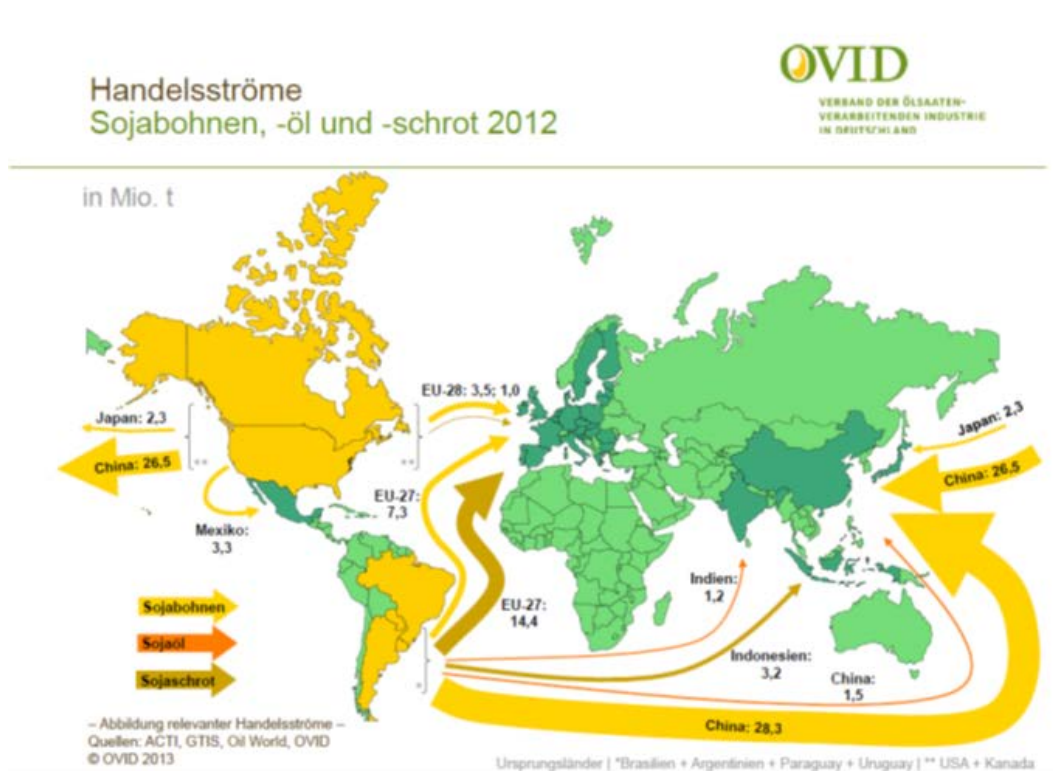




FACT SHEET – FLEISCHKONSUM

Die globale Fleischproduktion hat sich in den letzten 50 Jahren von 71 auf 300 Mio. Tonnen pro Jahr vervierfacht, Tendenz weiter steigend.¹ Das bewirkte eine Vervielfältigung der Rinderherden und steigerte unter anderem die globale Nachfrage nach billiger Soja als Tierfutter für Schweine, Geflügel oder Rinder, neuerdings auch für Zuchtlachs und -garnelen. Beides beschleunigte die Regenwald- und Savannenrodungen in Südamerika. Die EU importiert über 70% ihrer Eiweißpflanzen als Tierfutter (hauptsächlich Sojabohnen und -schrot) aus Brasilien, Argentinien, Paraguay und USA. Die dafür benötigte Anbaufläche entspricht über 20% ihrer eigenen Ackerflächen.¹



Auf [Satellitenbildern](#) wird deutlich sichtbar, dass sich der Sojaanbau vor allem im südlichen Amazonasbecken ausweitet. Um die Mechanisierungskosten gering zu halten, erwerben die Sojaproduzenten bereits gerodete Waldgebiete von Rinderhaltern und Kleinbauern. Dadurch üben sie Druck auf diese aus, weiteren Regenwald zu roden. Somit ist der Sojaanbau indirekt eine Hauptursache der Waldzerstörung und dem damit einhergehenden Verlust der Artenvielfalt. Gleichzeitig wird – oft mit Gewalt – die bäuerliche und indigene Bevölkerung, die seit langem im und vom Regenwald lebt, verdrängt.

Ungefähr 600.000 Tonnen Soja importiert Österreich jährlich für die Herstellung von konventionellen Futtermitteln. Ein großer Anteil davon ist gentechnisch verändert.² Für GVO-Soja werden immer mehr Pestizide eingesetzt, vor allem das Pflanzengift Glyphosat.

