

Bio-Fleisch

Umweltschutz am Teller

Die Weltfleischproduktion liegt heute bei über 250 Millionen Tonnen pro Jahr. Das durch die industrielle Massentierhaltung verursachte Tierleid kann hinter solchen Zahlen nur vermutet werden. Doch die riesigen Nutztierbestände haben auch erhebliche Auswirkungen auf die Umwelt – innerhalb der Landwirtschaft ist die Fleischwirtschaft für den größten Teil der Klima- und Umweltbelastungen verantwortlich. Rodung der (Regen)Wälder für Futtermittel und Weideland, Erosion und Bodenverdichtung durch Überweidung und intensiven Anbau von Kraftfuttermitteln in Monokulturen, Herstellung und Transport von Düngemitteln und Pestiziden, Nutzung fossiler, nicht erneuerbarer Energieressourcen – der gesamte Zyklus der konventionellen Fleischproduktion, der an eine intensive und flächenunabhängige Nutztierhaltung gekoppelt ist, trägt wesentlich zu einem schnellen Anstieg klimarelevanter Treibhausgasemissionen bei.

Würden wir unseren Fleischkonsum reduzieren und beim Einkauf verstärkt auf Lebensmittel aus Biologischer Landwirtschaft achten, könnten wir die Umwelt ganz wesentlich entlasten. Die Produktion von Bio-Fleisch bietet durch einen geringeren Einsatz von Kraftfuttermitteln, den Verzicht auf mineralische Düngemittel und Pestizide sowie durch flächengebundene Tierhaltung eine umwelt- und klimaschonende, zukunftsweisende Alternative zur konventionellen Landwirtschaft.

Biologisch ist ökonomisch

Die Werbung für das „Billigprodukt“ Fleisch zeichnet ein trügerisches Bild, denn vermeintlich billige Lebensmittel haben bei genauerer Betrachtung einen stattlichen Preis: Durch die Intensivtierhaltung entstehen vielfältige, sogenannte externe Kosten, welche nicht von den VerursacherInnen selbst, sondern von der gesamten Gesellschaft, also auch den KonsumentInnen, getragen werden müssen. Die Kontamination von Boden, Luft und Wasser durch Düngemittel, Pestizide und Treibhausgase, der Verlust an Biodiversität und Bodenfruchtbarkeit sowie gesundheitliche Probleme durch zu hohen Fleischkonsum verursachen jährliche Kosten in Millionenhöhe. Müsstest du die VerursacherInnen selbst für die entstehenden Umweltkosten aufkommen, würde sich der Preisabstand zwischen konventionellen und biologischen Produkten deutlich verringern, die Preise würden viel eher der Realität entsprechen.

Im Gegensatz zur intensiven konventionellen Landwirtschaft hat der Biologische Landbau hinsichtlich der externen Kosten ein enormes Einsparungspotential. Die ökologischen und ökonomischen Vorteile der Biolandwirtschaft sind vor allem auf den Verzicht von leichtlöslichen mineralischen Stickstoffdüngern, Pestiziden und den geringen Einsatz zugekaufter Kraftfuttermittel zurückzuführen.

Faires Fleisch?

Neben den ökologischen Folgen hat der mit der Herstellung tierischer Produkte verbundene, unverhältnismäßig hohe Ressourcenverbrauch auch soziale bzw. ethische Auswirkungen. Aufgrund der großen Fleischnachfrage verbrauchen die Industriestaaten mit einem Viertel der Weltbevölkerung drei Viertel der gesamten agrarischen Produktion. Für die Produktion von nur einem Kilo Fleisch werden tausende Liter Wasser benötigt. Vor dem Hintergrund, dass laut Angaben der UNESCO mehr als zwei Milliarden Menschen mit Engpässen in der Wasserversorgung konfrontiert sind, sollte dies nachdenklich stimmen. Zudem machen billige Importfuttermittel aus den sogenannten Entwicklungsländern einen großen Teil der europäischen Futtermittel aus. Weltweit landen etwa 38 % der Getreideernte und 80 % der Sojaernte in den Futtertrögen der landwirtschaftlichen Nutztiere. Immer mehr Ackerland wird benötigt, um Futter für Tiere statt Essen für Menschen anzubauen.

Schätzungen gehen davon aus, dass bei einer Reduktion der Fleischproduktion von nur 10 % soviel Getreide eingespart werden könnte, wie zur Versorgung von 60 Millionen Menschen notwendig ist. Eine artgemäße, ökologische und damit auch ethisch vertretbare Tierhaltung ist die beste Voraussetzung dafür, die hohe Qualität tierischer Produkte zu garantieren, Umwelt- und Gesundheitsschäden zu reduzieren, Beschäftigung und Lebensqualität für die ländliche Bevölkerung zu schaffen und Überschüsse zu vermeiden.

Achtung: Gesund!

