



ÖGUT-Themenfrühstück

Nachhaltige Ernährung als Beitrag zum Klimaschutz

Mag^a Andrea Ebner

ÖGUT – Österreichische Gesellschaft für Umwelt und Technik

ÖGUT-Themenfrühstück

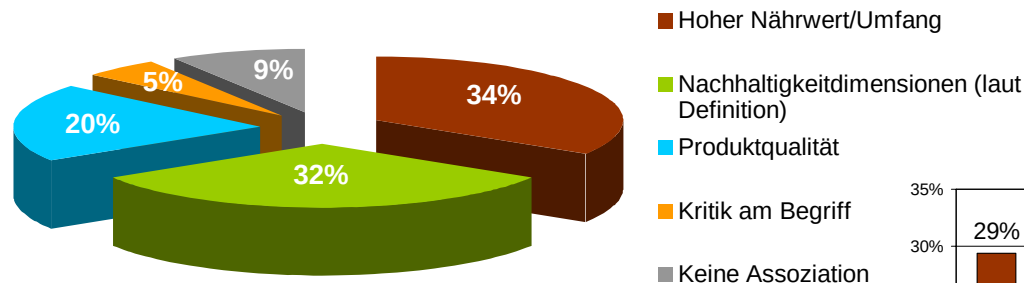


- Begriff der nachhaltigen Ernährung
- Zusammenhang Ernährung und Klima
- Beispiele von Kampagnen, Instrumenten und Maßnahmen zum Klimaschutz
- Diskussion

Nachhaltige Ernährung

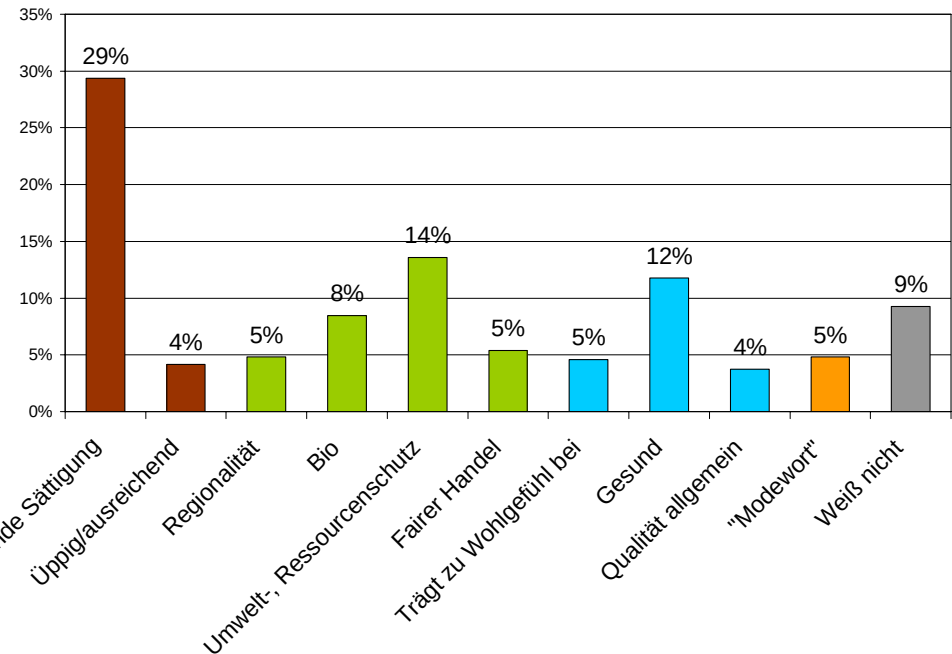


■ Assoziationen mit dem Begriff „Nachhaltiges Frühstück“



- 1/3 der Befragten: hoher Nährwert (lang anhaltende Sättigung)

- 1/3 der Befragten: Nachhaltigkeit laut Definition



Quelle: Befragung von 527 Gäste in 6 Kaffeehäusern, ÖGUT-Projekt: „Nachhaltiges Frühstück im Wiener Kaffeehaus“, 2008.

Themenfrühstück „ Nachhaltige Ernährung als Beitrag zum Klimaschutz“
Wien, 8. Mai 2008

Nachhaltige Ernährung



- Reduktion von negativen Auswirkungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette – „Vom Feld bis zum Teller“
- Konsum von nachhaltigen Lebensmitteln, das sind:
 - ◆ biologisch erzeugte...
 - ◆ fair gehandelte...
 - ◆ saisonale Lebensmittel...
 - ◆ aus der Region.