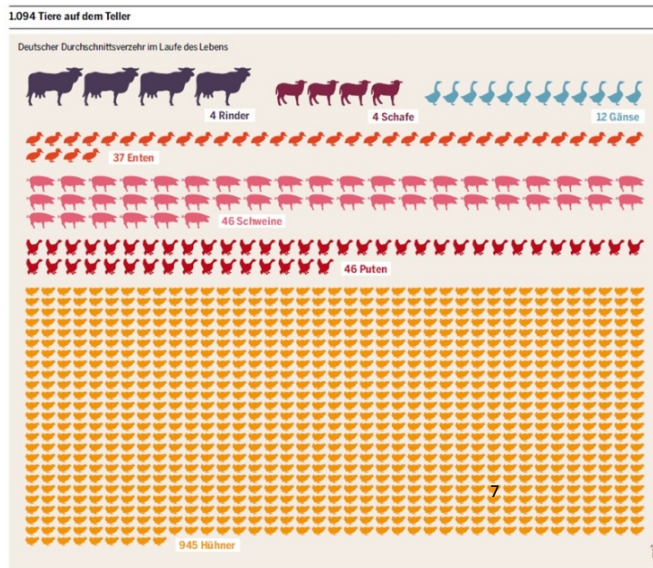
¹ <http://www.weltagraberbericht.de>

² https://www.fibl.org/fileadmin/documents/de/oesterreich/arbeitschwerpunkte/Kommunikation/Bio-Wissen/Biowissen_FLEISCH_EU_web.pdf



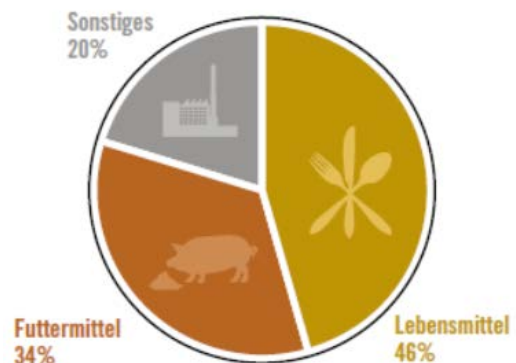
Weitere Zahlen und Fakten

- In Österreich kommen pro Person und Jahr ca. 65 kg Fleisch auf den Teller, zu 60% wird Schweinefleisch konsumiert.³
- Das zweitgrößte Fleischnunternehmen der Welt, die US-Gesellschaft Tyson Foods, schlachtet pro Woche 170.000 Rinder, 350.000 Schweine und 42 Mio. Hühner.⁴
- In der Massentierhaltung werden sowohl Antibiotika als auch Hormone eingesetzt. Diese nehmen die Menschen nicht nur über das Fleisch auf. Die Tiere scheiden einen hohen Prozentsatz der Wirkstoffe wieder aus und so gelangen diese in die Umwelt, vor allem in die Gewässer.⁴
- Weltweit landen von der jährlichen Getreideernte (Mais, Roggen, Weizen und Hafer) mehr als 40 % oder ca. 800 Mio. Tonnen direkt in den Futtertrögen. 250 Mio. Tonnen Ölschrote, vor allem aus Sojabohnen, kommen noch hinzu.⁴
- Laut UN-Weltagrabericht, beansprucht die Nutztierhaltung 70 % der globalen Äcker und Weiden.⁵
- Wasserverbrauch pro erzeugtem Kilo⁶:
 - Rind: 15.415 Liter
 - Schwein: 5.988 Liter
 - Geflügel: 4.323 Liter



Verwendung der Weltgetreideproduktion

Gesamtmenge 2011: 2,3 Milliarden Tonnen



Quelle: FAO (2013a)

Hinweis

Österreich „nutzt“ für die Tierfütterung Ackerflächen im Ausland, die etwa so groß wie ein Drittel des österreichischen Ackerlandes sind. Diese [interaktive Grafik](#) zeigt, wie viele landwirtschaftliche Flächen einzelne EU-Staaten außerhalb der eigenen Landesgrenzen beanspruchen.

