



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

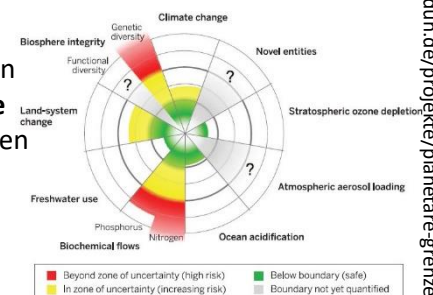
Nils Rettenmaier

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.

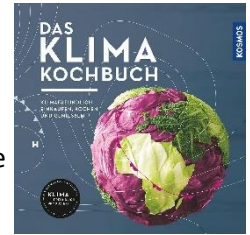
Mit der **„Ökobilanz“** steht seit den 1990er-Jahren eine international standardisierte Methode zur Verfügung, welche die **potenziellen Umweltwirkungen eines Produkts** entlang seines gesamten Lebenswegs „von der Wiege bis zur Bahre“ quantifiziert. In aller Regel wird bei einer Ökobilanz auch mehr als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

Dr. Helmut Paschla, 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**

Teilnahme?

Münchner Zukunftssalon, Waltherstr. 29, Rückgebäude; und **Zoom- online**;
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); Klasen, J., Zöllner, F., „Gesunde Ernährung heute und morgen“, ZS Verlag, 2021; und: <https://www.klimakochbuch.at/>



Kurzfassung: