

Klimaschutz in der Caritas

... sprechen wir über Ernährung im DiCV

11.01.2023

Ernährung, Umwelt, Klima

Globale Auswirkungen unseres Ernährungssystems

- Der Agrar- und Nahrungsmittelsektor:
 - verbraucht **70 Prozent des Wassers**
 - ist verantwortlich für etwa $\frac{1}{4}$ **aller Treibhausgasemissionen**
 - nutzt ungefähr $\frac{1}{3}$ der weltweit zur Verfügung stehenden Landfläche für die **Tierhaltung**
- $\frac{1}{3}$ aller produzierten Lebensmittel wird nie gegessen!

Welterschöpfungstag 28.07.22

Ernährung, Umwelt, Klima

Bezogen auf Deutschland

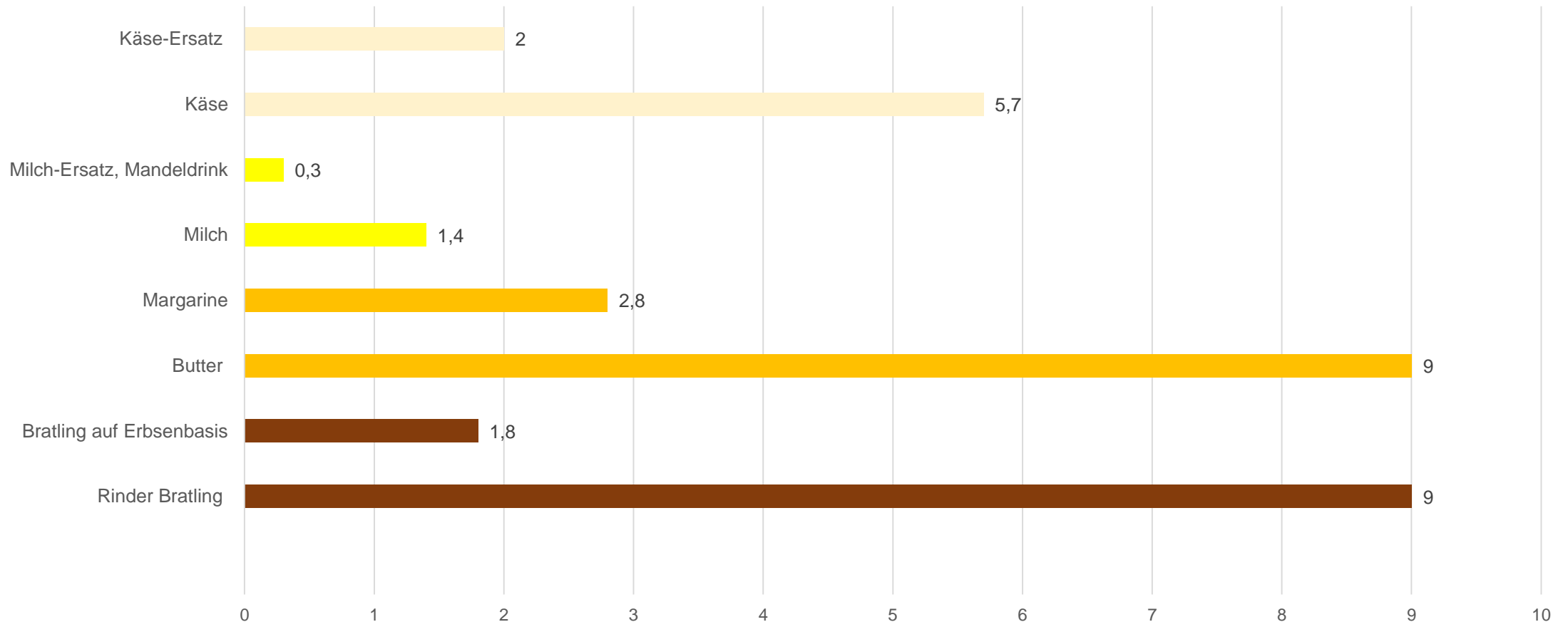
- Durchschnittlicher Verbrauch 500 kg Lebensmittel pro Kopf und Jahr
- **1,75 Tonnen CO₂ pro Kopf und Jahr**
- **145 Millionen Tonnen Treibhausgase pro Jahr**
 - fast dieselbe Größenordnung wie bei den Emissionen durch Mobilität
- Der Anteil der Ernährung an den gesamten Treibhausgasemissionen pro Kopf entspricht **15 Prozent**

