

CO₂ reduzieren durch klimafreundliche Ernährung

eaternity - Projekt für
klimafreundliche Ernährung

Klima & Energie 2010
Sparen durch
umweltbewusstes Leben
Rüti, 23. Juni 2010



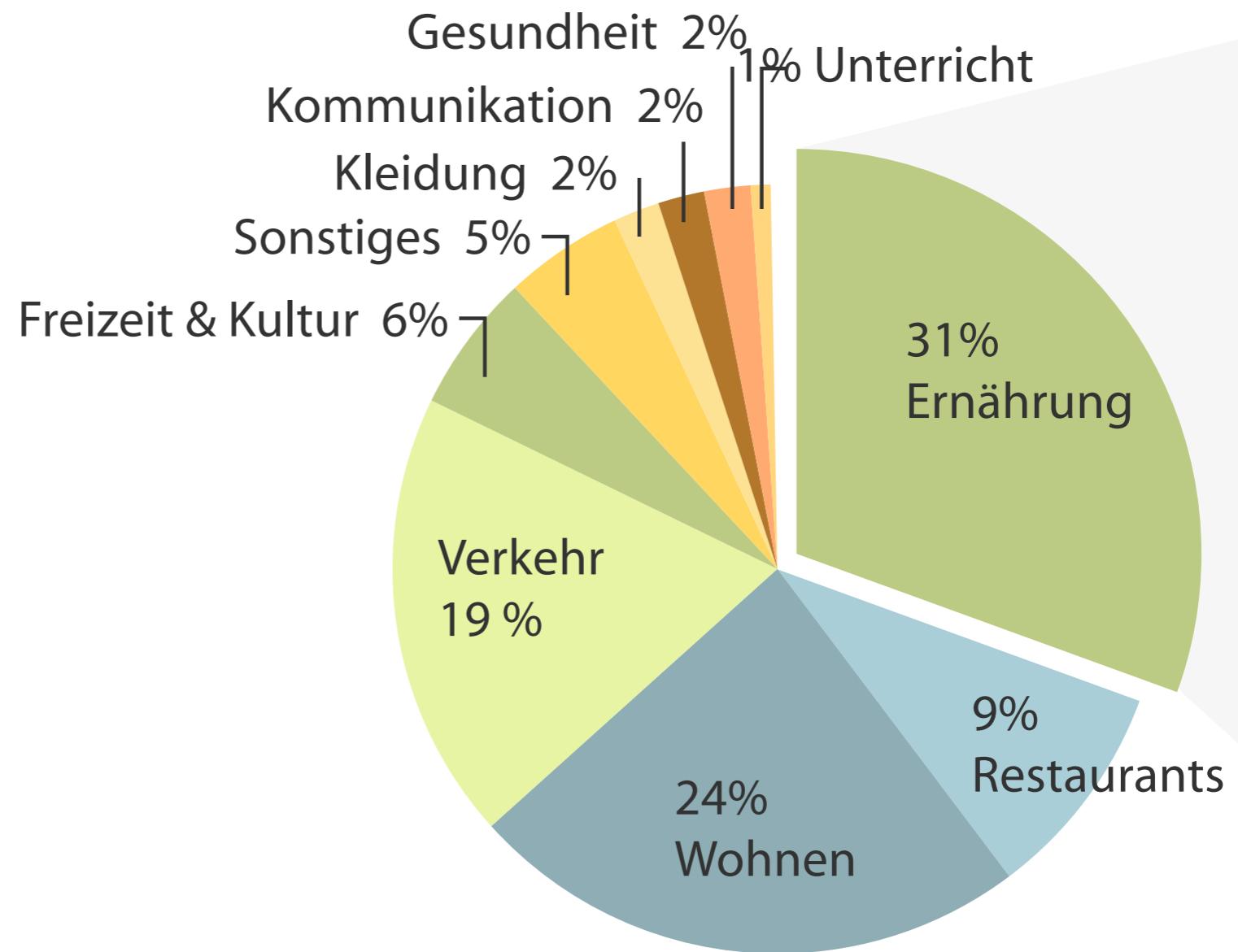
Judith Ellens

Ernährung und Klima



die Zusammenhänge

Nahrungsmittel haben den grössten Anteil an den Treibhausgasen, verursacht durch menschlichen Konsum



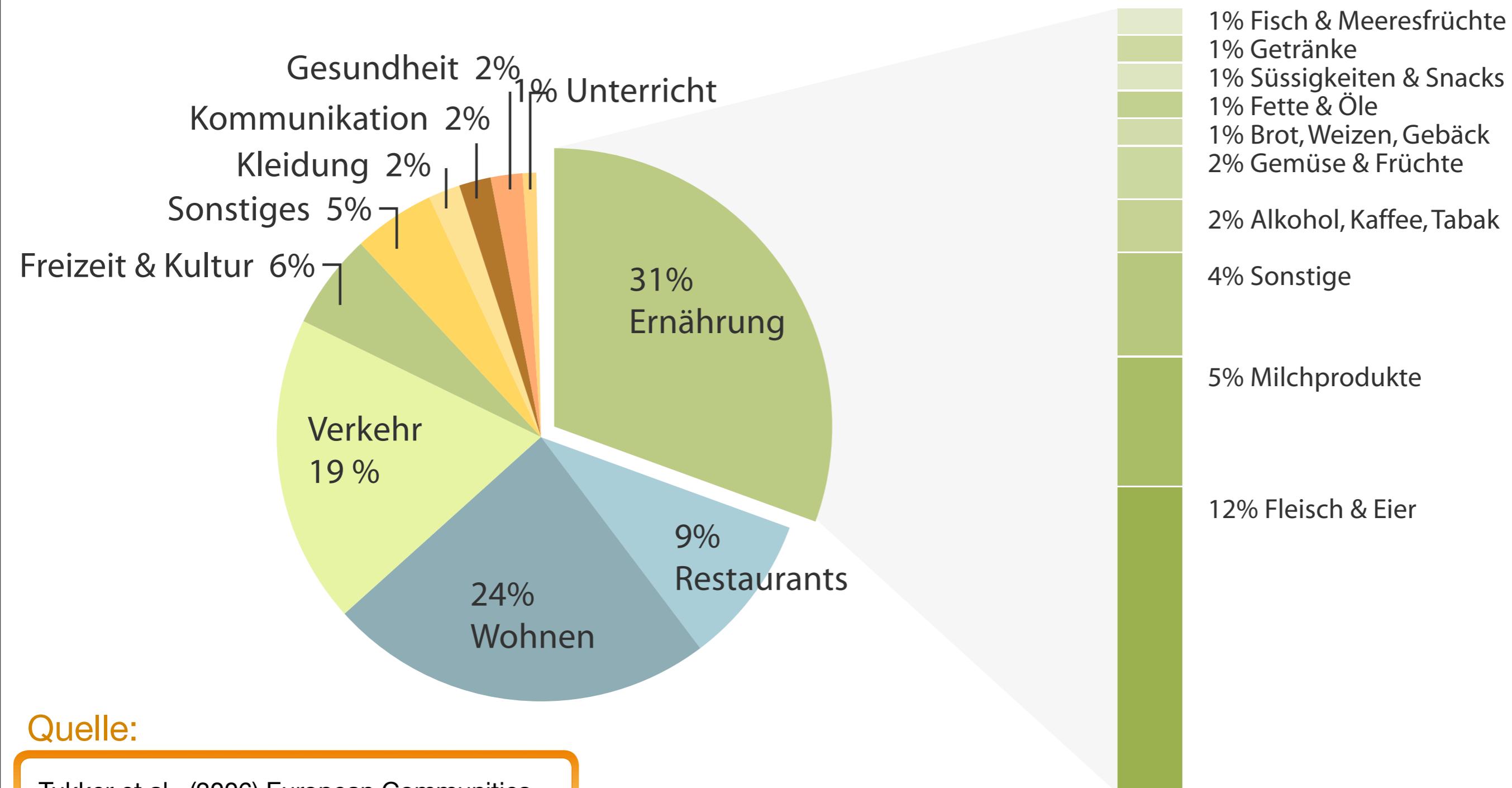
Quelle:

Tukker et al., (2006) European Communities

Ernährung und Klima



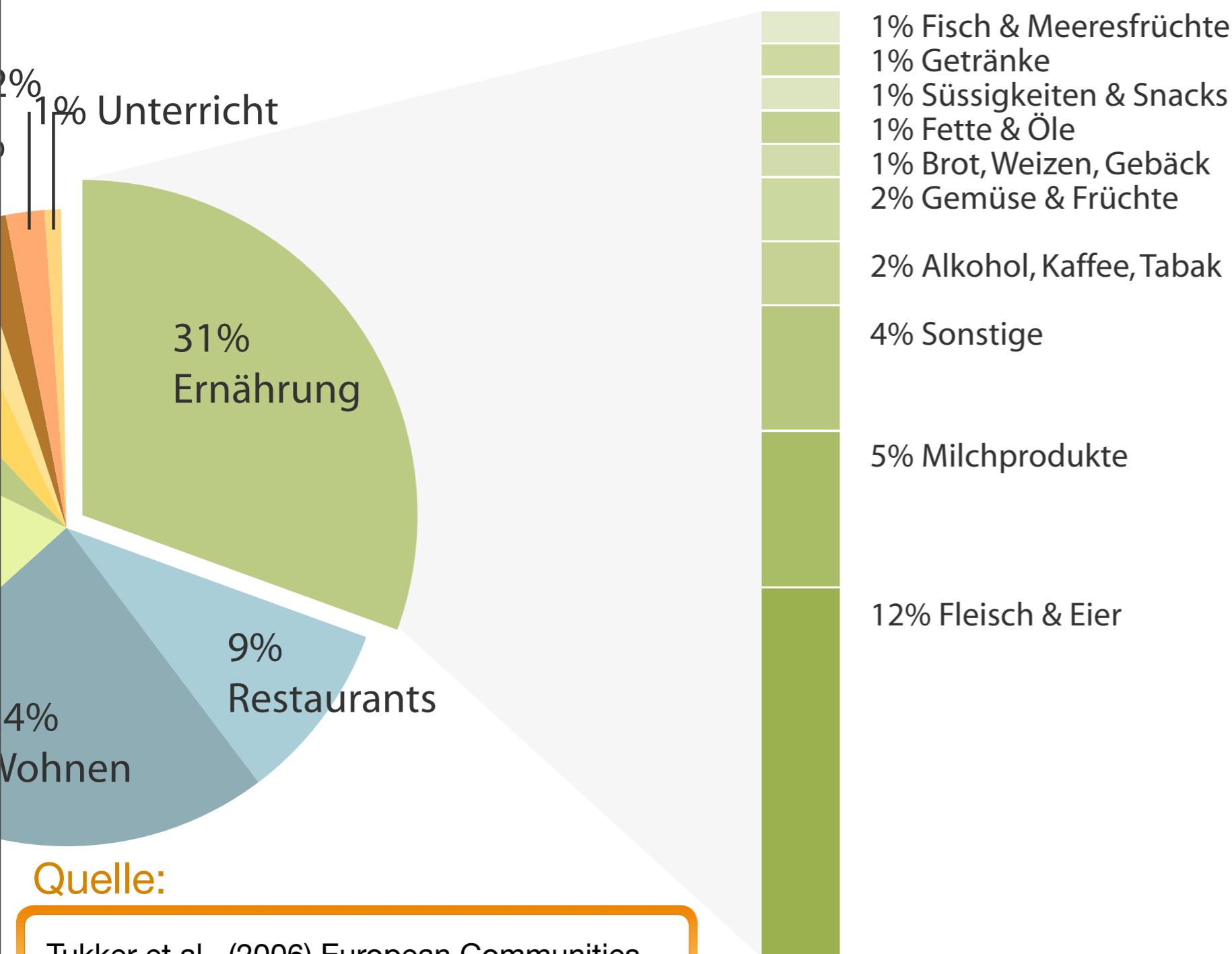
die Zusammenhänge



Ernährung und Klima



die Zusammenhänge



**18% aller
Treibhausgase
kommen aus der
Tierhaltung**

eaternity - das Projekt



von der Vision zur Umsetzung

Ziele:

- Sensibilisierung zu „klimafreundlicher Ernährung“ über wissenschaftliche Grundlagen
- klimafreundliche Ernährung im öffentlichen und privaten Raum etablieren
- CO₂-Emissionen und Ressourcen einsparen

Massnahmen:

- Webseite mit CO₂-Rechner, Rezeptvorschlägen und Hintergrundinfos
- CO₂-Bilanzierung von Menüs
- Öffentlichkeitsarbeit
- Kooperationen mit Partnern im Bereich Lifestyle, Gastronomie und Lebensmittel

Pilot an der ETH Zürich



unseren ersten Schritte

Das erste klimafreundliche
Mittagsmenü im öffentlichen
Raum der Schweiz

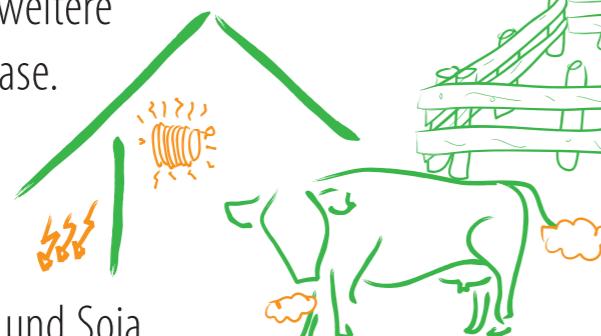


Ökobilanz Analyse



Viehhaltung selbst beansprucht Elektrizität, Benzin, Wärme und Weidefläche.

Durch Atmung, Verdauung und Gülle entstehen weitere Treibhausgase.



Mais, Korn und Soja, dienen als Kraftfutter für unser Vieh.

900t davon werden täglich in die Schweiz importiert



Landfläche, Kunstdünger, Pestizide, und Samen werden für den Ackerbau benötigt.

Insgesamt
648g CO₂-Äq.
für 200g
Schweine-Steak



Die Produkte werden für den Handel weiterverarbeitet, verpackt und gelagert.



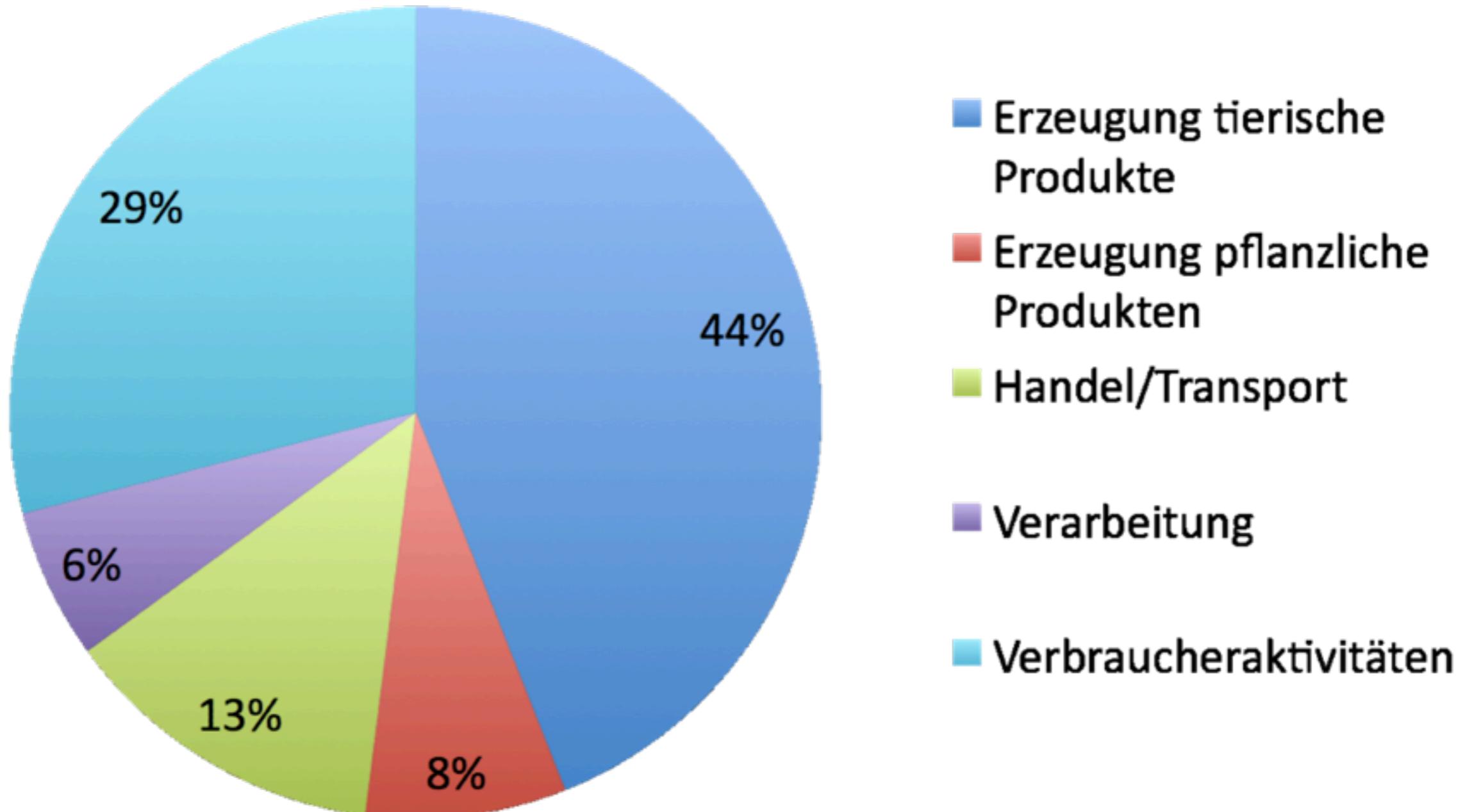
**Hier kommen Sie ins Spiel!
Ihr Konsum beeinflusst was bis hier passiert.**



Beim Einkaufen, Kühnen, Kochen sowie bei der Restentsorgung entstehen weitere Gase.

Eine Ökobilanz ist eine quantitative Analyse der Umweltbelastungen, welche ein Produkt während seines gesamten Lebenswegs verursacht. Ökobilanz-Analysen erlauben es uns festzustellen, in welcher Phase eine Massnahme zur CO₂-Reduktion das grösste Potenzial hat.