Maßvoll genossen liefert Fleisch wertvolles Eiweiß, Eisen, Selen, Zink und Vitamine, doch ErnährungsexpertInnen betonen schon seit Jahren, dass der Fleischkonsum der ÖsterreicherInnen deutlich über einem der Gesundheit förderlichen Niveau liegt. Die intensive Massentierhaltung produziert große Mengen an billigem Fleisch. Der daraus resultierende hohe Fleischkonsum steht mit erhöhtem Blutdruck, reduzierter Immunleistung, Herz- und Kreislauferkrankungen sowie einem erhöhten Krebsrisiko in Zusammenhang. Die moderne Massentierhaltung läuft auch allen Qualitätsanforderungen zuwider. Als Folge von Hochleistungszucht und intensiven Mastmethoden wird blasses, weiches und wässriges Fleisch produziert, das sich beim Braten zusammenzieht, trocken wird und fad und strohig schmeckt.

Das beste Fleisch wird nach wie vor von langsam wachsenden Tieren bei ausgewogener Fütterung, ausreichender Bewegung und Frischluft gewonnen. Nur Tiere, die wie in der Bio-Tierhaltung ein gewisses Alter erreichen dürfen, liefern Fleisch mit typischem, intensivem Geschmack und ausreichender Marmorierung. Bio-Fleisch bedeutet artgemäße Tierhaltung und besondere Qualität. Kurz gesagt: Hochqualitatives Bio-Fleisch statt billiger Massenware tut den Tieren, der Umwelt und unserer Gesundheit gut.

Die 4 Dimensionen der Ernährung

Bio-Wissen

Wir alle müssen essen und tun dies meist auch mit Genuss. Essen macht uns aber nicht nur satt und zufrieden, es hat auch eine Vielzahl direkter Auswirkungen auf Umwelt und Klima, Biodiversität, Ressourcennutzung, Tierhaltung, Handelsbeziehungen, Arbeitsbedingungen, Struktur und Identität ländlicher Regionen, Gesundheit...

Für die Qualität eines Lebensmittels sind daher nicht nur Inhaltsstoffe, Geschmack und Aussehen entscheidend, sondern der gesamte Produktionsprozess vom Feld bzw. Stall bis auf den Teller.

Aus diesem Grund wird in der Biologischen Landwirtschaft – neben dem wesentlichen Ziel, KonsumentInnen qualitativ hochwertig und optisch einwandfreie Produkte anzubieten – auch der Einfluss unseres Ernährungssystems auf die Dimensionen Ökologie, Ökonomie, Soziales und Gesundheit besonders berücksichtigt. In dieser umfassenden und ganzheitlichen Definition von Lebensmittelqualität liegt die Besonderheit und Einzigartigkeit biologischer Lebensmittel begründet.

Da sich jede dieser vier Dimensionen in unseren Lebensmitteln wiederfindet, liegt es auch an uns KonsumentInnen, welche Produktionsweise wir mit dem Kauf unserer Lebensmittel unterstützen möchten: Eine intensive, konventionelle Landwirtschaft mit all den bekannten negativen Folgewirkungen auf die einzelnen Ernährungs-Dimensionen oder eine ökologisch und sozial nachhaltige, tiergerechte, für Umwelt und Gesundheit förderliche Produktionsweise, wie sie die Biologische Landwirtschaft garantiert.

Lust auf Bio-Produkte?
 Bezugsadressen finden Sie unter www.bio-austria.at/biomaps

Lust auf Bio-Wissen?
 Spannendes, Innovatives, Einzigartiges, Unbekanntes, Interaktives, Zukunftsweisendes – kurz gesagt alles was das Besondere der Biologischen Landwirtschaft ausmacht, finden Sie demnächst unter www.bio-wissen.org

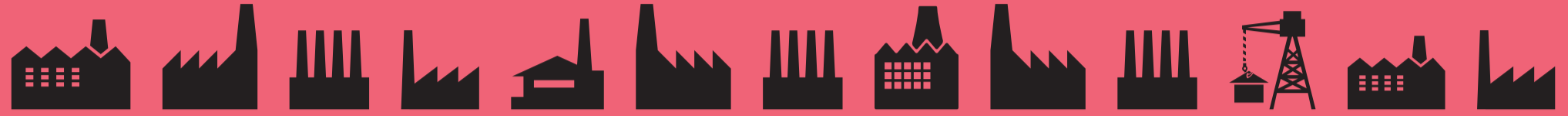
40/15/15

Der weltweite Fleischkonsum ist von 1960 bis heute von 70 Millionen auf 250 Millionen Tonnen pro Jahr angestiegen und soll sich bis 2050 noch verdoppeln. Die konsumierten Mengen variieren allerdings sehr stark: so werden in den USA mehr als 125 kg pro Kopf und Jahr konsumiert, in Indien hingegen nur 5 kg. ÖsterreicherInnen lassen sich etwa 70 kg Fleisch pro Kopf und Jahr schmecken, wobei Schweinefleisch mit 40 kg deutlich vor Rindfleisch und Geflügel (jeweils 15 kg) liegt.



