

Kongress „Wie ernähren wir uns in Zukunft?“
Schlierbach, 16. 10. 2009

Food Trends und „Nachhaltige Ernährung“ – Ein Widerspruch?

Dr. oec. troph. Karl von Koerber

Technische Universität München, Fach Nachhaltige Ernährung
Beratungsbüro für Ernährungsökologie, München
www.wzw.tum.de/ne und www.bfeoe.de

Dr. Karl von Koerber, Fach Nachhaltige Ernährung

1



Stufen der Nahrungsversorgung

- **Erzeugung** der Lebensmittel in der Landwirtschaft
- **Verarbeitung** der Rohstoffe in Lebensmittelindustrie und -handwerk
- **Vermarktung** der Produkte, einschließlich Transporte
- **Zubereitung** und Verzehr der Speisen im Haushalt
- **Abfallentsorgung** der Verpackungen und der organischen Reste



Vier Betrachtungs-Dimensionen einer nachhaltigen Ernährung



Quelle: nach v. Koerber, Männle, Leitzmann: Vollwert-Ernährung – Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung. 10. Aufl., Haug-Verlag, Stuttgart, 2004

Nachhaltige Entwicklung als neues gesellschaftliches Leitbild

Definition: Eine gesellschaftliche Entwicklung, in der die Bedürfnisse heutiger Generationen befriedigt werden sollen, ohne die Bedürfnisbefriedigung kommender Generationen zu gefährden.



Ziel: Chancengleichheit für alle gegenwärtig auf der Erde lebenden Menschen zu schaffen und auch für zukünftige Generationen zu sichern.



Konzeption und Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung

- I. Einführung
- II. Globale Problemfelder in Zusammenhang mit der Ernährung
- III. Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung
- IV. Fazit

Dimension „Umwelt“ Globale ökologische Problemfelder

- Schadstoffbelastung von Luft, Wasser, Böden, Nahrung
- hoher Verbrauch an Primärenergie → CO₂-Emissionen ↑
- Treibhauseffekt: globale Lufttemperatur ↑
- daraus folgende Klimaveränderungen:
Meeresspiegel ↑, Überflutungen ↑, Stürme ↑, Dürren ↑
- Ozonschicht ↓

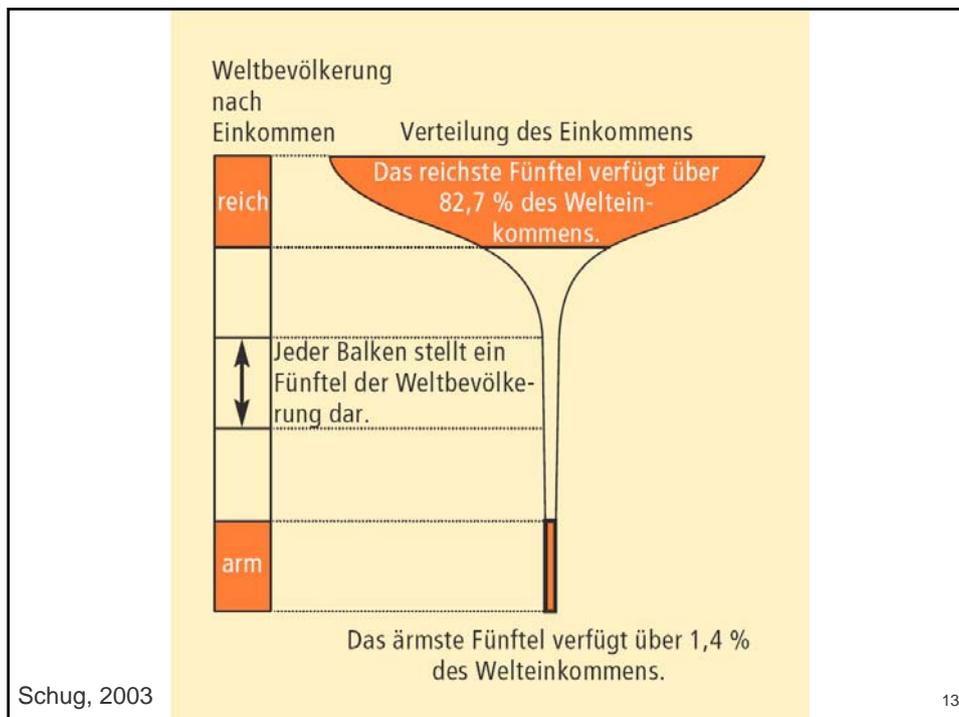
Dimension „Umwelt“ Globale ökologische Problemfelder

