

Ökumenische Initiative Lichterfelde-West Reformation - Erneuerung – Ökumene



Liebe Mitwirkende und Interessierte an den Ökumenischen Klimagebeten,

Die zweite Woche der Klimafastenaktion stand unter der Überschrift „Andere Ernährung“ (<https://klimafasten.de/woche-2/>)

1. Der große Einfluss der Ernährung auf den Klimawandel – wie auch auf für andere „planetare Grenzen“, die bereits überschritten sind oder deren Überschreitung konkret droht, ist unbestreitbar und bekannt. Nur ein paar Zahlen in diesem Zusammenhang¹:

- a. Unsere heutige Ernährungsweise ist mit einem ungeheuren Flächenverbrauch (bezogen auf die Bundesrepublik Deutschland) von 16,61 Millionen Hektar pro Jahr verbunden (Gesamtfläche der Bundesrepublik: ca. 35,76 Millionen Hektar). Das sind im Durchschnitt pro Person in der Bundesrepublik 2.022 m². Davon entfallen ungefähr 75 % auf die Herstellung tierischer Lebensmittel (ca. 55 % auf Fleisch und Wurst, 20 % auf Milch, Käse, Eier und sonstige Molkereiprodukte). Die „verbrauchten“ Flächen befinden sich dabei zu einem erheblichen Teil nicht in Deutschland. Bekanntestes Beispiel ist die Sojaproduktion, für die der jährliche Flächenverbrauch 2,84 Millionen Hektar beträgt. Die Sojaproduktion dient übrigens nur zu einem ganz kleinen Anteil (ca. 4 %) der Herstellung von Tofu, Sojamilch oder Sojabohnen. Der Rest (96 %) dient der Futtermittelproduktion. Die hierfür benötigten Flächen befinden sich überwiegend in den USA und in Brasilien. In den betroffenen Gebieten ist unter anderem die Vernichtung von Regenwald und der Verlust von Biodiversität (Artenvielfalt) die Folge. Weltweit ist die Lebensmittelproduktion für 80 % der Entwaldung verantwortlich.

¹ Zu den folgenden Angaben siehe: <https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/Landwirtschaft/WWF-zusammenfassung-studien-so-schmeckt-zukunft-bessererinnen.pdf>

- b. 29 % der gesamten globalen Treibhausgasemissionen sind auf unsere Ernährung zurückzuführen. Auch insoweit besteht ein klarer Zusammenhang zu einer weiterhin stark auf tierische Lebensmittel ausgerichteten Ernährung. Dafür nur ein (zugegebenermaßen extremes) Beispiel: Der Treibhausgasverbrauch von Rindfleisch wird mit 25,5 kg CO₂e² angegeben. Der entsprechende Wert des „Fleischersatzes“ Tofu beträgt 0,3 kg CO₂e.
- c. Die Lebensmittelproduktion ist in höchstem Maße wasserintensiv. 70 % allen genutzten Süßwassers weltweit werden für die Lebensmittelproduktion verwendet. Aus verschiedenen Gründen (unter anderem auch wegen der damit verbundenen Gefahr kriegerischer Auseinandersetzungen) gilt Wasserknappheit als eine der größten Gefahren, die aus menschengemachten Umweltveränderungen resultieren. Allerdings gilt insoweit, dass der Wasserverbrauch gerade für die Produktion pflanzlicher Lebensmittel extrem hoch ist. Spitzenreiter sind hier Zitrusfrüchte, mit großem Abstand gefolgt von Mandeln. Die Situation wird dadurch verschärft, dass gerade die besonders wasseraufwändig hergestellten Produkte in der Regel aus Weltgegenden importiert werden, die ohnehin schon besonders von Wasserknappheit bedroht sind (Beispiele: Zitrusfrüchte aus Spanien; Datteln aus Kalifornien).

