

# Was bringt nachhaltige Landwirtschaft?

## Der Zusammenhang von Klimawandel und Ernährung



**Joanna:** Diese Avocado kommt aus Peru, diese Ananas aus Costa Rica und dieser Apfel kommt sogar aus Neuseeland! Klar, Obst und Gemüse sind total gesund. Aber muss es wirklich sein, dass wir Lebensmittel kaufen, die von so weit weg kommen? Und geht es auch anders?

Um das herauszufinden, bin ich heute aufs Land gefahren und zwar zu einem Biohof! In der Nähe von München betreibt Karl Schweisfurth mit seiner Familie einen Biohof. Ein wichtiger Unterschied zur konventionellen Landwirtschaft: Damit die angebauten Pflanzen besser wachsen, darf hier nur natürlicher Dünger eingesetzt werden. Chemischer Kunstdünger ist in der Biolandwirtschaft verboten. So soll der Boden länger fruchtbar bleiben.

**Karl Schweisfurth:** In einer Hand Boden sind ja so viele Lebewesen wie Menschen auf der Erde. In einer Hand Boden! Und der Biolandbau achtet darauf, dass dieser Boden gut ist. Deswegen profitiert nicht nur die Natur, sondern auch der Mensch, weil er besseres Gemüse kriegt. Richtig schmackhaftes Gemüse!

**Joanna:** Ein weiteres Prinzip im Biolandbau ist Nachhaltigkeit.

**Karl Schweisfurth:** Nur so viel nehmen, wie uns die Natur gibt. Zurzeit produzieren wir mehr CO<sub>2</sub> als die Natur im natürlichen Kreislauf verwerten kann, dadurch diese Klimaprobleme.

**Joanna:** Einen wichtigen Hinweis darauf, ob ein Lebensmittel umweltfreundlich hergestellt wurde, gibt die sogenannte CO<sub>2</sub>-Bilanz. Zu viel CO<sub>2</sub> in der Luft kann, so sagen es Klimaforscher\*innen, zu einer Erwärmung des Erdklimas führen und die Umwelt aus dem Gleichgewicht bringen.

**Karl Schweisfurth:** Besonders CO<sub>2</sub>-verbrauchend ist immer Heizen. Da wird viel Wärme gebraucht, da braucht man viel, also Gewächshäuser heizen im Winter: sehr schädlich! Viel Bewässerung: Wenn ich also das Wasser habe und das pumpen muss und weither pumpe und den Grundwasserwasserspiegel absenke, auch sehr schädlich! Später die Kühlung: Wenn ich die Produkte lange haltbar machen will, muss ich sie kühlen. Der Transport auch, wird aber oft überwertet, weil wenn die Mengen groß sind pro Transporteinheit, spielt das vielleicht gar nicht eine so große Rolle. Wärme, Strom, Kühlung, Transport: Das sind die wichtigen Faktoren, die ich durch einen saisonalen Anbau deutlich minimiere.

**Joanna:** Für unsere Ananas bedeutet das eine CO<sub>2</sub>-Bilanz von ca. 0,6 kg. Allerdings nur, wenn sie auf einem großen Schiff nach Deutschland gekommen ist. Wenn sie per Flugzeug unterwegs war, sind es schon 15,1 kg. Dafür könnte man mit dem Auto mehr als 100 Kilometer weit fahren! Zum Vergleich: Ein Bio-Apfel aus der Region liegt bei gerade mal 0,2 Kilo CO<sub>2</sub>! Um lange Lagerzeiten zu vermeiden, ist es besser, Obst und Gemüse zu essen, das gerade erst geerntet wurde. Also Äpfel im Herbst oder Tomaten im Sommer. Karl

# Was bringt nachhaltige Landwirtschaft?

## Der Zusammenhang von Klimawandel und Ernährung



Schweisfurth baut nicht nur Obst und Gemüse an, auf seinem Hof leben auch Schweine und Hühner. Und die haben hier richtig viel Auslauf!

Wie lange halten Sie die Hühner hier, bis sie dann geschlachtet werden oder gegessen werden?

**Karl Schweisfurth:** Also die Masthühner werden ungefähr vier bis fünf Monate alt. Masthühner, die in Massentierhaltung aufwachsen, haben ein noch kürzeres Leben: Sie werden gerade mal vier bis fünf Wochen alt! Von 60 Gramm Schlupfgewicht bis auf Die haben denen das Sättigungsgefühl abgezüchtet. Die fressen, fressen, fressen, fressen und hören nicht auf. Die Knochen wachsen gar nicht mit, die laufen immer nur ein paar Meter und setzen sich sofort wieder hin, weil denen die ganzen Knochen wehtun. Das ist eine richtige Quälerei!

