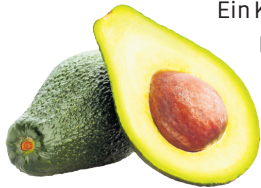


4 | Thema des Tages

2/3 der Tomaten, Paprika, Erdbeeren und Pfirsiche, die in österreichischen Supermärkten verkauft werden, stammen aus Gewächshäusern Südspaniens.



400 Liter Wasser verbraucht eine einzige Avocado, um wachsen zu können. Ein Kilo Avocado aus Südeuropa produziert 0,64 Kilo CO₂; stammen die Früchte aus Übersee, sind es 14 Kilo CO₂.

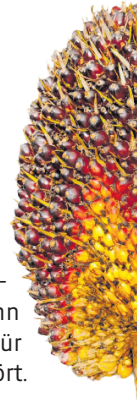


130

Liter Milch trinkt jeder Österreicher pro Jahr.

80

Prozent des Palmöls stammen aus Südostasien. Die Palmölproduktion verdoppelt sich alle zehn Jahre. Pro Jahr werden dafür 150.000 Hektar Wald zerstört.



60

Kilo Fleisch essen die Österreicher pro Kopf und Jahr. Das ist doppelt so viel wie vor 50 Jahren und vier Mal mehr als vor 150 Jahren.



Rund zwei Drittel der Fläche werden für Futterpflanzen für jene Tiere benötigt, die der Mensch später isst. Zwei Drittel dieser Fläche (das Feld rechts) liegen im Ausland, nur zu einem Drittel stammen die Futterpflanzen aus Österreich.

Von Klaus Höfler

Mit jedem Lebensmittel, das wir essen, leisten wir einen Beitrag zum Klimawandel beziehungsweise Artensterben – oder auch nicht“, mahnt Benedikt Haerlin. Der Sozialwissenschaftler der Zukunftsstiftung Landwirtschaft leitet die europäische Initiative „Save our seeds“ für gentechnikfreies Saatgut. Haerlin ist Lobbyist für gesündere Lebensmittel und eine intakte Umwelt – und als solcher in Sorge. Denn: „Würden alle Menschen auf der Welt so essen wie wir, bräuchten wir eine zweite Erde“, warnt er im Film „Anders essen“ des österreichischen Regisseurs Kurt Langbein (siehe Interview).

Die knapp 90 Minuten der Dokumentation funktionieren als Diätplan, weil sie einen anhand der Essgewohnheiten von drei mit der Kamera begleiteten Familien und entsprechender Gegenschnitte in die Lebensmittelindustrie auch den eigenen Konsum hinterfragen lassen. Es ist aber vor allem die plakative Darstellung des Flächenverbrauchs für die Herstel-

DREI FRAGEN AN ...

1 Sie haben sich in „Anders essen“ unserem Essverhalten und seinen Folgen angenommen. Wie hat der Film Ihren eigenen Speiseplan beeinflusst?

KURT LANGBEIN: Ich nehme nach den achtmonatigen Dreharbeiten Veganismus jetzt wohlwollender und ernsthafter wahr und habe gelernt, dass Veganismus keine Randscheinung mehr ist, sondern eine sinnvolle Alternative sein kann. Fleischlos muss nicht einfalllos

und fad heißen. Ich selbst habe meinen Fleischkonsum eingeschränkt. Generell geht es um eine lustvolle Umorientierung.

2 Steht das Feld, das im Film als anschauliche Matrix dient, noch?

Nein, leider. Die ganzjährige Bewirtschaftung wäre zu aufwendig geworden. Aber vielleicht finden sich ja Städte oder



Kurt Langbein: „Lustvolle Umorientierung“

Organisationen, die die Idee aufgreifen und für Schulexkursionen anbieten.

3 Wo wird Ihr Film nach der Premiere morgen in Wien zu sehen sein?

Unter anderem ab 27. Jänner im Grazer Geidorf-Kino und im Villacher Stadtkino. Mit Beginn der Fastenzeit wird es auch eine Veranstaltungsreihe in den Kinos geben.

Rund ein Drittel der Gesamtfläche braucht es für den Anbau von Obst und Gemüse, das wir direkt verzehren. Wie bei den Futterpflanzen wächst aber nur ein Drittel dieser Produkte in Österreich. Zwei Drittel werden importiert.