18

Hoher Fleischkonsum wirkt sich auch auf die Umwelt aus: Industrielle Tierhaltung verursacht weltweit etwa 18 % der Treibhausgasemissionen und verbraucht 8 % des global verfügbaren Trinkwassers (direkt und indirekt über Bewässerung der Getreidefelder zur Futterproduktion). Im Gegensatz zur Intensivtierhaltung bietet die biologische Tierhaltung eine ressourcen- und umweltschonende Alternative.



220.000.000

Weltweit werden jährlich an die 220 Millionen Tonnen Soja produziert, Tendenz steigend. Auch Österreich importiert pro Jahr 600.000 Tonnen – größtenteils gentechnisch veränderte – Sojabohnen, um sie an landwirtschaftliche Nutztiere zu verfüttern. In der Biologischen Landwirtschaft hingegen hat gentechnisch verändertes Futter nichts verloren.



3

Fleisch hat einen Proteinanteil von durchschnittlich 22 % und ist somit ein wichtiger Eiweißlieferant. Außerdem enthält es Vitamin A, B und D sowie Mineralien, Kalium, Natrium und Eisen. Maximal drei Fleischportionen pro Woche empfehlen Ernährungsexperten. Das bedeutet, Fleisch in Maßen statt in Massen oder Qualität statt Quantität – eine klare Empfehlung für Bio-Fleisch.



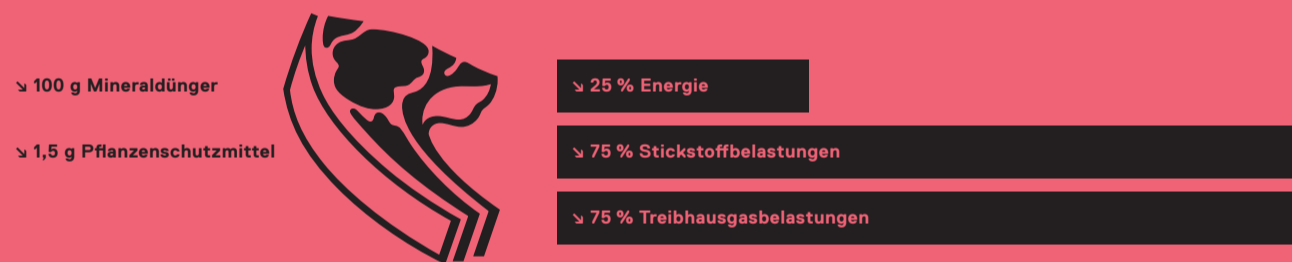
342.000/69.000/1.000.000

Mehr als 342.000 Bio-Rinder, 69.000 Bio-Schweine und 1.000.000 Stück Bio-Geflügel leben auf österreichischen Bio-Bauernhöfen.



25/75/75/100/1,5

Bei der Erzeugung von einem Kilogramm Bio-Schnitzel kann im Vergleich zu einem Kilogramm Schnitzel aus konventioneller Produktion bis zu 25 % der Energie, 75 % der Stickstoff- und 75 % der Treibhausgasbelastungen, 100 g Mineräldünger und 1,5 g Pflanzenschutzmittel eingespart werden.



2/14/580

Bio-Tierhaltung ist flächengebunden. Das heißt pro Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche darf nur eine bestimmte Anzahl von Tieren gehalten werden: z. B. 2 Rinder, 14 Mastschweine oder 580 Masthühner.



150

Einst gab es weltweit etwa 150 Schweinerassen. Robuste und genügsame Schweine mit schmackhaftem Fleisch wurden aber wegen ihres höheren Fettanteils immer mehr durch magere, schnell wachsende Rassen ersetzt. Diese auf extreme Fleischleistung gezüchteten Schweine sind häufig kreislaufschwach, stressanfällig und liefern fade schmeckendes Fleisch. Deshalb sind im Bio-Landbau wieder häufiger traditionelle und beinahe vergessene Schweinerassen anzutreffen, die auch mehr Zeit zum Wachsen haben. Bio-Fleisch ist daher fein marmoriert, zarter, saftiger und geschmacksintensiver als das Fleisch von Tieren aus Intensivtierhaltung. Dies wissen auch immer mehr KonsumentInnen zu schätzen.



70/33

Die Viehzucht ist der größte Landnutzer der Erde. Sie beansprucht 70 % der landwirtschaftlich genutzten Fläche, 33 % der gesamten Ackerfläche dienen allein der Futtermittelherstellung. Weniger Fleisch und dieses aus artgemäßer, flächenbezogener Bio-Tierhaltung tragen dazu bei, diesen enormen Flächenverbrauch der konventionellen Fleischproduktion zu reduzieren.



0

Schweine haben 0 Schweißdrüsen – sie können daher nicht schwitzen. Deshalb findet man auf so manchem Bio-Betrieb eigene Duschvorrichtungen für Schweine – eine beliebte Abkühlung an heißen Sommertagen.



300

Bis zu 300 Euro kostet 1 Kilogramm Koberindfleisch. Koberinder stammen ursprünglich aus Japan, das Fleisch ist besonders zart und fein marmoriert. Koberinder bekommen viel Bewegung, täglich eine zwei- bis dreistündige Massage und bis zu zwei Flaschen Bier – als „Appetizer“ für heiße Tage.