Ernährung und Energieverbrauch



- Ernährung für 15-20% des derzeitigen Energieverbrauchs von entwickelten Ländern verantwortlich
- Liegt damit hinter dem Bereich Wohnen (~ 30%)
- Bereich Ernährung beinhaltet
 - ◆ landwirtschaftliche Produktion
 - ◆ industrielle bzw. gewerbliche Verarbeitung
 - ◆ Handel und Transport von Lebensmitteln
 - ◆ Aktivitäten der VerbraucherInnen (Einkaufen, Kühlen, Kochen, Abwaschen)

Quelle: Jungbluth, 2000.

Ernährung und Klima



- Ernährungsbedingter Ausstoß an klimaschädigenden Treibhausgasen im Bereich Landwirtschaft

Treibhausgas	Treibhauspotenzial (Bezug CO ₂)	Emissionsquellen (Landwirtschaft)
Kohlendioxid CO ₂	1	Verbrennung von fossilen Kohlenstoff-Trägern
Methan CH ₄	23	aus Rinder-/ Schafhaltung, Nassreis-Anbau
Lachgas N ₂ O	296	Abbau von stickstoffhaltigen Düngern sowie aus der Güllelagerung

Ernährung und CO₂



- CO₂ Ausstoß pro Person in Österreich – Einteilung in 4 Bereiche:
 - ◆ 40% Konsum
 - ◆ 25% Wohnen
 - ◆ 20% Mobilität
 - ◆ 15% Ernährung

Quelle: ORF Klimarechner "Ich & CO₂", eine Zusammenarbeit der Umweltorganisationen Care, Global 2000, Greenpeace, Klimabündnis und WWF, 2008. www1.ichundco2.at

Nachhaltige Ernährung und Klimaschutz



- Auf allen Stufen – „Vom Feld bis zum Teller“ - Handlungsalternativen möglich
- Jeder kann täglich durch nachhaltigen Konsum dazu beitragen – auch durch einen „klimaoptimierten“ Ernährungsstil:
 - ◆ Mehr pflanzliche und weniger tierische Lebensmittel
 - ◆ Biologisch erzeugte Lebensmittel einbeziehen
 - ◆ Regionale Lebensmittel in den Vordergrund stellen
 - ◆ Vermeiden von mit dem Flugzeug importierten Lebensmitteln
 - ◆ Obst und Gemüse der Saison und aus dem Freiland
 - ◆ Frisches und gering Verarbeitetes anstelle von Tiefgefrorenem
 - ◆ Energieeffiziente Haushaltsgeräte einsetzen
 - ◆ Zum Einkaufen öfter zu Fuß oder mit dem Fahrrad

Kampagnen, Instrumente und Maßnahmen



- Kampagnen, Instrumente und Maßnahmen im Bereich Produktkennzeichnung und Bewusstseinsbildung:

Beispiele:

- ◆ Nachhaltige Wochen
- ◆ Genuss Region Österreich
- ◆ CO₂-Labels/ -Initiativen

Nachhaltige Wochen



- Projektinitiative des Lebensministeriums in Zusammenarbeit mit dem BMWA, dem BMeiA, dem BMGJF, der WKÖ und den Landesregierungen
- Projekt-Grundidee: Hinführen der KonsumentInnen zum Mehrwert nachhaltiger Produkte
 - ◆ Einmal im Jahr einen Themenschwerpunkt zu nachhaltigen Produkten gemeinsam mit dem Handel setzen
- Nachhaltige Wochen seit 2004, vom 15. September bis 15. Oktober
- Ziel: u.a. Bewusstseinsbildung bei den KonsumentInnen
 - ◆ *„Der richtige Griff ins Einkaufsregal entscheidet über Gesundheit, Umweltqualität, soziale Bedingungen wie Arbeitsplätze vor Ort“*