2. Was jede/r einzelne tun kann, ist zugleich leicht und schwer zu sagen:

Einfach, weil die für das Ernährungsverhalten abzuleitenden Grundprinzipien einfach und aus sich selbst heraus verständlich sind. Es sind hauptsächlich zwei Dinge zu benennen:

- Deutliche Reduzierung des Anteils tierischer Produkte (insbesondere des Fleischkonsums);
- möglichst viel regionale (und „Bio“ -) Produkte verarbeiten.

Weitere Punkte kommen hinzu, die hier nur am Rande erwähnt werden sollen (z.B. Verpackungen vermeiden; möglichst keine Lebensmittel verschwenden/wegschmeißen).

Detaillierte Empfehlungen für eine mit den planetaren Grenzen besser verträgliche (und übrigens natürlich auch gesündere) Ernährung finden sich z.B. auf der Homepage der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (<https://www.dge.de/gesunde-ernaehrung/dge-ernaehrungsempfehlungen/>) und unter <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/the-planetary-health-diet-and-you/> zur „Planetary Health Diet“ der „EAT – Lancet Commission on Food, Planet, Health“.

Schwierig ist das Ganze dennoch, weil Menschen auf kaum etwas so „allergisch“ reagieren, wie wenn sie das Gefühl haben, man wolle ihnen in einen so „intimen“ Bereich wie die Ernährung „hineinreden“. Damit haben die Grünen reichlich Erfahrung gemacht.

3. Ein sehr gelungenes Beispiel für einen produktiven Umgang mit der Problematik scheint mir der von Deutschen Bundestag eingesetzte Bürgerrat „Ernährung im Wandel“ zu sein, dessen Ergebnisse inzwischen veröffentlicht wurden. Die Lektüre des entstandenen „Bürgergutachtens“ ist sehr empfehlenswert (https://www.bundestag.de/resource/blob/990580/155336448e845a9e129a04416b001036/buergergutachten_broschuere.pdf). Von Bürgerräten ist hier schon häufiger die Rede gewesen. Es gab auch schon Klima – Bürgerräte mit sehr beachtlichen Ergebnissen, die dann allerdings (und das ist vielleicht ein zentrales Problem, das auch mit dem

² CO₂ – Äquivalente. Hier werden andere Treibhausgasemissionen wie z.B. von Methan „umgerechnet“ auf die Treibhausgaswirkung von CO₂.

schwindenden Vertrauen vieler Menschen in die Demokratie zusammenhängt) kaum politische Konsequenzen aus diesen Gutachten.

In dem jetzt online zugänglichen Gutachten des Ernährungs-Bürgerrats sind zum einen noch einmal Zusammensetzung, Auswahl der Teilnehmer, Verfahrensweise des Bürgerrats und der Ablauf seiner Sitzungen ausführlich dargestellt. Zum anderen enthält das Gutachten natürlich die verabschiedeten Empfehlungen (und übrigens auch weitere Empfehlungen, die keine Mehrheiten gefunden haben).

Ganz kurz zusammengefasst, empfiehlt der Bürgerrat:

