



in Kooperation mit:



Münchner Initiative Nachhaltigkeit



... laden ein zu einer hybriden Vortragsveranstaltung mit Publikums- und Chat-Diskussion:

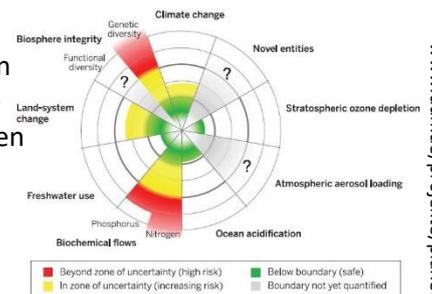
Nils Rettenmaier

ifeu – Institut für Energie- und Umweltforschung, Heidelberg
stv. Leiter Fachbereich Biomasse & Ernährung

„Klima: Was kann ich tun?“: Wieviel CO₂ ist in meinem Essen?

Donnerstag, 23.03.2023, 19:00 Uhr,
Münchner Zukunftssalon und parallel Zoom-Online

Für neun zentrale natürliche Systeme wurde das **Konzept der „planetaren (Belastungs-) Grenzen“** entwickelt (Rockström u.a., 2009). Untersuchungen zeigen, dass die Aufnahme- und Regenerationsfähigkeit – die **„ökologische Tragfähigkeit“** – unseres Planeten in einigen Bereichen bereits überschritten wurde: Hier hat sich die Menschheit weit vom „sicheren Handlungsraum“ entfernt und setzt sich einem hohen Risiko negativer ökologischer, wirtschaftlicher und gesellschaftlicher Folgen aus.



Landnutzung zur Lebensmittelproduktion hat – neben der Nutzung fossiler Energieträger – eine Schlüsselrolle bei der **Verschärfung der Klimakrise**: **Etwa ein Drittel der globalen Treibhausgas-** (THG) Emissionen sind auf den Ernährungssektor zurückzuführen. Dieser könnte bei einer Fortschreibung aktueller Trends (z. B. Entwaldung, Flächenumnutzung, Stickstoffnutzung) das Erreichen des +1,5°C-Ziels verhindern, selbst wenn der Energiesektor vollständig dekarbonisiert wäre. Diese globalen Zusammenhänge müssen letztendlich **auf das einzelne Lebensmittel „heruntergebrochen“** werden, um durch eine **nachhaltigere Produktion** sowie einer **Anpassung unserer Ernährungsgewohnheiten** das von der EAT-Lancet-Kommission gesetzte Ziel eines **„Ernährungssystem innerhalb der planetaren Grenzen“** anzugehen.

Mit der **„Ökobilanz“** steht seit den 1990er-Jahren eine international standardisierte Methode zur Verfügung, welche die **potenziellen Umweltwirkungen eines Produkts** entlang seines gesamten Lebenswegs „von der Wiege bis zur Bahre“ quantifiziert. In aller Regel wird bei einer Ökobilanz auch mehr als ein Dutzend von Umweltwirkungs-Kategorien betrachtet. Einzelne Umweltwirkungskategorien wie



Foto: EAT-Lancet-Kommission, website

beispielsweise der Klimawandel haben in den letzten Jahren eine besondere Aufmerksamkeit erfahren, weshalb oftmals Studien angefertigt wurden, welche zwar auf der Ökobilanz-Methode basieren, sich aber ausschließlich auf eine einzige Wirkungskategorie bezogen. In diesem Zusammenhang wird meistens von „Fußabdrücken“ gesprochen, von denen der Carbon Footprint („**CO₂-Fußabdruck**“) sowie der Wasser-Fußabdruck am bekanntesten sind.

Im Vortrag werden dann die **CO₂-Fußabdrücke verschiedener Lebensmittel** vorgestellt und Vergleiche innerhalb einer Lebensmittelkategorie / -gruppe gezogen. Die Beispiele umfassen u. a. Fleisch und alternative Proteinlieferanten, Milchprodukte und pflanzliche Ersatzprodukte oder Obst und Gemüse. Anhand dieser Beispiele werden Themen wie **Regionalität, Saisonalität, Bio-Produkte, Transporte** (Flugware, Einkaufsfahrt), **Verpackungen** usw. diskutiert. Zum anderen wird die Betrachtung auf weitere ökologische Fußabdrücke (Wasser-, Flächen- sowie Phosphat-Fußabdruck) erweitert. Dies mündet abschließend in die Vorstellung der wichtigsten **ifeu-Leitlinien für eine nachhaltige Ernährung**, um möglichst konkrete Handlungsempfehlungen mit auf den (Heim-)Weg – und den Essens-Tisch – zu geben.



Da wird es wohl viel zu nachzufragen geben...

Dr. Helmut Paschlau, U&A

Wer? **Nils Rettenmaier**
ifeu – Institut für Energie- und Umweltforschung, Heidelberg;
stv. Leiter Fachbereich Biomasse & Ernährung, wissenschaftlicher Mitarbeiter seit 2006; Mitglied in zahlreichen (wissenschaftlichen) Gremien; Dipl. Geoökologe, Uni Bayreuth



Foto: eigen

Wann? Donnerstag, **23.03.2023, 19:00–21:00 Uhr**

Wo? **Münchener Zukunftssalon**, Waltherstr. 29, Rückgebäude II.OG (U-Bahn Goetheplatz) (wer live dabei ist, kann hinterher mitgehen zum Nachgespräch in kleinerem Kreise) und **Zoom-online** sowie **YouTube-Streaming**

Anmeldung? **unbedingt erforderlich:** www.protect-the-planet.de/events/

Zum Weiterlesen:

Ifeu – Institut für Energie- und Umweltforschung: „Ökologischer Fußabdruck von Lebensmitteln“
<https://www.ifeu.de/projekt/oekologischer-fussabdruck-von-lebensmitteln-und-gerichten-in-deutschland/>
The EAT-Lancet Commission on Food, Planet, Health: Can we feed a future population of 10 billion people a healthy diet within planetary boundaries? <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/>
Bio-Lebensmittel Verband: <https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/nachhaltigkeit-und-umwelt/bio>
„Das Klima-Kochbuch“, KOSMOS-Verlag, 2021 (mit 48 leckeren Rezepten); Klases, J., Zöllner, F., „Gesunde Ernährung heute und morgen“, ZS Verlag, 2021; und: <https://www.klimakochbuch.at/>

Medienpartner Radio LORA:
und dankenswerter Weise gefördert von:



„Klimafreundlich essen“? Ja, bis auf die Gewürze genau kann ermittelt werden, wieviel Treibhausgasemissionen bei der Erzeugung des jeweiligen Lebensmittels emittiert werden! Abhängig vom Produkt, von der Regionalität, dem Einsatz von Chemikalien..., dazu kommen dann Transport („Bio-Erdbeeren aus Südafrika“!!), (Plastik-) Verpackungen usw. Die Errechnung des „CO₂-Fußabdrucks“ macht es möglich. Für „Essen“ hat das ifeu - Institut für Energie- und Umweltforschung genau ermittelt, wieviel CO₂ jeweils drinsteckt in Rind- oder Geflügelfleisch, in Milchprodukten, in Weizen, Obst und Gemüse, in pflanzlichem Fleischersatz. Davon wird der ifeu-Experte, Leiter Abteilung Biomasse&Ernährung, berichten. Und auch die ifeu-Leitlinien für nachhaltige Ernährung wird er vorstellen – damit wir alle wissen, wie „klimafreundlicher essen“ geht.