Genuss Region Österreich



- Kampagne initiiert von Lebensministerium, Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH. und Bundesländer
- Grundidee: Stärkung der Regionen Österreichs
- Beginn 2005 mit ca. 20, heute >100 Genuss Regionen
- Ziele:
 - ◆ Landwirtschaftliche Produktion für KonsumentInnen und TouristInnen sichtbar machen
 - ◆ Verstärkte Kooperation zwischen Landwirtschaft, Gewerbe, Gastronomie und Tourismus
 - ◆ Kurze Transportwege einhalten
 - ◆ Frische der Produkte garantieren
 - ◆ Wertschöpfung / Arbeitsplätze in der Region erhalten bzw. gestalten



Beispiele CO₂-Label/ -Initiativen

- Europäische Kommission
 - ◆ Erarbeitung eines Toolkits für Umsetzung bei „EU-Blume“
- Großbritannien
 - ◆ Tesco: Angabe von xy g „CO₂ Carbon Trust“
 - ◆ Überarbeitung der Kriterien des Labels Carbon Trust
- Niederlande/ Deutschland
 - ◆ Eosta, Soil & More und TÜV Nord: zertifiziertes klimaneutrales Bio-Obst
- Schweden
 - ◆ CO₂-Kennzeichnungssystem für Obst und Gemüse (schwedische ProduzentInnen von Bio- und qualitätsgesicherten Produkten) ab 1.7.2008
- Frankreich
 - ◆ Produkt-Qualitätsmerkmal mit 3 Farben: Informationen zu Transport, Verpackung und Abfall



Beispiele CO₂-Label/ -Initiativen

■ Schweiz

- ◆ Coop: Label „By Air, CO₂ kompensiert“ für Deklaration von Flugtransporten
- ◆ Migros: Label „approved by climatop“ (derzeit für Waschmittel)

■ Deutschland

- ◆ derzeit: Produkt CO₂ Berechnungen in unterschiedlichen Branchen als Fallstudien
- ◆ bis Ende 2008: Erarbeitung von groben Kriterien für CO₂ Berechnungen von Produkten
- ◆ bis Frühjahr 2009: Präsentation Zwischenergebnisse und Vorschlag Methodik-entwurfs, weitere Überlegungen zu Kommunikation in Form eines Labels, Benchmarks, etc. und Kompensation

■ Ansätze in Österreich

- ◆ Berechnungen von CO₂-Emissionen beim Transport von Lebensmitteln
- ◆ Footprint-Rechner (Fragen in den Kategorien Ernährung, Wohnen, Mobilität und Konsum)
- ◆ ORF Klimarechner "Ich & CO₂" (12 Fragen in Bereichen Wohnen, Fortbewegung, Essen, Konsum)

Fazit



- Nachhaltige Ernährung wichtig für Ressourcenverbrauch und Klimaschutz
 - Handlungsbeiträge vom „Feld bis zum Teller“ wichtig
 - Aufklärung der KonsumentInnen durch
 - ◆ Ganzheitlichen Ansatz – z.B. Nachhaltige Wochen
 - ◆ Fokus auf einen Aspekt – z.B. CO₂-Label
- beides wichtig für Bewusstseinsbildung

Fragestellungen



1. Inwieweit ist der Bereich Ernährung aus Klimaschutzsicht relevant?
2. Wie zielführend werden die unterschiedlichen bestehenden Maßnahmen bzw. Kampagnen eingeschätzt? Welche Instrumente fehlen, um eine nachhaltige und somit klimaoptimierte Ernährung zu erreichen?
3. Was wären die nächsten Schritte, die zu tun sind? Was kann die ÖGUT dazu beitragen?

ÖGUT-Themenfrühstück



Andrea Ebner

- Studium Ernährungswissenschaften, Uni Wien und Oslo
- Mitarbeit bei der österreichischen Bio-Kontrollstelle Austria Bio Garantie, Fachabteilung Verarbeitung
- Fachpraktikum am Öko-Institut e.V. Freiburg (D), Arbeitsbereich Biodiversität, Ernährung & Landwirtschaft
- Projektmitarbeit EU-Forschungsprojekt am Institut f. Wertprozessmanagement, Abteilung Marketing der Universität Innsbruck
- Projektmitarbeiten in der ÖGUT
- ÖGUT seit 2004 im Bereich Nachhaltigen Konsum
- Arbeitsschwerpunkte: Nachhaltiger Konsum, Lebensmittel und Ernährung, nachhaltige Produkte, Abfallvermeidung