- a. Kostenfreies und gesundes Mittagessen bundesweit an Kitas und Schulen für alle Kinder und Jugendlichen täglich bereitzustellen. Als Mindeststandard soll die Verpflegung an den DGE-Qualitätsstandards ausgerichtet sein. Der Einsatz von mindestens 30 Prozent ökologisch produzierten (Bio-)Lebensmitteln soll dauerhaft finanziell gefördert werden. Wünschenswert wäre, dass die Lebensmittel zusätzlich regional und saisonal (klimafreundlich) bezogen werden.
- b. Ein staatliches, verpflichtendes Label für alle in Deutschland und der Europäischen Union verkauften Produkte einzuführen. Das Label soll einfach gestaltet sein und von einer Informationskampagne begleitet werden, damit es Akzeptanz bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern findet. Man soll in drei Sekunden erkennen, ob das Lebensmittel unbedenklich ist. Das Label soll die Bereiche Klima, Tierwohl und Gesundheit einzeln berücksichtigen und soll wissenschaftlich fundiert sein. Der Bereich Klima soll bei der Einführung ausschließlich auf dem Kriterium Treibhausgasemissionen beruhen.
- c. Supermärkte und andere Lebensmittelgeschäfte ab einer Größe von 400 Quadratmetern Verkaufsfläche zu verpflichten, noch genießbare Lebensmittel, die sie sonst entsorgen würden, an gemeinnützige Organisationen (z.B. Tafeln) und für gemeinnützige Zwecke weiterzugeben. Die Definition von Genießbarkeit soll sich nicht nur am Mindesthaltbarkeitsdatum, sondern auch an weiteren handelsüblichen Gütekriterien (z.B. optische Begutachtung) orientieren. Supermärkte und andere Lebensmittelgeschäfte sollen mit einer Geldstrafe belegt werden, wenn sie Lebensmittel ungenießbar machen oder noch genießbare Lebensmittel wegwerfen.
- d. Ein verpflichtendes und staatlich kontrolliertes, ganzheitliches Tierwohllabel einzuführen, das den gesamten Lebenszyklus abbilden muss. Dieser Zyklus umfasst Geburt, Aufzucht, Haltung, Transport (Transportwege und Transportbedingungen) und die Schlachtung. Zu allen Stationen muss das entsprechende Bundesland angegeben werden. Die empfohlenen Maßnahmen müssen Frischfleisch, abgepacktes Fleisch und weiterverarbeitete Fleischerzeugnisse wie bspw. Wurstwaren umfassen. Das gilt auch für Fisch und Fischprodukte. Das Label muss gut sichtbar auf der Vorderseite, leicht verständlich und für alle Tierarten verpflichtend sein. Das Label der eingesetzten tierischen Produkte in der Gastronomie, Kantinen, Kindergärten, Schulen, Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen muss mindestens auf Nachfrage vorzeigbar sein.
- e. Als Teil der Maßnahme zur Verbesserung der gesunden Ernährung die Steuer folgender Produkte auf 0 Prozent Mehrwertsteuer anzupassen:
 - unverarbeitetes Obst und Gemüse aus der EU in Bio-Qualität

- tiefgefrorenes Obst und Gemüse in Bio-Qualität
- Obst und Gemüse, das der Klasse 2 angehört (nicht der optischen Norm entspricht)
- Hülsenfrüchte, Nüsse und Vollkorngetreide
- Mineral- und Tafelwasser.

Eine Neuklassifizierung des Grundnahrungsmittels Zucker vorzunehmen. Der Rohstoff Zucker, egal aus welcher Ursprungs- oder Herstellungsform, soll nicht mehr als Grundnahrungsmittel klassifiziert sein und somit die Mehrwertsteuer auf 19 Prozent angepasst werden.

Sollte eine Tierwohlabgabe nicht beschlossen werden, die Besteuerung von Fleisch umzugestalten. Dazu soll Fleisch:

- in Haltungsform 1 und 2 mit 19 Prozent Mehrwertsteuer besteuert werden
- in Haltungsform 3, 4 (und Bio) und Fleischersatzprodukte mit 7 Prozent Mehrwertsteuer besteuert werden.

