil die Arbeitskräfte dort besonders billig sind.

Ölpalmen sind die ertragreichsten Ölgewächse und das aus ihren Früchten gewonnene Palmöl ist sehr vielseitig einsetzbar. Da die Palmen jedoch vor allem rund um den Äquator wachsen, werden für die steigende Nachfrage riesige Flächen Urwald gerodet.



Anders essen – Das Experiment
Seite 9 / 19 08.08.2022

Quelle: „Anders essen – Das Experiment
Foto: L&P

**Brot
für die Welt**

**„Die Zeit darf dir nicht zu schade sein,
die du für dich aufwendest“** Christa Bohm

Familie Kovacs-Vajda, Vater, Mutter und zwei schulpflichtige Söhne, leben gemeinsam in Wien. Bei ihren Essgewohnheiten ist Zeit ein entscheidender Faktor. Frau Kovacs-Vajda möchte rasch einkaufen und hat wenig Zeit Essen zuzubereiten. Da sind Tiefkühlprodukte

wie Pizza hilfreich genauso wie das Mittagessen in der Betriebs- bzw. Schulkantine.

Diese neue Esskultur beflügelt die Lebensmittelindustrie in Europa, denn etwa die Hälfte der Verbraucherinnen und Verbraucher konsumieren regelmäßig industriell hergestellte Fertignahrung. Entscheidend bei der Herstellung dieser Produkte ist die Haltbarkeit durch Chemie und der Preis. Die Rohstoffe müssen billig sein, für die Hersteller ebenso wie für die Endverbraucherinnen und Endverbraucher.

Der Film greift zwei Beispiele heraus:

- Tomaten werden in Spanien im „mar del plastico“ (Plastikmeer) produziert – nicht nur weil sie dort so gut wachsen, sondern auch weil die Arbeitskräfte dort besonders billig sind.
- Ölpalmen sind die ertragreichsten Ölgewächse und das aus ihren Früchten gewonnene Palmöl ist sehr vielseitig einsetzbar: zum Frittieren, in Lebensmitteln, in Duschgels, Waschmitteln oder Kosmetikartikeln.

Da die Palmen jedoch vor allem rund um den Äquator wachsen, werden für die steigende Nachfrage riesige Flächen Urwald gerodet. Tiere verlieren ihren Lebensraum, Kleinbäuerinnen und -bauern finden ihren Lebensunterhalt nur noch als Plantagenarbeiterinnen und -arbeiter.

Anders einkaufen



Ihr Fazit nach der Testphase: „Wir sind viel bewusster.“

Anders essen – Das Experiment
Seite 10 / 19 08.08.2022

Quelle: „Anders essen – Das Experiment
Foto: L&P

Brot
für die Welt

Familie Kovacs-Vajda beschließt den Konsum von Fleisch und Palmöl zu reduzieren. Mittels einer Handy- App überprüfen sie beim Einkauf ob Palmöl enthalten ist. Sie achten stärker auf regionale, biologische Produkte und probieren dafür andere Einkaufsmöglichkeiten aus. Im Film wird die Plattform „Markta – Der digitale Bauernmarkt“ vorgestellt.

Ihr Fazit nach der Testphase: „Wir sind viel bewusster.“

Die veränderten Gewohnheiten zeigen sich positiv beim Verbrauch der Ackerfläche: Jedes Familienmitglied braucht nach der Umstellung nur 2.700 m².

Anders kochen



Das günstige Fleisch ist nur durch Massentierhaltung möglich. Die Tiere werden auf engstem Raum gehalten, oft weit transportiert.

Soja und Mais machen den größten Teil der Futtermittel auf dem Acker der durchschnittlichen Verbraucherinnen und Verbraucher aus. Der Anbau dieser Pflanzen schädigt die Umwelt, ruiniert unsere Boden und hat negative, soziale Auswirkungen: Mais ist ein „Zehrer“, der die Boden auslaugt.



Andersessen – Das Experiment
Seite 11 / 19 08.08.2022

Quelle: „Anders essen – Das Experiment
Foto: L&P

Brot
für die Welt

„Eine umweltbewusste Küche soll schmecken“

Francois Pasteau

In der Nahe von Wien, in Stockerau, lebt die fünfköpfige Familie Richter. Bei ihren Einkäufen ist ein wichtiges Kriterium der Preis: möglichst günstig soll es sein. Frau Richter ist für den Großteil der Essenszubereitung zuständig und seit jeher eine „Fleisch Köchin“. Das genießen die Männer in der Familie, denn ihnen schmeckt Fleisch in jeder Form. Die Tochter isst aus Rücksicht auf Tierwohl und das Klima inzwischen vegan.