**Joanna:** Damit die Tiere hier möglichst artgerecht aufwachsen, gibt es für Biobauern strengere Auflagen als in der Massentierhaltung: das heißt mehr Fläche pro Tier, mehr Auslauf und zu Fressen gibt's zum Großteil Biofutter. Das hat allerdings auch seinen Preis: Bioschweinefleisch z.B. ist im Schnitt drei Mal so teuer wie konventionell hergestelltes. Warum also sollte man trotzdem zu Biofleisch greifen? Den Tieren zuliebe!

**Karl Schweisfurth:** Das sind ja Wesen wie wir mit Gefühlen, mit Schmerzen und mit Glück, die schließen Freundschaften. Da können wir nicht so mit umgehen, dass wir die nur so wie technische Güter am Fließband produzieren. Das kann man mit Autos machen, aber nicht mit Tieren!

**Joanna:** Wie sieht es denn mit der Ökobilanz von den Tieren aus: Also ist Bio denn auch besser fürs Klima?

**Karl Schweisfurth:** Da muss man das differenzieren: Wenn wir in Bio genauso viel Fleisch produzieren würden wie konventionell, wäre das sicherlich auch nicht besser fürs Klima. Ich denke, wenn man die Klimabilanz sieht, dann muss man Fleisch wieder als etwas Edles sehen, etwas Besonderes. Es müssen ja nicht 60 kg pro Person sein, und das ist für die Ökobilanz dann auch besser.

**Joanna:** Denn egal ob Bio oder nicht: Fleisch- und übrigens auch Milchprodukte haben eine sehr hohe CO<sub>2</sub>-Bilanz: Wer sich nachhaltig ernähren möchte, könnte dann z.B. diese Lebensmittel weniger oft essen.

Koch Sebastian Rothmayer zeigt mir jetzt, wie man eine leckere Lasagne zubereitet, ganz ohne Fleisch! Sein erster Tipp fürs nachhaltige Kochen: Möglichst wenig Müll produzieren!

**Sebastian Rothmayer:** Da wir in der Küche nichts verkommen lassen, nehmen wir die Schalen gleich und machen die in unsere gute Brühe mit rein. Dann ist das nämlich sonst viel

# Was bringt nachhaltige Landwirtschaft?

## Der Zusammenhang von Klimawandel und Ernährung



zu schade! Ich habe die ja gewaschen, die ganzen Karotten. Deshalb ist das kein Problem, die mitzukochen. Das ist auch nachhaltiges Wirtschaften.

**Joanna:** Stimmt! Wir haben jetzt gerade schon ein bisschen was geschnitten und fast gar keinen Müll produziert. Das ist schon sehr beeindruckend. Man kann auch nachhaltig mit den Resten umgehen.

**Sebastian Rothmayer:** Und sie weiterverwerten, genau!

**Joanna:** Das Gemüse wird geschnitten, angebraten und in Tomatensauce gekocht. Dann setzt Sebastian noch eine Béchamelsauce aus Mehl, Butter und Milch auf! Und nebenbei gibt's noch mal die Basics für eine nachhaltige Ernährung!

**Sebastian Rothmayer:** An erster Stelle würde ich glatt die Regionalität setzen, weil wir uns dadurch die ganzen Transportwege sparen und CO2 reduzieren.

**Joanna:** Saisonalität ist da natürlich auch ein wichtiges Thema, also immer ein bisschen zu gucken, wann was wächst, oder?

**Sebastian Rothmayer:** Man muss sich halt ein bisschen umstellen, weil man nicht alles zu jeder Zeit haben kann, aber ich denke, dadurch hat man auch so ein bisschen die Abwechslung.

**Joanna:** Jetzt wird unsere Lasagne Schicht für Schicht zusammengebaut und dann geht's 45 Minuten in den Ofen. Das Warten hat sich gelohnt!

Was ich heute gemerkt habe: Aus regionalen und saisonalen Lebensmitteln lässt sich super lecker kochen und man macht gleichzeitig was für die Umwelt! Wie ist es denn bei euch: Wie nachhaltig ernährt ihr euch und würdet ihr für euren CO2-Fußabdruck auch mal auf was verzichten?

Wenn euch das Video gefallen hat, lasst uns einen Like da, abonniert den Kanal! Wenn ihr mehr über die Folgen erfahren wollt, dann folgt uns ganz einfach auf Instagram unter ganz.konkret! Ich esse jetzt mal! Mmh!