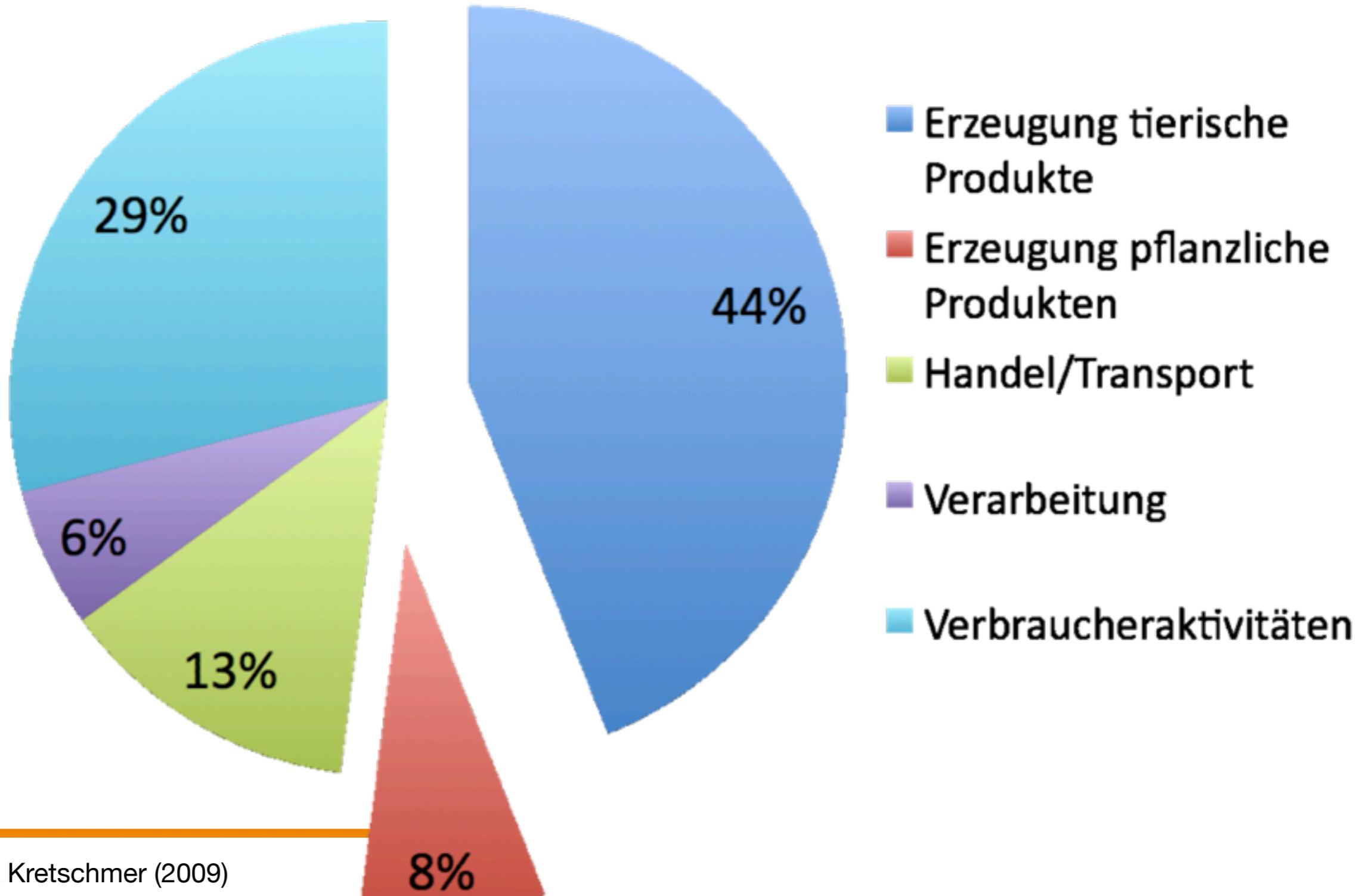
CO₂äq-Analyse im Ernährungsbereich



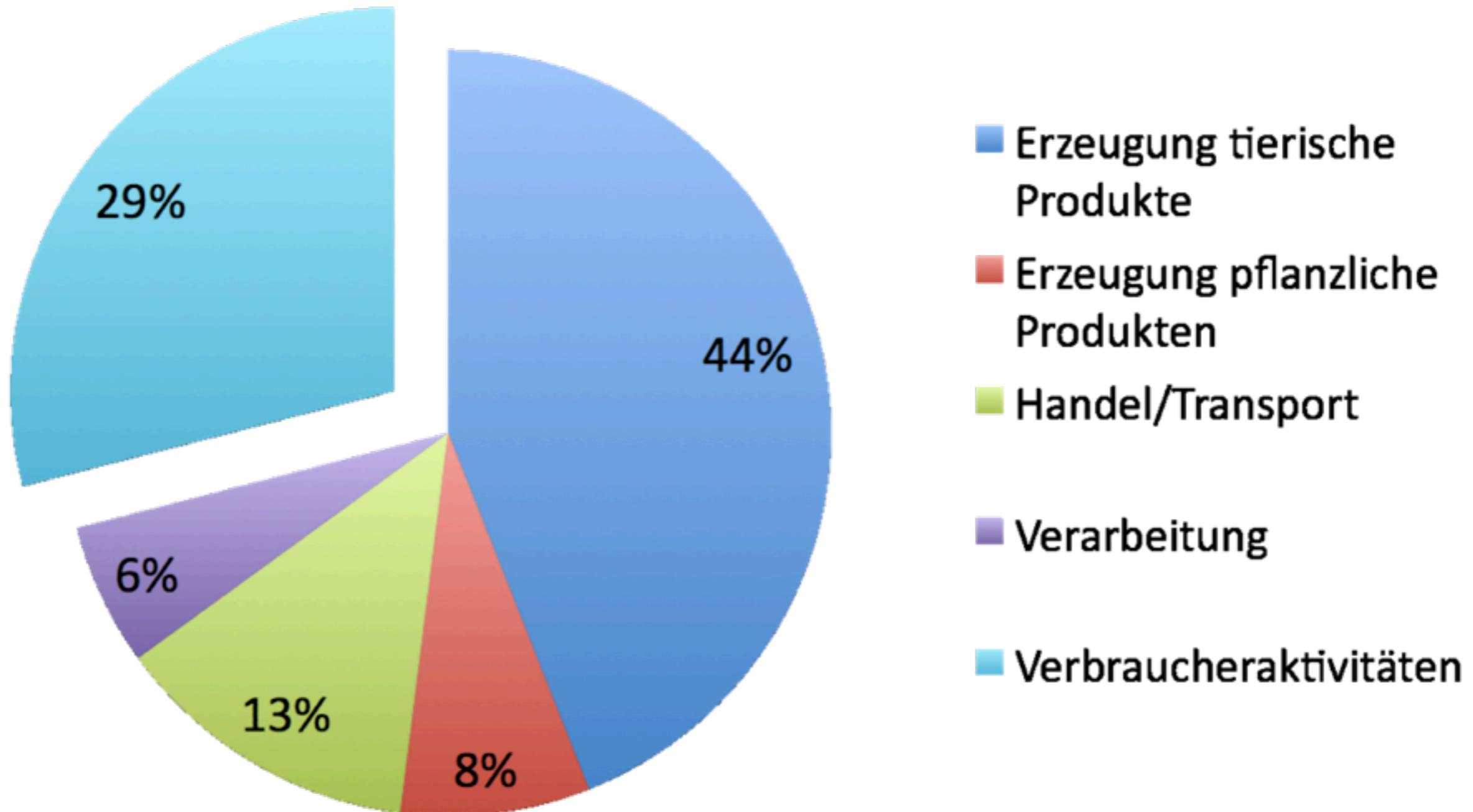
Quelle:

Koerber & Kretschmer (2009)

CO₂äq-Analyse im Ernährungsbereich



CO₂äq-Analyse im Ernährungsbereich



Quelle:

Koerber & Kretschmer (2009)

Ergebnis der Analyse



Ökobilanz-Studien zeigen, dass das grösste Einsparpotential bei der Produktauswahl liegt