Der Konsum von Fleisch hat sich in den letzten 150 Jahren vervierfacht, in den letzten 50 Jahren verdoppelt.

Die Tierhaltung für Milch, Milchprodukte und Fleisch ist ein grosser Produzent von Treibhausgasen.

Der Film führt unter anderem zwei Beispiele für die Auswirkungen an:

- Das günstige Fleisch ist nur durch Massentierhaltung möglich. Die Tiere werden auf engstem Raum gehalten, oft weit transportiert. Es kommt darauf an, dass sie ihr Schlachtgewicht möglichst schnell erreichen, auch durch die entsprechenden Futtermittel.
- Soja und Mais machen den größten Teil der Futtermittel auf dem Acker der durchschnittlichen Verbraucherinnen und Verbraucher aus. Der Anbau dieser Pflanzen schädigt die Umwelt, ruiniert unsere Boden und hat negative, soziale Auswirkungen: Mais ist ein „Zehrer“, der die Boden auslaugt. Soja als Futtermittel wird großflächig in Lateinamerika angebaut. Dort wird gentechnisch verändertes Soja angebaut, das dem Spritzen mit Pestiziden wie Glyphosat standhält.

Auf den Feldern, auch denen in der Umgebung, wachsen dann keine anderen Pflanzen mehr. Die Lebensgrundlage

der Kleinbäuerinnen und Kleinbauern ist dadurch bedroht.

Anders kochen



Ihr Fazit nach der Testphase: „Ich esse jetzt auch mit einem guten Gewissen, und man sieht eigentlich, dass es gar nicht viel bedarf.“

Anders essen – Das Experiment
Seite 12 / 19 08.08.2022

Quelle: „Anders essen – Das Experiment
Foto: L&P

Brot
für die Welt

Familie Richter entscheidet, den Fleischkonsum zu reduzieren und sich beim Kochen daheim neu zu orientieren.

Dafür besucht Frau Richter einen vegetarischen Kochkurs und wird ermutigt neue Rezepte auszuprobieren,

mehr zu würzen. Es sind nicht alle Familienmitglieder von einer rein vegetarischen Ernährung überzeugt,

gönnen sich manchmal unterwegs eine Wurstsemmel oder ähnliches. Doch sind sie vom Ergebnis angetan.

Ihr Fazit nach der Testphase: „Ich esse jetzt auch mit einem guten Gewissen, und man sieht eigentlich, dass es gar nicht viel bedarf.“

Die Umstellungen beim Essen zu Hause führen dazu, dass ihr Lebensstil auf dem Acker nur noch 3.000 m²

pro Person benötigt. Familie Richter ist davon so motiviert, dass sie nachdenkt, wo die 800 m² eingespart

werden konnten, die für einen nachhaltigen Durchschnitt fehlen. Die Kosten ihrer Einkäufe für klimaverträglicheres

und gesünderes Essen sind ca. 10% gestiegen.

Das war es ihnen wert.

Anders wirtschaften



- Um Fisch günstig zu bekommen, werden die Gewässer rund um die EU mit riesigen Schleppnetzen befish. Die großen Netze zerstören den Meeresboden, fangen auch viel zu kleine Fische, und sind entscheidend dafür, dass die Meere rund um Europa als überfischt gelten.
- Aquakulturen: Rückstände von Pestiziden finden sich in fast allen Zuchtfischen, denn sie werden mit behandeltem Pflanzenfutter, wie Soja, großgezogen

Anders essen – Das Experiment
Seite 13 / 19 08.08.2022

Quelle: „Anders essen – Das Experiment
Foto: L&P

Brot
für die Welt

„Wir müssen zu regionalen Kreisläufen zurückkommen“

Martin Hausling

Die Pariser Familie Allain trifft sich möglichst jeden Abend zum gemeinsamen Essen, das Frau Allain frisch kocht. Oft kommen alle fünf Kinder dazu nach Hause, auch die, die schon studieren. Es soll möglichst allen schmecken und ausgewogen sein. Besonders am Wochenende darf es neben Fleisch auch mal Fisch geben. Da Fisch als gesund empfohlen wird, ist sein Verbrauch pro Kopf in den letzten Jahren von 15 kg auf 22 kg gestiegen. Der Film präsentiert zwei Schwierigkeiten, die die gestiegene Nachfrage mit sich bringt:

- Um Fisch günstig zu bekommen, werden die Gewässer rund um die EU mit riesigen Schleppnetzen befish. Die großen Netze zerstören den Meeresboden, fangen auch viel zu kleine Fische, und sind entscheidend dafür, dass die Meere rund um Europa als überfischt gelten. Auch die Qualität leidet, denn die einzelnen Fische liegen in den Schleppnetzen oft wie zerquetscht unter 200 – 300 kg Fisch.
- Aquakulturen sollen helfen den Hunger nach Fisch zu decken. So werden Lachs in Norwegen oder Pangasius in Vietnam gezüchtet. Es ist eine gigantische Industrie, auch mit negativen Auswirkungen: Rückstände von Pestiziden finden sich in fast allen Zuchtfischen, denn sie werden mit behandeltem Pflanzenfutter, wie Soja, großgezogen. Wenn es wenig gesetzliche Beschränkungen gibt, werden auch Antibiotika eingesetzt. Kot und Keime belasten die Tiere und

Gewässer zusätzlich.

