

Bericht

des Gesundheitsausschusses

über den Antrag 927/A(E) der Abgeordneten Dipl.-Ing. Dr. Wolfgang Pirkhuber, Kolleginnen und Kollegen betreffend Förderung eines Klima schonenden Ernährungsstils

Die Abgeordneten Dipl.-Ing. Dr. Wolfgang Pirkhuber, Kolleginnen und Kollegen haben den gegenständlichen Entschließungsantrag am 11. Dezember 2009 im Nationalrat eingebracht und wie folgt begründet:

„Die Lebensmittelversorgung ist unter mitteleuropäischen Bedingungen für ca. 20 Prozent aller Treibhausgasemissionen verantwortlich (Koerber und Kretschmer, 2000) und damit Mitauslöserin des Klimawandels. Innerhalb der Lebensmittelversorgungskette teilen sich die Emissionen wie folgt auf: Landwirtschaft 52 Prozent (davon 44 Prozent Tierhaltung), Verarbeitung sechs Prozent, Handel/Verteilung 13 Prozent und KonsumentInnen 29 Prozent. Klimaschonendes Essen kann daher erheblich zum Klimaschutz beitragen. Bestimmend für die Auswirkungen auf das Klima ist die Art des jeweiligen Lebensmittels, seine Produktionsweise, seine Vermarktungswegs sowie die Art von Einkauf und Zubereitung im Haushalt. Mit einem Klima schonenden Ernährungsstil ließe sich der Treibhausgas-Ausstoß im Ernährungsbereich wesentlich vermindern. Darüber hinaus ergeben sich bei einer „klimaoptimierten“ Ernährung auch positive Zusatzeffekte im Hinblick auf die Gesundheit und Sozialverträglichkeit des Lebensstils.“

Ökologisch erzeugte Lebensmittel statt Industrieprodukte:

Ökologisch hergestellte Lebensmittel zeichnen sich aus durch die Förderung der Bodenfruchtbarkeit, eine artgerechte Tierhaltung aus betriebseigener Futtermittelerzeugung, hofeigene Verarbeitung und Direktvermarktung. Biobetriebe verzichten auf energieintensive Dünge- und Pflanzenschutzmittel und bauen den Humusboden als wichtigen CO₂-Speicher auf. Durch eine flächendeckende Umstellung auf eine biologische Wirtschaftsweise könnte die heimische Landwirtschaft rund eine Million Tonnen Treibhausgase einsparen und so ihrer gesellschaftlichen Verantwortung in punkto Klimaschutz nachkommen.

Mehr pflanzliche und weniger tierische Lebensmittel:

Fleisch und seine Produktion sind besonders kritisch für das Klima. Bis zu neun Kilogramm Getreide sind nötig, um ein Kilogramm Fleisch zu produzieren. Ein Großteil der Futter-Energie geht also verloren. Auf 30 Prozent der Weltgräflächen werden Futtermittel angebaut, gleichzeitig hungern eine Milliarde Menschen. Der überzogene Fleischkonsum führt auch zu vielfältigen gesundheitlichen Problemen wie Herzkrankheiten oder einem erhöhten Krebsrisiko. Die Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel schont daher nicht nur das Klima, sondern bietet auch gesundheitliche Vorteile: mehr komplexe Kohlenhydrate, mehr Ballaststoffe, weniger gesättigte Fettsäuren, Prävention ernährungsbedingter Erkrankungen wie Arteriosklerose, koronare Herzerkrankungen, Übergewicht und bestimmte Krebserkrankungen.

1 (Bezugnahme auf Deutschland, es kann aber davon ausgegangen werden, dass ähnliche Größenordnungen auch für Österreich gelten)

Regionalität und Saisonalität statt Anonymität

Regionale Erzeugnisse fördern die regionale Wirtschaftskraft und ländliche Arbeitsplätze, schaffen Transparenz und Vertrauen und sind aufgrund der Frische auch schmackhafter und gesünder. Saisonale Erzeugnisse im Freiland enthalten im Vergleich zum Treibhausanbau weniger Nitratrückstände, schaffen ein Bewusstsein für den Jahresablauf und bieten damit auch Abwechslung und Vorfreude auf die ‚Saison‘ der jeweiligen Lebensmittel.

Frische, gering verarbeitete Lebensmittel statt Fast Food

Tief gekühlte Lebensmittel verursachen bei der Verarbeitung, dem Transport und der Aufrechterhaltung der Kühlkette einen hohen Energieeinsatz und damit erhebliche Treibhausgas-Emissionen. Auch andere Verfahren der Lebensmittelverarbeitung verbrauchen viel Energie, besonders wenn sie mit Erhitzungs- und Kühlprozessen verbunden sind. Frische und gering verarbeitete Lebensmittel, die auch aus gesundheitlichen Gründen empfehlenswert sind, sind daher weniger klimabelastend als stärker verarbeitete Produkte.

Es gibt verschiedene Ansätze, den KonsumentInnen den Kauf klimafreundlicher Produkte nahezulegen und zu erleichtern. Schweden führte z.B. eine Klima-Kennzeichnung für Lebensmittel ein. Lebensmittel, deren Produktion mehr als 25 Prozent Treibhausgas gegenüber dem Durchschnitt anderer Lebensmittel der gleichen Kategorie einsparen, dürfen in Schweden mit einem entsprechenden Hinweis versehen werden. Berücksichtigt werden alle Treibhausgase, die durch Düngemittel, Ernte, Transport und durch die Verpackung entstehen. Auch auf EU-Ebene beschäftigen sich ExpertInnen mit der Nachhaltigkeit der Lebensmittel-Herstellung. Die EU-Kommission will bis 2011 eine Methode zur Berechnung des Klimafußabdrucks für Lebensmittel und Getränke entwickeln.“

Der Gesundheitsausschuss hat den gegenständlichen Entschließungsantrag in seiner Sitzung am 30. Juni 2011 in Verhandlung genommen. An der Debatte beteiligten sich außer dem Berichterstatter Abgeordneten Dipl.-Ing. Dr. Wolfgang **Pirkhuber** die Abgeordneten Mag. Johann **Maier**, Ridi Maria **Steibl**, Dr. Erwin **Rasinger**, Bernhard **Vock** und Dr. Sabine **Oberhauser**, MAS sowie die Ausschussofffrau Abgeordnete Dr. Dagmar **Belakowitsch-Jenewein**.

Bei der Abstimmung fand der gegenständliche Entschließungsantrag keine Mehrheit (für den Antrag: F, G dagegen: S, V, B).

Zum Berichterstatter für den Nationalrat wurde Abgeordneter Mag. Johann **Maier** gewählt.

Als Ergebnis seiner Beratungen stellt der Gesundheitsausschuss somit den **Antrag**, der Nationalrat wolle diesen Bericht zur Kenntnis nehmen.

Wien, 2011 30 06

Mag. Johann Maier

Berichterstatter

Dr. Dagmar Belakowitsch-Jenewein

Obfrau