

Ein Blick über den Tellerrand zeigt, was wir noch morgen essen können

Geoökologin Nina Buchmann will uns nicht den Appetit verderben. Mit Blick auf das Welternährungssystem rät sie, «weiterhin das Essen zu geniessen, aber vielleicht mit etwas mehr Verstand».

Martin Edlin

Über Generationen hinweg hielten Mütter ihre Kinder an, den Teller leer zu essen, damit draussen die Sonne scheint. Die Folgen: übergewichtige Jugendliche und die Erderwärmung. Nein, von diesem Scherz ging Nina Buchmann bei ihrem Vortrag an der Senioren-Uni nicht aus, aber irgendwie trifft der Witz doch die Ausführungen der Professorin für Graslandwissenschaften am Institut für Agrarwissenschaften der ETH Zürich und Vorsteherin des Departements für Umweltsystemwissenschaften. Es ging ihr nämlich um die vielfältigen Zusammenhänge und komplexen Wechselwirkungen im globalen Welternährungssystem und um unser mitentscheidendes eigenes Verhalten. Buchmanns von appetitverderbendem Moralin völlig freies Fazit: «Jeder Einzelne entscheidet beim Einkauf schon heute, was wir morgen kaufen können und essen werden.»

«Teller» und «Fussabdruck»

Tatsache ist, dass das, was mit der Ernährung zusammenhängt, einen Anteil von rund dreissig Prozent an der Umweltbelastung ausmacht, wenn man alle klimatischen, gesellschaftlichen, politischen, ökonomischen und ökologischen Faktoren berücksichtigt. Damit gehört auch unser «Teller» zum zweieinhalbmal zu grossen «Fussabdruck», den unsere Wohlstandsgesellschaft beim Ver-

brauch der Ressourcen hinterlässt. Dazu kommt die Sorge um die Ernährungssicherheit und den Selbstversorgungsgrad, der in der Schweiz zwar bei tierischen Nahrungsmitteln vollauf genügt, bei den pflanzlichen Nahrungsmitteln aber nur gerade vierzig Prozent erreicht. Just der hohe Fleisch- und Milchproduktkonsum (vor allem die Wiederkäuer tragen mit ihrem hohen Methanausstoss zur CO₂-Belastung der Umwelt bei) verträgt sich schlecht mit ökologischer Nachhaltigkeit dessen, was wir auf den Tisch bringen.

Weltweit ist das Ungleichgewicht noch viel grösser, wie Nina Buchmann aufzeigte. In reichen Gesellschaften wird viel zu kalorienreich und damit ungesund gegessen, in armen Ländern herrscht Hungersnot oder leiden die Menschen unter Mangelernährung. Die unaufhaltbare Erderwärmung verschiebt die klimatisch geeigneten landwirtschaftli-

chen Produktionszonen in noch kaum absehbarem Ausmass um den Erdball, das Bevölkerungswachstum gefährdet die Ernährungssicherheit, und die Transportwege für Nahrungsmittel werden länger und länger.

Der ideale «Flexitarier»

Die Frage, was zu tun ist, beantwortete Nina Buchmann nicht mit einem einfachen Rezept, nicht einmal mit einem für die Zubereitung von besonders proteinreichen Gerichten aus Insekten. Auch auf die Frage, ob wir am besten alles Vegetarier oder Veganer sein sollten, schüttelt die Wissenschaftlerin den Kopf: Wohl ernähren sich diese umweltschonender, aber der Unterschied zu Otto Normalverbraucher ist nicht riesig. Ein steigender Konsum von Ackerfrüchten würde zudem eine zunehmend durch Düngemittel intensivere Bewirtschaftung der abnehmenden, weil der Überbauung geopfert Ackerfläche bedeuten. Und die einheimische, im Winter gekaufte Gurke ist trotz Wegfalls der Transportdistanz nicht umweltfreundlicher als das Konkurrenzprodukt aus Spanien, wo das Treibhaus eben mit wesentlich weniger Energie geheizt werden muss als bei uns im kalten Norden. Es ist eher der «Flexitarier» (er isst weniger oder nur selten, dafür ausgewähltes Fleisch und viel Saison Gemüse und anderes Pflanzliches), der den geschilderten Problemen am ehesten Rechnung trägt und sich am nachhaltigsten ernährt. Kurz, so Nina Buchmann: Wir müssen mit «Köpfchen» essen, also das kaufen und auf den Teller bringen, was durch Nachhaltigkeit in Anbau und Produktion, Verarbeitung, Transport und Handel die besten Voraussetzungen bietet, für uns selbst und für die Umwelt gesund zu sein. Es darf ruhig auch schmecken ...



«Jeder Einzelne entscheidet beim Einkauf schon heute, was wir morgen kaufen können und essen werden.»

Prof. Nina Buchmann
Geoökologin