Anders wirtschaften



Ihr Fazit nach der Testphase: „So gewinnt jeder. An erster Stelle der Produzent und dann wir, bezogen auf unsere Gesundheit.“

Anders essen – Das Experiment
Seite 14 / 19 08.08.2022

Quelle: „Anders essen – Das Experiment
Foto: L&P

Brot
für die Welt

Frau Allain möchte noch bewusster einkaufen und kochen. Das heißt für sie weniger Fleisch und Fisch kochen und möglichst direkt von regionalen Produzenten kaufen. Sie fragt beim Einkauf am Wochenmarkt genau nach, woher die Produkte kommen und nutzt, hauptsächlich für Obst und Gemüse, eine Online-Plattform. Über diese verkaufen Produzentinnen und Produzenten aus dem Pariser Umland ihre Erzeugnisse.

Am Ende der Veränderungen soll der CO₂ Verbrauch geringer sein, als der einer durchschnittlichen Französin, eines durchschnittlichen Franzosen.

Ihr Fazit nach der Testphase: „So gewinnt jeder. An erster Stelle der Produzent und dann wir, bezogen auf unsere Gesundheit.“

Das Ziel hinsichtlich CO₂ Verbrauch erreichen die Mitglieder der Familie Allain. Deutlich zeigt sich bei der Berechnung wie stark Fleischkonsum ins Gewicht fällt.

Anders handeln

Alternativen bei der Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln:

1. Fleischalternativen aus vegetarischen Rohstoffen wie Erbsen herstellen
2. Tierische Produkte umweltbewusster und sozialverträglich herstellen
3. Genossenschaftliche Betriebe, die direkt an Konsument:innen vertreiben
4. Großküchen können auch weniger tierische Produkte und mehr pflanzenbasierte Gerichte kochen

Anders essen – Das Experiment Seite 42 / 76 okokooze

Quelle: „Anders essen – Das Experiment Foto: L&P

Brot für die Welt

„Mit jedem Essen haben wir auch einen Beitrag zum Klimawandel oder auch nicht geleistet, haben wir zum Artensterben beigetragen oder auch nicht.“

Benedikt Haerlin

Die drei Familien zeigen, was sich im Privaten verändern kann. Darüber hinaus bringen weitere Beispiele

den Nachweis, dass es auch anders geht, bei der Tierhaltung genauso wie beim Einkaufen und Kochen:

- Ein Ansatz sind Fleischalternativen. Sie werden aus vegetarischen Rohstoffen, an erster Stelle Erbsen, hergestellt und können klimafreundlicher produziert werden als Fleisch. Geschmacklich und vom Mundgefühl sollen die Produkte, wie Cevapcici, Burger oder ähnliches, so an Fleisch erinnern, dass sie für möglichst viele Fleischliebhaber eine Alternative darstellen.
- Tierische Produkte können auch umweltbewusster, und somit sozialer sowie mit Rücksicht auf das Tierwohl, hergestellt werden. Egal ob ein Dorf oder eine Großstadt versorgt werden soll: Vereine bzw. Kooperativen zeigen entsprechende Ansätze. So zum Beispiel im österreichischen Gailtal. Das Dorf Geschäft in Sankt Daniel dient als Verbindungspunkt zwischen den Verbraucherinnen und Verbrauchern sowie den lokalen Produzentinnen und Produzenten. Ohne Zwischenhändler und Supermärkte bleibt den Erzeugerinnen und Erzeugern mehr Geld für ihre Waren.