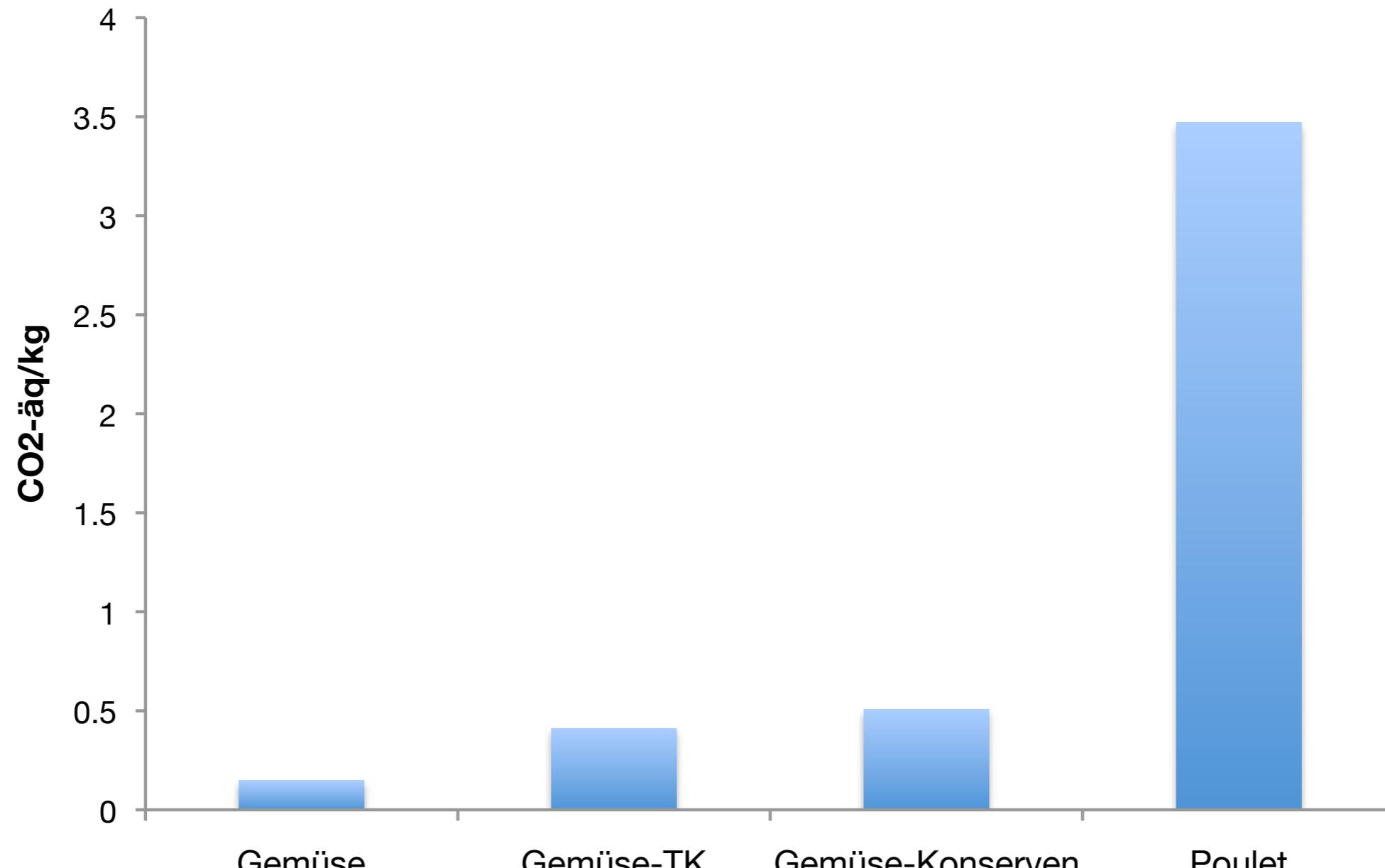
Ranking der wirkungsvollsten Massnahmen für nachhaltigere Ernährung



CO₂-äq-Analysen



Unterschiede zwischen Produktgruppen sind viel grösser als innerhalb von Produktgruppen



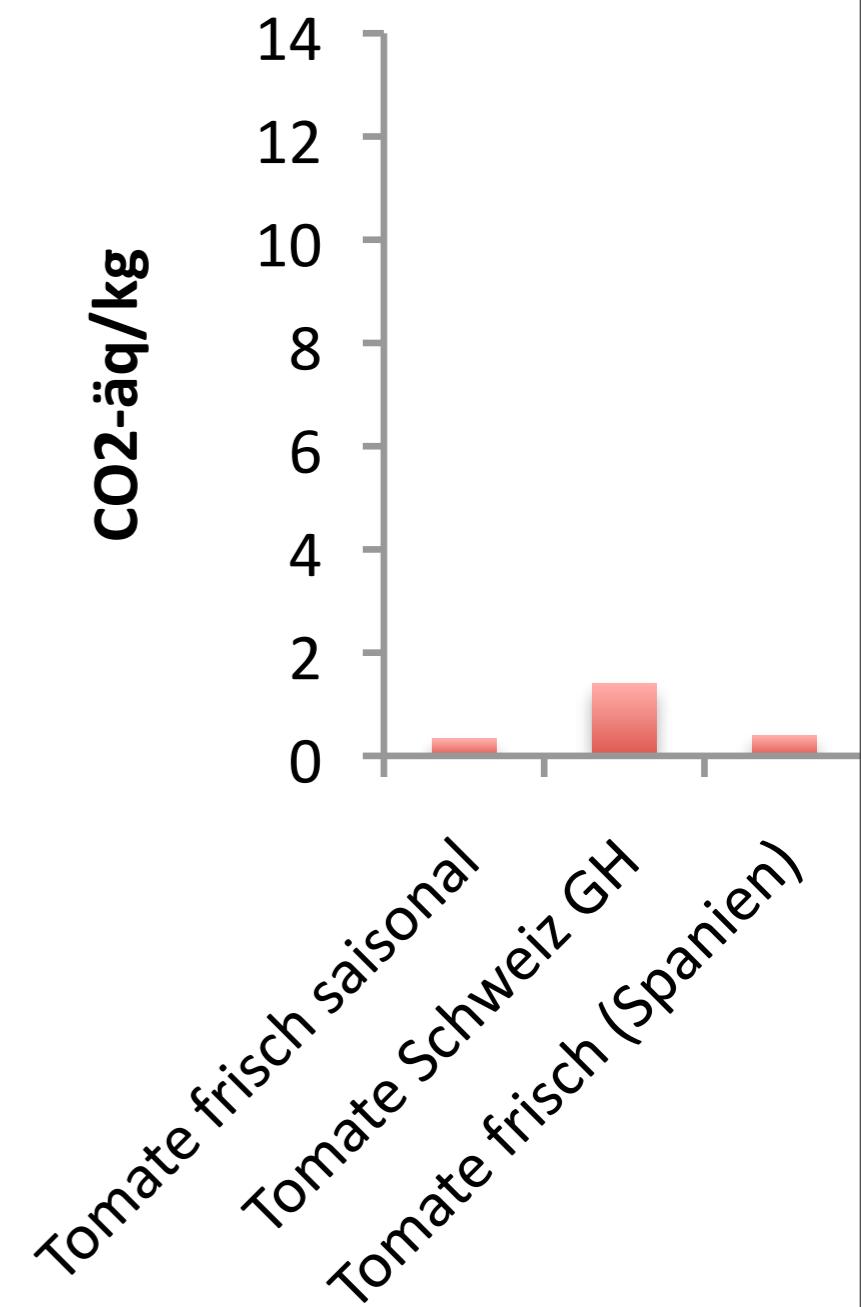
Quelle:

Wiegemann et al., (2005)

CO₂-äq-Analysen



Unterschiede zwischen Produktgruppen sind gewichtiger als Regionalität und Saisonalität