- Waldsterben, Abholzung der Wälder ↑
- Bodenzerstörung durch Erosion, Verdichtung, Versalzung, Verwüstung
- Artenschwund bei Pflanzen und Tieren



Dimension „Wirtschaft“ Globale ökonomische Problemfelder

- unterschiedliche **Verteilung des Welteinkommens** zw. Industrieländern und Entwicklungsländern (EL)
- **Welthunger** kein Produktionsproblem, sondern Verteilungsproblem
- hohe **Auslandsverschuldung** vieler EL
- umfangreiche **Importe** von Lebensmitteln, Futtermitteln u. a. landwirtsch. Erzeugnissen aus EL
- sehr niedrige **Preise** für Lebensmittel
- **Existenzprobleme** kleiner und mittlerer Betriebe
- **Ausgaben im Gesundheitswesen** steigen



Dimension „Gesellschaft“

Globale soziale Problemfelder

- weltweites **Bevölkerungswachstum** nicht gestoppt – sinkende Ernährungssicherheit
- Zerstörung von Lebensräumen und **Landflucht** in EL
- in EL geringe **Bildungschancen** für Frauen und Kinder
- inhumane **Lebens- und Arbeitsbedingungen** in EL (besonders: ausbeuterische Formen der Kinderarbeit)
- Übertragung von ungünstigen **Ernährungsgewohnheiten**
- **Veredelungsverluste** bei Produktion tier. Lebensmittel
ungerechte Verteilung der knappen Nahrungsressourcen

Dimension „Gesundheit“

Globale gesundheitliche Problemfelder

- in EL weit verbreitete **Unterernährung**, häufig mit Todesfolge, besonders bei Kindern
- in EL weite Verbreitung von tödlichen **Seuchen**
- vielfältige **gesundheitsgefährdende Einflüsse** durch veränderte Lebensweise und -bedingungen
- Anstieg vieler **ernährungsabhängiger Krankheiten**
- Ursachen für Krankheiten in Bevölkerung vielfach unzureichend bekannt – zu wenig **Gesundheitsförderung**

Konzeption und Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung

- I. Einführung
- II. Globale Problemfelder in Zusammenhang mit der Ernährung
- III. Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung
- IV. Fazit

Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel (überwiegend lakto-vegetabile Kost)

ökologisch

- größte Entlastung im gesamten Ernährungssystem
- Flächenbedarf pflanzlicher Lebensmittel ↓

sozial

- Veredelungsverluste ↓ durch weniger Fleisch und Milch
- aber: bei Haltung von Wiederkäuern auf Weideflächen entstehen „Veredelungsgewinne“
- deutlich verminderter, aber doch gewisser Verzehr tierischer Lebensmittel: Beitrag zu gerechterer Verteilung weltweiter Nahrungsressourcen

Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung

Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel (überwiegend lakto-vegetabile Kost)

ökonomisch

- Lebensmittelausgaben ↓

gesundheitlich

- Fett ↓, komplexe Kohlenhydrate ↑
- Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe ↑
- Sättigungswirkung ↑

Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung

Ökologisch erzeugte Lebensmittel

ökologisch

- Primärenergieverbrauch ↓
- Ausstoß klimaschädlicher Treibhausgase ↓
- Bodenerosion ↓, Artenvielfalt ↑
- Pestizid- und Nitratbelastung von Boden, Wasser und Lebensmitteln ↓

ökonomisch

- i. d. Regel Existenzsicherung ↑
- Arbeitsplätze ↑



Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung Ökologisch erzeugte Lebensmittel

sozial

- Ertragssteigerungen gg. herkömmlicher Landw. in EL
- keine Futtermittelimporte aus Entwicklungsländern
- Zufriedenheit der ErzeugerInnen ↑

gesundheitlich

- sekundäre Pflanzenstoffe ↑
- Pestizide ↓, Tierarzneimittel ↓, Nitrat ↓
- Lebensmittelzusatzstoffe ↓
- keine Gentechnik und Bestrahlung
- häufig intensiverer Geschmack

Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung Regionale und saisonale Erzeugnisse

ökologisch

Durch kürzere Transportwege:

- Energie- und Rohstoffverbrauch ↓
- Schadstoffemissionen ↓

Durch saisongerechten Anbau:

- Energie und CO₂-Emissionen ↓
- Rückstände ↓

Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung Regionale und saisonale Erzeugnisse

ökonomisch

- Existenzsicherung durch regionale Kooperationen ↑

sozial

- Stärkung der kleinen und mittleren Betriebe
- überschaubare Strukturen

gesundheitlich

- lebensnotwendige und gesundheitsfördernde Substanzen ↑
- schmackhafter

Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel – reichlich Frischkost

ökologisch

- Primärenergieverbrauch und Schadstoffausstoß ↓
- Transportaufkommen zw. den Verarbeitungsstufen ↓
- Wasserverbrauch während der Produktion ↓

ökonomisch

- Grundnahrungsmittel in der Regel preiswerter

Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel – reichlich Frischkost

sozial

- Wertschätzung der landwirtschaftlichen Rohprodukte ↑
- Fertigkeiten zur Speisenzubereitung ↑
- sinnliche Wahrnehmung von Lebensmitteln ↑
- gemeinsames Kochen als soziales Erlebnis

gesundheitlich

- lebensnotwendige Inhaltsstoffe ↑, Nährstoffdichte ↑
- gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe ↑
- Vermeidung von Lebensmittelzusatzstoffen
- keine Gentechnik und Bestrahlung

Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung Umweltverträglich verpackte Produkte

ökologisch

- erhebliches Potenzial für Umweltentlastung
(über 1/5 des Hausmüllgewichts sind Verpackungen
von Lebensmitteln)
- Beitrag zur Müllvermeidung und Hausmüllmenge ↓
- Rohstoff- und Energieverbrauch ↓
- Emissionen von Schadstoffen ↓

Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung Fair gehandelte Lebensmittel

ökologisch

- Umweltschutzauflagen
- Öko und Fair ↑

ökonomisch

- fairer Preis
- Zwischenhandel ↓
- Vorauszahlung durch Importeure
- langfristige Abnahmegarantien



Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung Fair gehandelte Lebensmittel

sozial

- Verbot der ausbeuterischen Kinderarbeit
- Qualifizierung der ProduzentInnen
- Förderung sozialer Projekte
- Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit in Industrieländern

gesundheitlich

- Pestizideinsatz ↓
- Schutz des Trinkwassers ↑
- Lebensmittel aus Fairem Handel als Genuss

Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung Genussvolle und bekömmliche Speisen

- ist kein Widerspruch zu weitergehenden Erfordernissen
- Naturküche bietet neue Geschmackserlebnisse
- Genuss ist A&O bei der Umsetzung von mehr Nachhaltigkeit in der Ernährung

Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung (Übersicht)

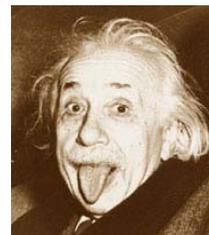
- Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel (überwiegend lakto-vegetabile Kost)
- Ökologisch erzeugte Lebensmittel
- Regionale und saisonale Erzeugnisse
- Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel – reichlich Frischkost
- Umweltverträglich verpackte Produkte
- Fair gehandelte Lebensmittel
- Genussvolle und bekömmliche Speisen

Fazit

- **Nachhaltige Ernährung fördert:**
 - vorbeugenden Gesundheitsschutz
 - attraktive Kulturlandschaften, saubere Luft, gesunde Böden und sauberes Trinkwasser
 - faire Wirtschaftsbeziehungen
 - soziale Gerechtigkeit
- besondere Qualität von nachhaltigen Lebensmitteln gibt es nicht zum Null-Tarif
- Wertschätzung gegenüber unseren Lebensmitteln erhöhen

"Probleme lassen sich nicht mit den Denkweisen lösen, die zu ihnen geführt haben."

Albert Einstein



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Weitere Informationen, Literaturlisten, Artikel zum Ausdrucken usw. auf unseren Homepages

www.bfeoe.de
www.wzw.tum.de/ne