Ernährung, Umwelt, Klima

- Unsere Ernährung hat erhebliche Auswirkungen auf das Klima
- Die Ernährung soll umwelt-, sozial-, wirtschaftlich- und gesundheitsverträglich sein
- Jede/r Einzelne/r kann durch die eigenen Entscheidungen zur Minimierung der klimarelevanten Emissionen, die durch die Ernährung entstehen, beitragen

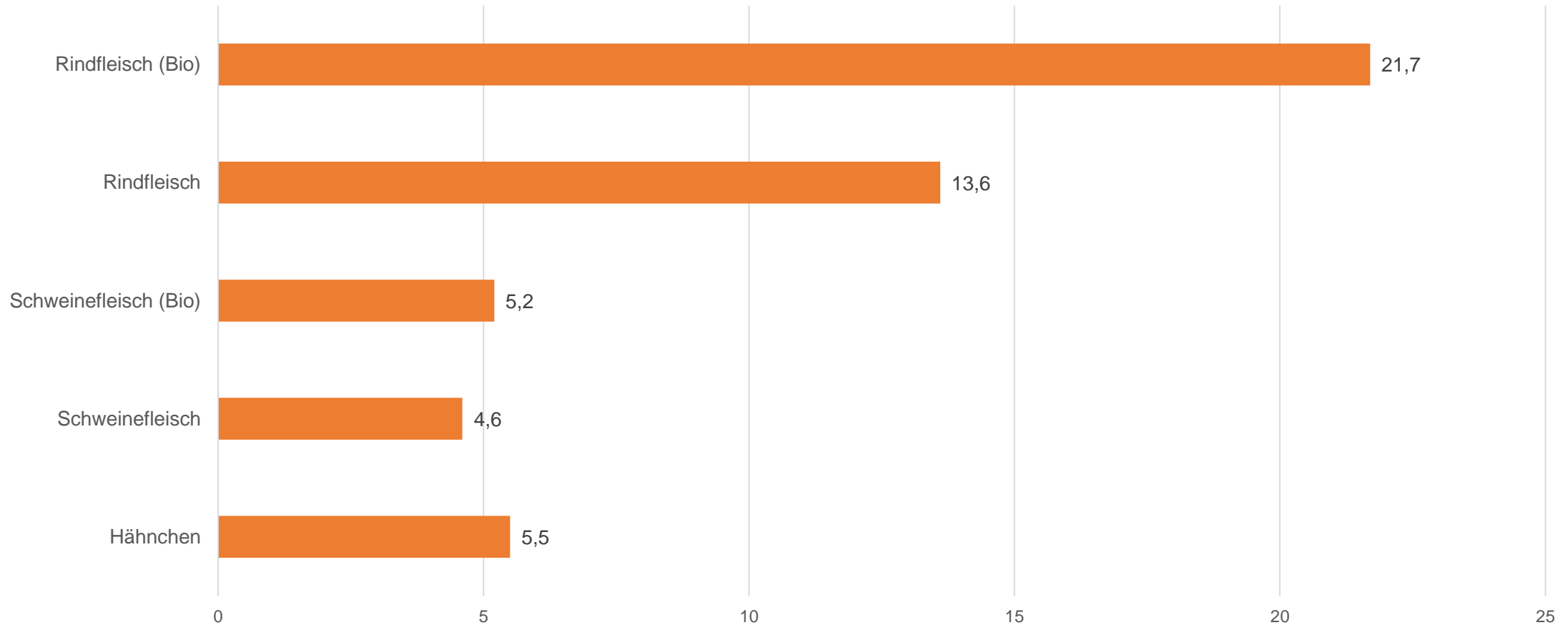
→ richtige Entscheidungen treffen

Klimabilanz unterschiedlicher Lebensmittel



Alle Angaben zum CO₂-Fußabdruck: Emissionen in Kilogramm CO₂-Äquivalent pro Kilogramm Lebensmittel laut Ifeu 2020, eigene Darstellung