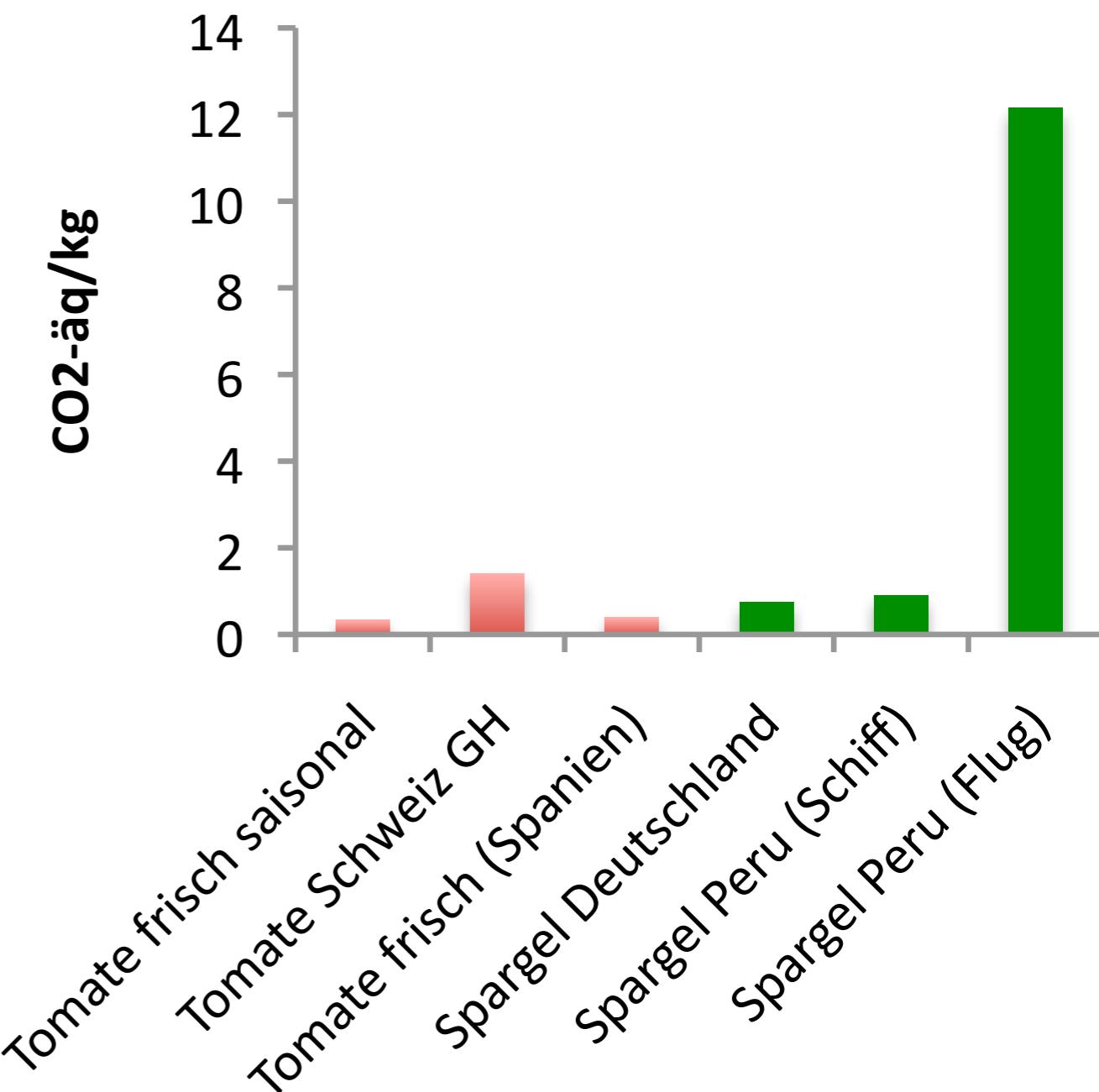
Quellen:

Theurl, (2008)

CO₂-äq-Analysen



Unterschiede zwischen Produktgruppen sind gewichtiger als Regionalität und Saisonalität



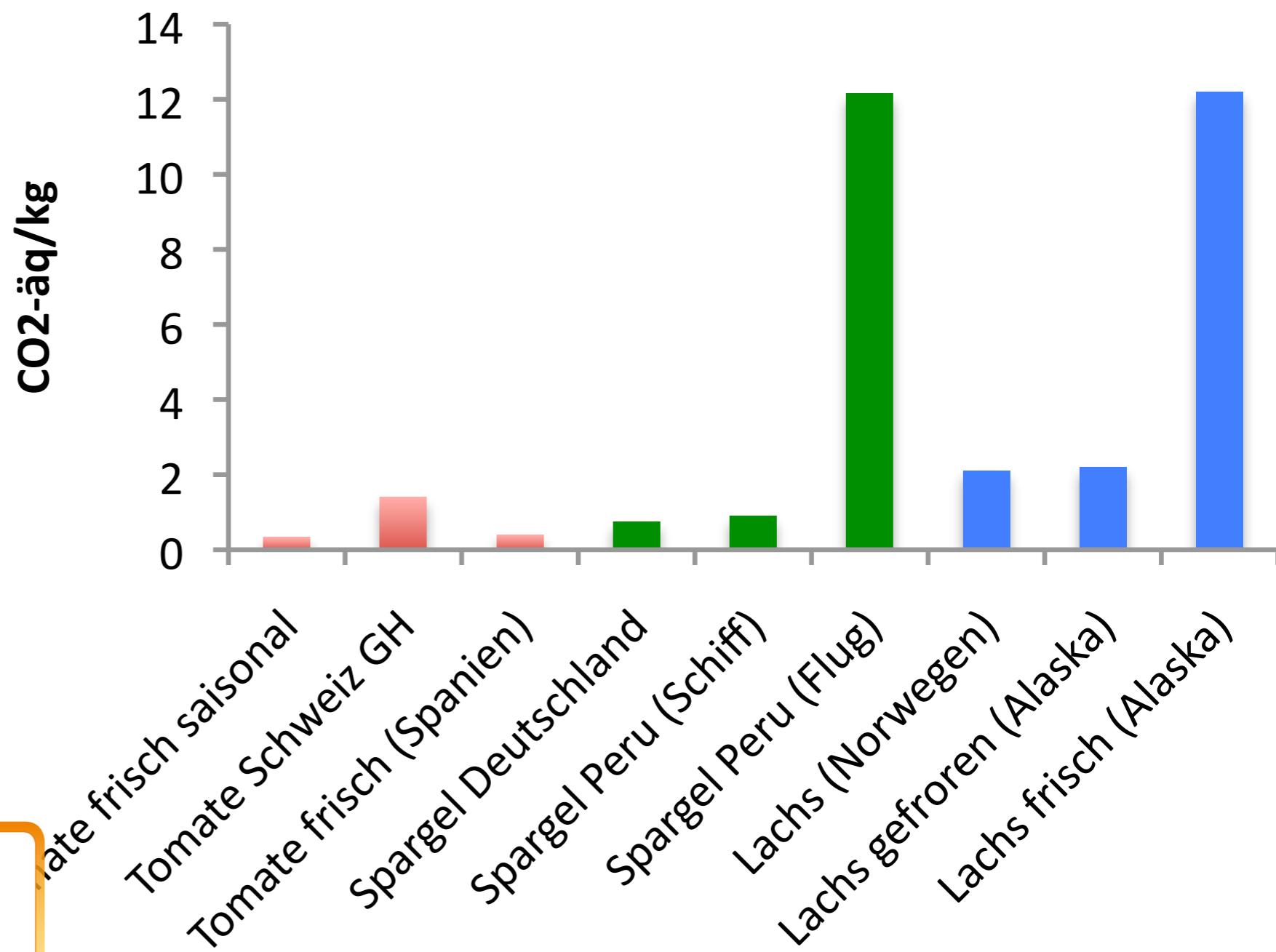
Quellen:

Theurl, (2008)
Climatop, (2010)

CO₂-äq-Analysen



Unterschiede zwischen Produktgruppen sind gewichtiger als Regionalität und Saisonalität



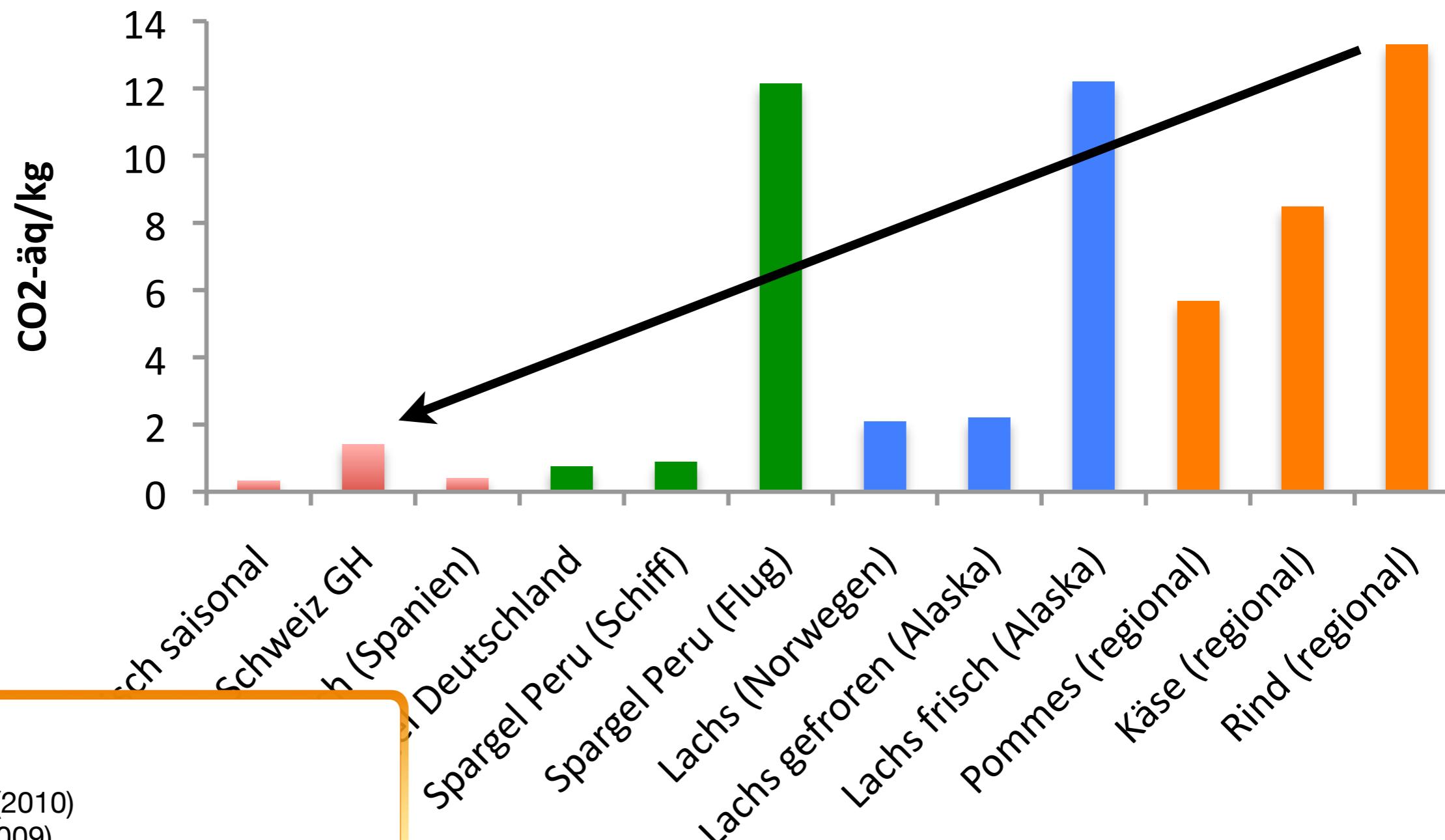
Quellen:

- Theurl, (2008)
- Climatop, (2010)
- Teydmers et al., (2010)

CO₂äq-Analysen



Unterschiede zwischen Produktgruppen sind gewichtiger als Regionalität und Saisonalität



Quellen:

- Theurl, (2008)
- Climatop, (2010)
- Teydmers et al., (2010)
- Fritzsche et al., (2009)

Produktwahl entscheidet



die Ursachen dafür...

1. Anhäufung benötigter Ressourcen:

- 10 kg pflanzliche Proteine werden für 1 kg tierische benötigt
- Verarbeitete Milchprodukte; z.B. Käse braucht 8 Liter Milch

2. Natürliche Methan-Produktion:

- Reis
- Milch- und Fleischprodukten von Wiederkäuern (Rind, Lamm, Hirsch)