15-22 Kilo Fisch essen die Österreicher pro Jahr.

„Wir bräuchten eine zweite Erde“

Jeder Österreicher braucht zur Deckung seines Lebensmittelbedarfs einen Acker mit 4400 Quadratmetern. Zustehen würde uns die Hälfte.

lung der Nahrungsmittel, die überrascht. Und verstört.

Die Versuchsanordnung ist übersichtlich. In Zusammenarbeit mit der Wiener Universität für Bodenkultur wurde auf einem Acker jene Fläche abgesteckt, die durchschnittlich jeder Bürger eines westeuropäischen Industriestaates zur Deckung seines jährlichen Lebensmittelbedarfs benötigt (für die Berechnung wurden die Daten aus Österreich, Deutschland und der Schweiz herangezogen). Das Ergebnis war ein 82 Meter langes und 58,5 Meter breites Feld – 4400 Quadratmeter. Umgerechnet ist zum Stillen des Hungers von jeder Österreicherin und jedem Öster-



Der exemplarische Acker für eine Person ANDERS ESSEN

reicher damit die Fläche eines kleinen Fußballfeldes notwendig.

Um es noch anschaulicher zu machen, wurde der Acker je nach Nutzung und Anbauort in vier Parzellen aufgeteilt. Das Ergebnis: Zwei Drittel der Ackerfläche werden für den Anbau von Futterpflanzen für die Tiere benötigt, deren Produkte (Milch, Ei etc.) oder Fleisch die Menschen später essen. Wiederum nur ein Drittel

dieser Fläche liegt allerdings in Österreich, zwei Drittel der Futterpflanzen wachsen irgendwo anders auf der Welt. Spiegelgleich verhält es sich mit der Anbaufläche für Obst und Gemüse, das direkt konsumiert wird. Wobei nicht al-

les, was gesund ist, auch klimafreundlich sein muss. „Bio-Produkte, die vom anderen Ende der Welt zu uns kommen, machen keinen Sinn“, heißt es in dem Film. Aufgezeigt werden auch rechnerische Tücken in der ökologischen Gesamtrechnung. So frisst ein glückliches Biohuhn mehr Getreide (weil es sich mehr bewegt) und hat damit einen größeren Flächenverbrauch als ein Hybridhuhn.

Neben dem immensen Bo-

denverbrauch kommt noch die Menge an Treibhausgasen dazu, die die globale Lebensmittelindustrie erzeugt – und die auf Augenhöhe mit den Abgasen des Autoverkehrs liegt.

Befeuert wird diese Entwicklung durch eine globale Lebensmittelindustrie, die möglichst lange Haltbarkeit (die nur durch Chemieinsatz erreichbar ist), billige Rohstoffe und Arbeitskräfte fordert, und nicht zuletzt durch das Verhalten der Konsumenten. So isst die Hälfte der Bürger in Europa regelmäßig industriell gefertigte Fertignahrung. Dieses Essverhalten geht vor allem zulasten der Regenwaldgebiete, wo enorme Flächen dem Anbau von Palmen (für Palmöl, das in Lebensmitteln, Kosmetika und Waschmitteln steckt) und Soja (als Futter) zum Opfer fallen. Wohin diese Entwicklung führt, zeigt der Film am Beispiel von Lachs aus norwegischen Aquakulturen, wo bis zu 400 Millionen Tiere gezüchtet werden. Der Fisch wurde vom Raubtier zum Pflanzenfresser „umgepolt“ und wird heute mit Industriesoja aus Übersee gefüttert.

33 Millionen Tonnen Soja werden pro Jahr in die EU importiert – 90 Prozent davon stammen aus Südamerika. Der österreichische Verbrauch entspricht einem Anbaugelände in der Größe von Vorarlberg.



250 Quadratmeter Mais sind – als Tierfutter – notwendig, um den Bedarf an Lebensmitteln eines jeden Österreichers zu decken.



0,2 Kilo CO₂ – das ist der Fußabdruck, den ein Kilo Gemüse hinterlässt, das auf einem österreichischen Feld angebaut wird. Ein Kilo Tiefkühl-Pommes erzeugt sechs Kilo CO₂.



1 Quadratmeter ist auf dem Projektfeld für die Rohstoffe notwendig, aus denen ein Teller Spaghetti bolognese hergestellt werden kann.