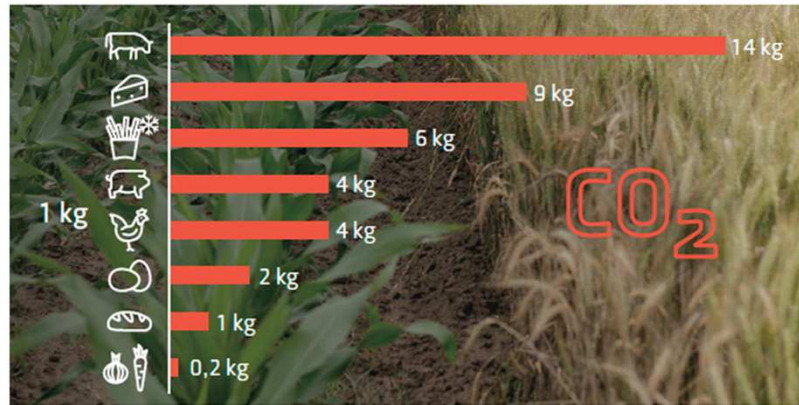
In der sudkoreanischen Stadt Soeul haben sich 1,5 Millionen Konsumentinnen und Konsumenten zusammengeschlossen um die Erzeugnisse von 3.000 Produzentinnen und Produzenten aus der Region zu beziehen. Die Lebensmittel werden umweltfreundlich erzeugt: meist auf kleinen Feldern mit viel Handarbeit oder Fische nachhaltig gefangen nach Jahrhunderte alter Tradition. Produkte wie Tofu oder Sojapaste

werden in genossenschaftlichen Betrieben hergestellt. Nicht nur in privaten Küchen, sondern auch in Großküchen ist ein Umdenken notwendig: weniger tierische Produkte, mehr pflanzenbasierte Küche, den Abfall gering halten. Wie es möglich ist zeigt der französische Koch Francois Pasteau. Er legt beim Einkauf Wert auf regionale Produkte und hat ein Lokal, in dem Hülsenfrüchte als Proteinquelle im Zentrum stehen. Des Weiteren ist er als Berater tätig. Er arbeitet mit Betriebsküchen, um diese auf umweltbewusstes Kochen, das auch kostengünstig ist, umzustellen. Im Film ist das Beispiel eines Seniorenheims zu sehen.

Unsere Ernährungsweise treibt den Klimawandel an

- In Deutschland verursacht die Ernährung rund 16 Prozent der CO₂-Emissionen eines durchschnittlichen Privathaushalts und macht damit ungefähr den gleichen Anteil aus wie der Bereich Mobilität.
- Würde eine Durchschnittsverbraucherin in Deutschland ihren Verzehr von Schweinefleisch um 44 % reduzieren, könnte sie 337 kg CO₂ einsparen. Dies entspricht einer Autofahrt von 2.500 km.

Unsere Ernährungsweise treibt den Klimawandel an



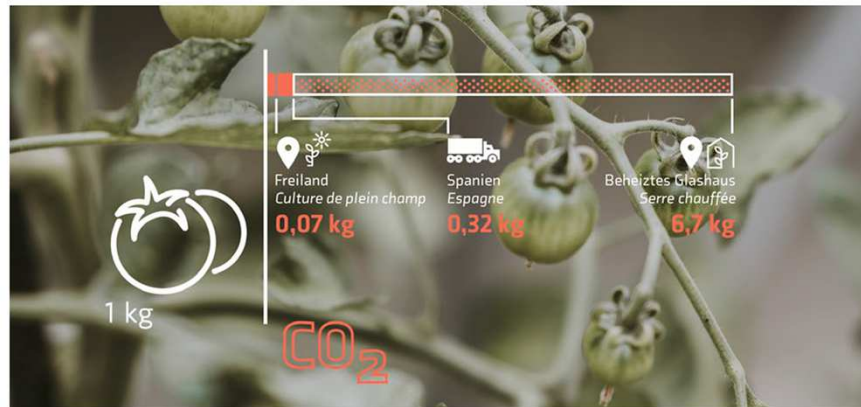
Quelle: „Anders essen – Das Experiment Foto: L&P

Anders essen – Das Experiment
Seite 17 / 19 08.08.2022

Brot
für die Welt

Der Film zeigt CO₂-Äquivalente für verschiedene Lebensmittel. Grundsätzlich haben tierische Lebensmittel größere Auswirkungen auf das Klima. Doch auch die Energieintensität der Verarbeitung fällt ins Gewicht. So haben Tiefkühl-Pommes eine noch schlechtere CO₂- Bilanz als Schweinefleisch und Geflügel

Unsere Ernährungsweise treibt den Klimawandel an



Quelle: „Anders essen – Das Experiment Foto: L&P

Anders essen – Das Experiment
Seite 18 / 19 08.08.2022

Brot
für die Welt

Eine Tomate aus einem beheizten Glashaus verursacht 96 mal so viel CO₂-Emissionen wie eine saisonale Freiland-Tomate.

**Vielen Dank
für Ihre Aufmerksamkeit!**

www.brot-fuer-die-welt.de

Anders essen – Das Experiment
Seite 19 / 19 08.08.2022

Brot
für die Welt