3. Energieintensive Produktion/Verarbeitung:

- Quorn
- Pommes Frites

Zusammenfassung



Faktoren für eine
klimafreundliche
Ernährung

2
Regionalität
keine **Flugware**
kein **Gewächshaus**
kurze **Lagerung**

1
Produktwahl

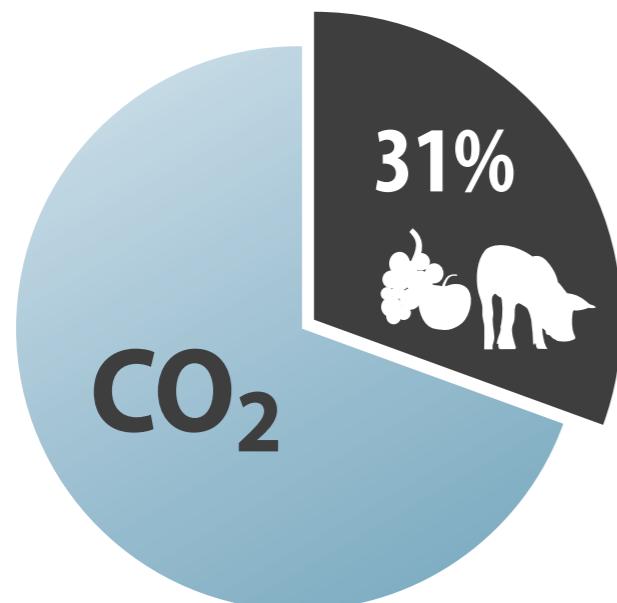
pflanzlich
statt tierisch



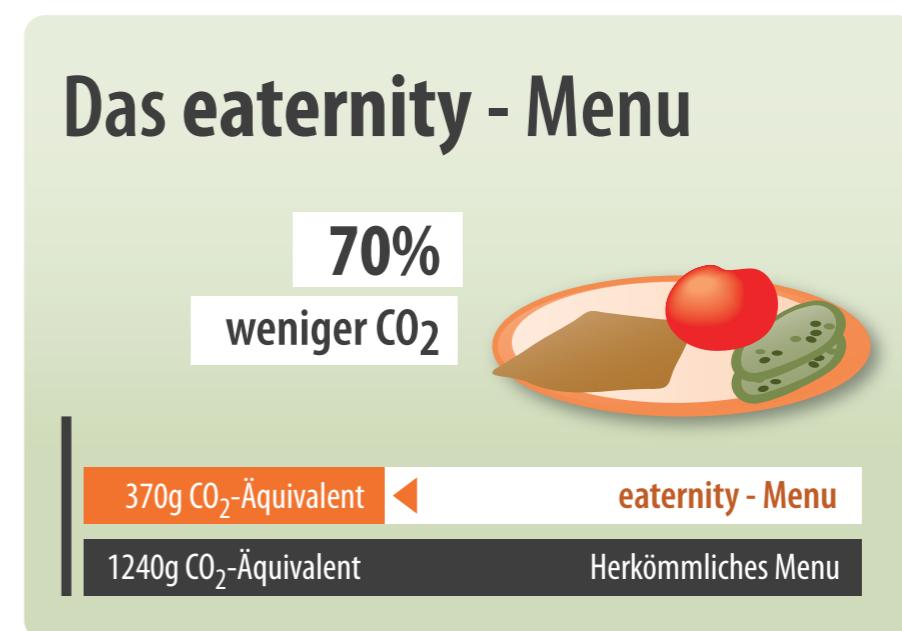
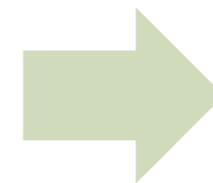
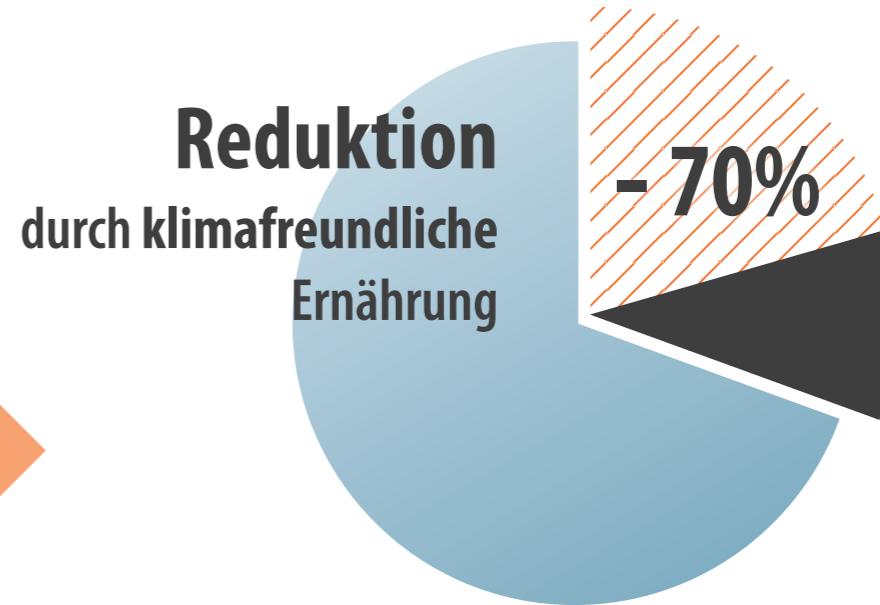
3
Saisonalität
regionale Produkte
frisch statt tiefgefroren



Zusammenfassung



1/3 der Treibhausgas-Emissionen stammen aus der Ernährung

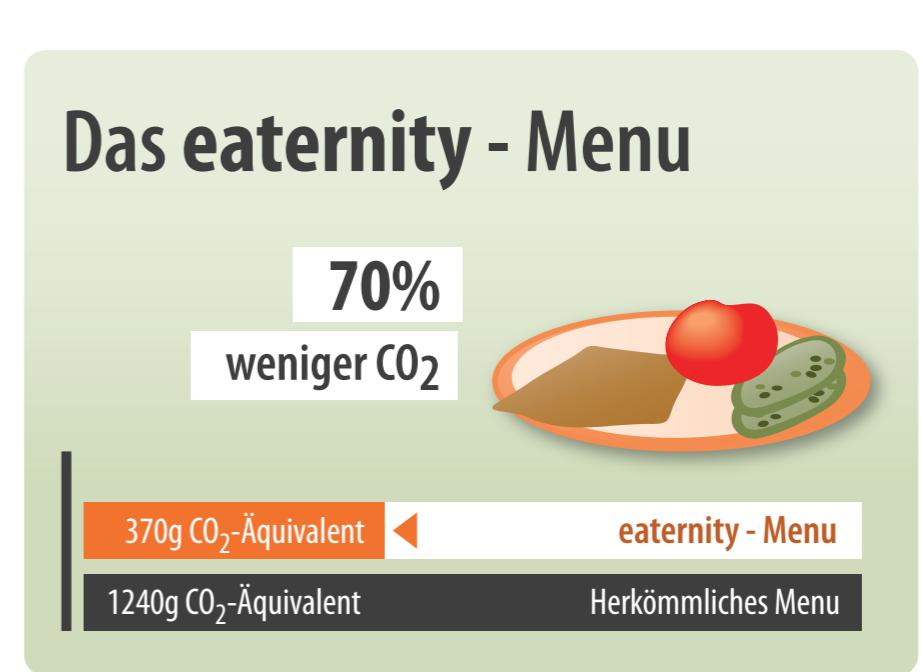


Effekt im Vergleich zum Stromverbrauch

- Stromverbrauch: Haushaltsgeräte, Kommunikations-, Unterhaltungselektronik, Beleuchtung pro Kopf 2000 kWh* im Jahr:
ca. 5.5 kWh am Tag
- 1kWh = 145 g CO₂
5.5 kWh = 780 g CO₂
- Differenz beim Menu:
ca. 900 g oder mehr...

Quelle:

Bafu, (2009)
eaternity Menu vom ETH-Pilot (2009)



Parallelen, offene Fragen

Ressourcenverschwendungen:

Land und Wasserverbrauch zeigen grosse Parallelen

Ressourcenverteilung:

Nord-Süd Gefälle, Fair Trade

Zusammenhänge zwischen Welternährungssicherheit und klimafreundlichem Essen noch unklar

Klima und Bio

Hinweise häufen sich, dass Bio besser für das Klima ist

Noch keine Schweizer Studien, Situation in der Schweiz nicht komplett vergleichbar

Wünsche und Ziele:

- Verbraucheraktivitäten mit einschliessen
- Nord-Süd Problematik stärker ansprechen sowie andere Nachhaltigkeits-Themen im Essbereich weiter ausarbeiten

Was noch ansteht:

- verschiedene Projekte (Newsletter, Facebook, Blog)
- Freuen uns auf Ihre Unterstützung und aktive Beteiligung.

Wir haben es in der Hand!

Danke für Ihre aktive Unterstützung!

www.eaternity.ch

CO2-Rechner:

rechner.eaternity.ch

Kontakt: info@eaternity.ch