³ https://www.global2000.at/sites/global/files/import/content/fleisch/Sonntagsbraten_Hintergrundpapier4.pdf_me/Sonntagsbraten_Hintergrundpapier4.pdf

⁴ https://www.global2000.at/sites/global/files/BUND_Fleischatlas_2014.pdf

⁵ https://www.boell.de/sites/default/files/fleischatlas2014_5auflage.pdf

⁶ <http://www.waterfootprint.org/?page=files/Animal-products>

⁷ http://www.weltagrabericht.de/fileadmin/files/weltagrabericht/Neuaufgabe/WegeausderHungerkrise_klein.pdf



Die folgende Graphik zeigt die Treibhausgas-Emissionen von tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln. Lesen Sie mehr im [kritischen Agrarbericht](#).

Der kritische Agrarbericht 2009

Tab. 1: Treibhausgas-Emissionen von tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln*

Tierische Lebensmittel	CO ₂ -Äquivalente (g/kg LM)	Pflanzliche Lebensmittel	CO ₂ -Äquivalente (g/kg LM)
Rindfleisch	13.300	Speiseöl	1.890
Käse	8.500	Tofu (Fallstudie)	1.100
Rohwurst	7.820	Teigwaren	920
Geflügelfleisch	3.490	Brot	720
Schweinefleisch	3.250	Obst	450
Eier (Freiland)	2.570	Weizenkörner	415
Frischkäse	1.930	Kartoffeln	200
Milch	940	Gemüse	150

* (Erzeugung (konventionell) + Verarbeitung + Handel, Deutschland) (9)

Beispiel „Das globale Huhn“

Küken gehören zu den 50 meistgefliegenen Cargo-Produkten der Welt. Die Zucht kontrollieren drei Konzerne, welche die Küken weltweit vertreiben. Nach Österreich eingeflogen, werden die Küken innerhalb von einem Monat zur Schlachtreife gemästet – mit Futtermitteln, die Großteils aus Argentinien oder Brasilien kommen.

Gekauft wird hauptsächlich das Brustfilet. Die Reste werden dann in alle Welt exportiert – von Europa zumeist nach Afrika. Die Dimensionen sind gigantisch: Allein vom größten Mastbetrieb in Kärnten werden 350.000 Hühner pro Woche ausgeliefert. Obwohl die EU-Export-Subventionen künftig fallen sollen, wird es in Afrika weiter EU-Huhn geben, da bei uns allein schon der Verkauf des Filets das ganze Huhn finanziert und die anderen Teile zu wenig nachgefragt werden.⁸



(c) Andreas Strasser



Handlungsvorschläge

- Laden Sie Bürger/innen bzw. Mitarbeiter/innen ein, für den Fleischkonsum regionale Produkte aus biologischer Landwirtschaft zu kaufen. Bio-Fleisch hat eine hohe Qualität und unterscheidet sich durch artgerechte Haltungsbedingungen, ausschließlich biologische und gentechnikfreie Fütterung, längere Mastzeiten und strenge Kontrollen.



Orientieren Sie sich hier an Gütesiegeln wie dem EU-Bio-Logo, mit dem Produkte, deren landwirtschaftliche Zutaten zu mindestens 95% aus biologischer Landwirtschaft kommen, gekennzeichnet sind.

Weitere Informationen zur EU-Bio-Verordnung finden Sie [hier](#).

- Greifen Sie auch bei Käse, Milch, Eiern, etc. zu regionalen Produkten aus biologischer Landwirtschaft oder eines Produzenten Ihres Vertrauens.
- Empfehlen Sie in der Gemeindezeitung oder auf Ihrer Homepage, dass Kindergärten, Betriebsküchen, Gasthäuser und öffentliche Einrichtungen mit Verpflegungsangebot einen fleischfreien Tag/Woche einführen und/oder verstärkt pflanzliche Gerichte anbieten. Bieten Sie als Unterstützung z.B. vegetarische Kochkurse in der Gemeinde an.
- Nutzen Sie bestehende (Klimabündnis-)Angebote zur Bewusstseinsbildung in der Gemeinde, im Betrieb oder in der Schule, wie z.B. Vorträge von Johann Kandler oder Christian Salmhofer. Weitere Angebote finden Sie [hier](#).

Best Practice

[Bio Lebensmittel in Villachs Kindergärten](#)

Seit Herbst 2001 werden in allen Kindergärten der Stadt Villach aufgrund eines Grundsatzbeschlusses – soweit erhältlich – nur mehr Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft verwendet.

Weitere Informationen

- [Broschüre "Nachhaltig beschaffen - eine Orientierung für Gemeinden"](#)
- [Best-Practice-Datenbank Klimabündnis Österreich](#)
- [BIO Austria](#)
- ["die umweltberatung" - Rezepte](#)
- [Bioküche - Rezepte](#)

