

EIN BLICK ÜBER DEN TELLERRAND



bitte umdrehen

Welchen Einfluss hat unser Essen auf den Verlust von Tierarten?

Einen riesigen Einfluss!

Zum Anbau von Lebensmitteln wird landwirtschaftliche Nutzfläche benötigt. Diese Fläche geht dadurch als natürlicher Lebensraum für Tiere und Pflanzen verloren.

Der Lebensmittelanbau verursacht ca. 70 % des Verlustes an Land lebender Arten.¹ 1 Million Arten sind bereits vom Aussterben bedroht.²

Bei biodiversitätsschonenden Gerichten werden folgende Faktoren auf den Verlust von Lebewesen berücksichtigt:



Vielfalt auf dem Teller



Höheren Anteil pflanzlicher Zutaten



Erhöhung des Bio-Anteils



Austausch von Zutaten mit besonders starken Auswirkungen



Zutaten überwiegend aus heimischem Anbau

Das lila Siegel mit den drei Bausteinen zeichnet die Gerichte mit der geringsten Auswirkung auf den Artenverlust aus:



Ein von Wissenschaftler:innen entwickeltes Bewertungsschema macht die Nachhaltigkeit der einzelnen Gerichte mit Hilfe verschiedener Indikatoren auf 4 Dimensionen sichtbar.

Diese sind:

- Umwelt
- Biodiversität
- Gesundheit
- Fair für Mensch & Tier

Das NAHGAST-Label³ zeigt wie ein Gericht in den vier Nachhaltigkeits-Dimensionen bewertet wird:



Umwelt
Ressourcenverbrauch, Treibhausgasemission



Biodiversität
potentieller Artenverlust



Gesundheit
Nährstoffwerte



Fair für Mensch & Tier
fairer Handel, artgerechte Tierhaltung

Je grüner, desto besser für unsere Zukunft!

Die Skala des links gezeigten NAHGAST-Labels geht 6-stufig von negativ (dunkelrot) bis positiv (dunkelgrün).

So sieht man auf einen Blick das Ergebnis der Zutatenbewertung in den unterschiedlichen Nachhaltigkeits-Dimensionen.

Die Wahl der Zutaten verschiebt die Regler von Grün nach Rot und andersrum.

So fällt die nachhaltige Wahl leicht!

Quellen:

1. CBD (2014): Global Biodiversity Outlook 4
2. IPBS (2019): Global assessment report on biodiversity and ecosystem services
3. www.nahgast.de/rechner

EIN BLICK AUF DEN TELLER

Nimmt man die Zutat **Olivenöl näher unter die Lupe** fällt auf, dass der Anbau und die Erntemethoden der Oliven einen bedeutenden Einfluss auf die Artenvielfalt haben.


So bitte nicht: Der Anbau von Oliven in Monokulturen ist häufig mit einer nicht tierschonenden Bewirtschaftung verbunden. Besonders wird das Ausmaß bei der Ernte von Oliven sichtbar. Sie bedeutet für rastende Vögel, die auf dem Weg nach Süden sind, oft den sicheren Tod.

Um die Olivenaromen besser zu erhalten, werden die Früchte in der Nacht mit großen Maschinen von den Bäumen gesaugt. Die Vögel haben in der Dunkelheit kaum Möglichkeit zu fliehen. Jährlich verenden auf diese Weise Millionen Tiere für die Produktion von günstigem Olivenöl. Im spanischen Andalusien fallen jährlich rund 2,6 Millionen und in Portugal 96.000 Tiere der Olivenernte zum Opfer.¹

Es geht auch anders: Olivenhaine können Biotope mit großer Artenvielfalt sein. Voraussetzung sind u. a. naturbelassene Erntemethoden (Rütteln und Netze) – wie sie z. B. beim Bio-Landbau umgesetzt werden – und ein bewusster und damit reduzierter Konsum von Olivenöl.



Austausch von Zutaten mit besonders starken Auswirkungen

Bei -Gerichten wird bei der Wahl des Olivenöls auf eine schonende Ernte und einen nachhaltigen Anbau der Oliven geachtet. Wenn diese Qualität nicht beschafft werden kann, wird anstelle des Olivenöls Rapsöl eingesetzt. Denn Rapsöl aus Mitteleuropa belastet die Artenvielfalt weniger als Olivenöl.



Förderkennzeichen: 01UTZ2106

Bei einer Zutatenbewertung werden neben *Biodiversität* auch noch folgende andere Ebenen der Nachhaltigkeit bewertet. Exemplarisch wird hier pro Ebene jeweils ein Indikator für die Zutaten Olivenöl und Rapsöl verglichen:



Biodiversität

Artenvielfalt soll geschont werden.



Umwelt

Die Treibhausgasemissionen (CO₂-Äq.) einer Zutat sollten so gering wie möglich sein.

2,88 kg CO₂-Äq. für 1 kg Olivenöl^{2*}

2,05 kg CO₂-Äq. für 1 kg Rapsöl^{2*}



Gesundheit

Öle sollten einen hohen Anteil einfach ungesättigter Fettsäuren enthalten.

Sowohl Olivenöl als auch Rapsöl enthalten beide annähernd einen gleich hohen Anteil ungesättigter Fettsäuren.³



Fair für Mensch und Tier

Zutaten sollten aus fairem Handel stammen. Zum Beispiel weisen die Siegel *FairTrade* und *Naturland Fair* faires Oliven- und Rapsöl aus.

Quellen:

1. Silva and Mata (2019): Stop harvesting olives at night - it kills millions of songbirds. In: Nature 569 (7755), S. 192.
2. Wernet et al. (2016): The ecoinvent database version 3 (part I): overview and methodology * Werte beziehen sich auf konventionelle Produktion
3. BMEL (2020): BLS-Version 3.02

GEFÖRDERT VOM



bitte umdrehen