

Zusammenfassung zur Ausstellung im Kirchenrund von St. Thomas bis zum 28.11.21

Unser Fleischkonsum und die Folgen

Was geht mich als Christ das Thema Fleischkonsum und Tierwohl an?

Mit der wegweisenden Sozial-Enzyklika *Laudato Si'* richtet Papst Franziskus im Jahr 2015 den Focus verstärkt auf Themen wie Umweltschutz, internationale Gerechtigkeit, wirtschaftliche Vernunft, sozialer Zusammenhalt und auch auf das Tierwohl.

Das Thema Nutztierhaltung ist komplex – das christliche Wertesystem sollte auch hier als Orientierungsgröße gelten.

Soziale Gerechtigkeit:

Derzeit leben ca. **2 Milliarden übergewichtige und überernährte Menschen** auf der Erde und **800 Millionen Menschen** leiden unter **Hunger**.

Das Ernährungssystem muss global gesehen **sozialverträglich** gestaltet werden.

Fleischkonsum und die Auswirkungen auf unser Klima: Welche Klima-Bilanz hat ein Kilo Fleisch ?

Bei der Produktion von **einem Kilo Rindfleisch** fallen bis zu **22 Kilo Treibhausgase** an, vor allem Methan.
Rinder rülpsen Methan. Jede Kuh stößt etwa 300 Liter Methan pro Tag aus.
Es gilt als 30mal klimaschädlicher als CO².

(Fachjournalistin Tanja Busse)

Für ein Kilo Hähnchenfleisch fallen ca. 5,5 Kilo CO² an,
für ein Kilo Bio-Schwein 5,2 Kilo CO²,
für ein Kilo Soja-Burger-Pattys 1,1 Kilo CO²

Der **Flächenbedarf** pro Kilo Rindfleisch liegt bei sieben Quadratmeter.
Es fließen ca. **20.000 Liter Wasser**,
davon ein Großteil in den Futteranbau.

Quelle IFEU Institut Heidelberg

Welche Klima-Bilanz hat ein Kilo Fleisch ?

Das größte Problem ist die **Futtermittelerzeugung**.
Weidetiere leben klimafreundlicher.

Im **Amazonasgebiet** gehen jedes Jahr weite Flächen des Regenwaldes unwiederbringlich verloren, um Platz für Tierfutteranbau zu schaffen.

„**Vegetarische Ernährung** ist um ein Vielfaches **klimafreundlicher** als tierische Kost“

„Die fünf weltgrößten Fleisch- und Milchkonzerne haben 2018 zusammen mehr Treibhausgase verursacht als Öligiganten wie Exxon, Shell oder BP.“

(Fachjournalistin Tanja Busse im Interview mit HÖRZU)

Wie viel Fleisch essen wir?

Der Fleischkonsum der Deutschen ist im weltweitem Vergleich auf einem hohem Niveau. Im Schnitt verzehrte **jede*r Deutsche 2020** etwa ein Kilo Fleisch pro Woche, **57,3 Kilo pro Jahr**. 2010 waren es noch 62,4 Kilo. Männer essen doppelt so viel Fleisch wie Frauen.



Was bringt es, wenn wir weniger Fleisch essen?

Umweltschützer plädieren für **eine Halbierung** des Fleischkonsums in Deutschland, um die **Massentierhaltung zu reduzieren**.

Das wären jährlich 30 Kilogramm weniger pro Person.

Unser Lebensstil wäre dadurch wesentlich gesünder, naturfreundlicher und ressourcenschonender.

Tanja Busse

„300 Gramm Fleisch pro Woche empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung – im Schnitt essen wir **dreimal so viel**.

*Weniger ist nicht nur gut für das **Klima**, sondern auch für Ihre **Gesundheit**.“*

Quelle: Katharina Schickling, Der Konsum Kompass, 2020

Alternativen zum Fleisch aus Massentierhaltung:

Mögliche Alternativen sind verschiedene pflanzliche Produkte mit hohem Eiweißgehalt, zum Beispiel aus Sojabohnen, eiweißreiche Hülsenfrüchte oder auch mal Wildbret wie Rehfleisch und Wildschwein.

Mehr Klasse statt Masse:

Weniger Fleisch dafür von höherer Qualität

Beim Fleischkauf auf die Qualität achten und Fleisch aus nachhaltiger Weidehaltung kaufen.

Wichtig ist auch, dass nicht nur das Filet sondern das ganze Tier verwertet wird. Auch so werden insgesamt weniger Tiere benötigt.

Nachhaltige Tierhaltung ist erst dann möglich, wenn **insgesamt weniger tierische Produkte** konsumiert werden und **Mindestpreise** für tierische Produkte bezahlt werden.

Kleine Schritte – große Wirkung:

*Wenn sich nur **10 Prozent der Menschen** in einem Land mit 80.000 Einwohnern entschließen würden, **ein halbes Kilo (500 Gramm) weniger Fleisch im Monat** zu essen, dann würden **im Jahr 48.000 Tonnen weniger Fleisch** in diesem Land konsumiert werden!*

Für den einzelnen Menschen dürfte dieses eine Pfund weniger Fleisch im Monat kein großer Akt in der Umsetzung sein.

*Es braucht erstmals das Bewusstsein bei uns selbst und vielen anderen Menschen, dass auch **kleine Veränderungen im eigenen Leben, eine große Wirkung haben.***

Buchtipp:

Tanja Busse, Fleischkonsum – 33 Fragen und 33 Antworten

Kleine Schritte – große Wirkung:

Regionale Produkte zu kaufen ist ökologisch sinnvoll und sozial verantwortlich, daher regionale Produkte kaufen, auch wenn sie nicht immer am billigsten sind.

Nahrungsmittel aus anderen Erdteilen sollten eine **bewusste Ausnahme** sein.

Rindersteak aus Argentinien?

Wein aus Südamerika ?

Weintrauben aus Chile ?

Kiwi aus Neuseeland ?

Heidelbeeren aus Peru ?

NEIN DANKE!