- f. Den Zugang zu gesunder und ausgewogener Ernährung in Krankenhäusern, Reha-, Senioren- und sonstigen Pflegeeinrichtungen (nachfolgend Pflegeeinrichtungen) für alle sicherzustellen. Dabei sollte die Ernährung an die individuellen Bedürfnisse unterschiedlicher Zielgruppen in den Pflegeeinrichtungen angepasst werden.
- g. Eine zweckgebundene Verbrauchsabgabe auf tierische Produkte einzuführen, um den Umbau der artgerechten Nutztierhaltung zu finanzieren. Die Einnahmen aus der Verbrauchsabgabe sollen für eine Tierwohlprämie genutzt werden, die landwirtschaftliche Betriebe kontinuierlich erhalten, wenn sie die Haltungsform verbessern. Dabei soll gelten: je besser die Haltungsform, desto höher soll die Prämie sein. Neben einem einmaligen Zuschuss zu Um- und Neubau von Ställen im Zusammenhang mit der Verbesserung der Haltungsform, sollen landwirtschaftliche Betriebe ab Haltungsstufe 2 auch eine laufende Unterstützung erhalten. Die Höhe der Abgabe soll sich an den Empfehlungen der Borchert Kommission orientieren, das entspricht in etwa 0,40 Euro pro kg Fleisch und fleischverarbeiteten Produkten, 0,02 Euro pro Ei und Liter Milch bzw. Frischmilchprodukten sowie 0,15 Euro pro kg Käse, Butter und Milchpulver.
- h. Für Energydrinks und ähnliche Produkte, wie z.B. Energy-booster, eine Altersgrenze einzuführen. Die Definition von Energydrinks findet sich in der Verordnung über Fruchtsaft, Fruchtnektar und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke des Bundesministeriums für Justiz. Die Altersgrenze muss bei mindestens 16 Jahren liegen. Nach Überprüfung eines unabhängigen wissenschaftlichen Beirats sollte die Altersgrenze auf 18 Jahre erhöht werden, falls dies empfohlen wird. Zusätzlich sollen auf der Vorderseite der Produkte klar erkennliche und sich durch Farbe deutlich abhebbare Warnhinweise angebracht werden, die auf die gesundheitlichen Risiken der Inhaltsstoffe hinweisen. Die Einhaltung der Altersgrenze soll gewährleistet werden, indem in allen Verkaufsstellen, inklusive Onlinehandel, Alterskontrollen durchgeführt werden. Betreiber von Getränkeautomaten müssen gewährleisten, dass die Altersgrenze eingehalten wird. Wenn dies technisch nicht umsetzbar ist, dürfen diese Getränke nicht verkauft werden.
- i. Die Berufsordnung für Lebensmittelkontrolleurinnen und Lebensmittelkontrolleure zu novellieren. Das beinhaltet, die EU-Regelungen und Standards aufzunehmen und die

Aufgabendichte widerzuspiegeln. Um mehr Personal für die Aufgabe der Lebensmittelkontrolle zu gewinnen, empfehlen wir, die Zugangsvoraussetzungen zur zweijährigen Fortbildung für Lebensmittelkontrolleurinnen und Lebensmittelkontrolleure zu vereinfachen. Zur Erhöhung der Kontrolldichte sollen zukünftig nicht nur Personen mit Meisterprüfung Zugang erhalten. Die Qualität der Kontrollen darf dabei nicht negativ beeinträchtigt werden. Des Weiteren sollte die Tätigkeit sowohl passend honoriert als auch wertgeschätzt werden.

- j. Eine staatlich initiierte Aufklärung zu allen Empfehlungen des Bürgerrates zu betreiben. Insbesondere sieht der Bürgerrat Aufklärungsbedarf bei:
- bezahlbarer, gesunder Ernährung
 - Folgen falscher Ernährung
 - Herkunft und Lieferketten
 - Kennzeichnungen und Label
 - Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten
 - Tierwohl
 - Zubereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln
- k. Schon bestehende Aufklärungsangebote, z.B. „Zu gut für die Tonne“, zielgruppenspezifisch auszuweiten und in das Bewusstsein der Öffentlichkeit zu bringen.

Ein sinnvoller „guter Vorsatz“ für die verbleibende Fastenzeit könnte es – neben einer Überprüfung der eigenen Lebensweise – vielleicht sein, sich an den „eigenen“ Bundestagsabgeordneten mit dem Anliegen zu wenden, sie oder er möge sich dafür einsetzen, die Empfehlungen des Bürgerrats nicht verhallen zu lassen, sondern zügig umzusetzen.

Herzliche Grüße

Michael Börgers