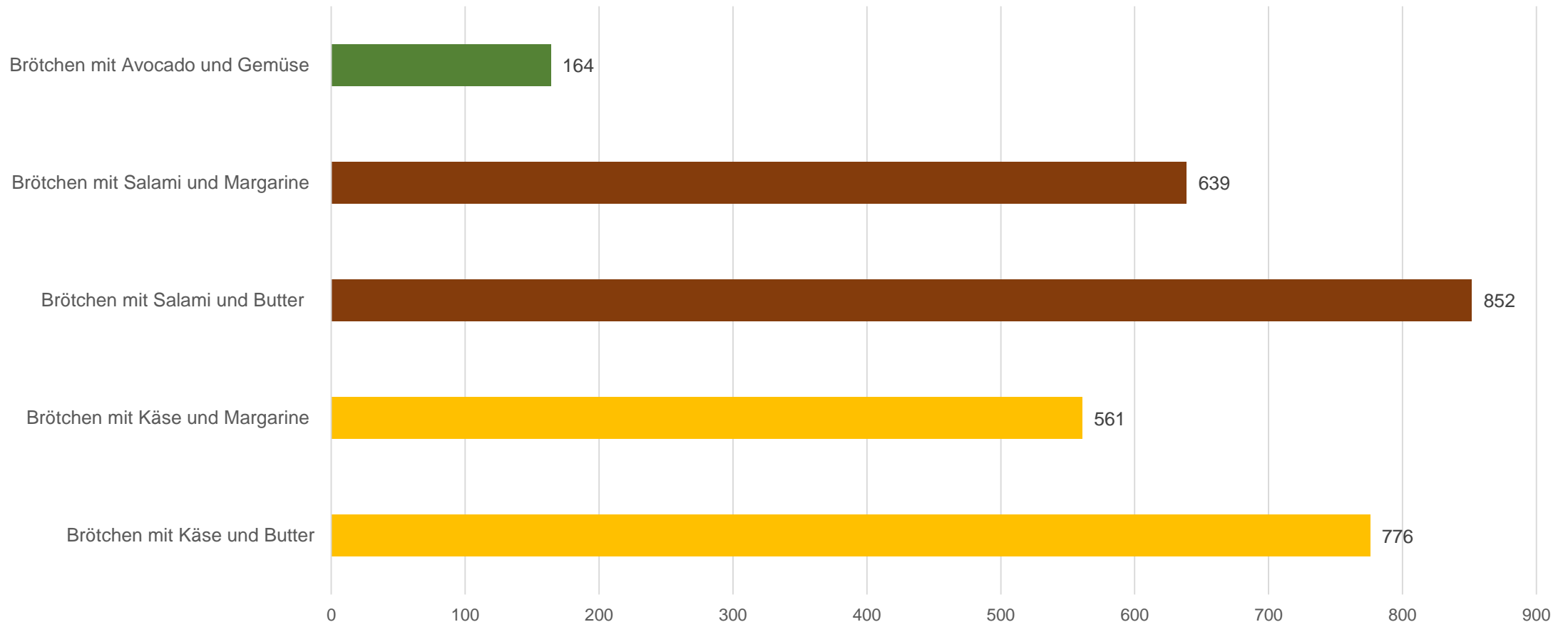
Klimabilanz unterschiedlicher Lebensmittel



Bio Lebensmittel

- Bei Bio-Fleisch zählen nicht ausschließlich die CO₂ Emissionen
- artgerechte Tierhaltung
- Kein Einsatz von Antibiotika, Medikamente oder Hormone
- Keine Anwendung von Pestiziden bei der Produktion der Futterpflanzen

Klimabilanz unterschiedlicher Lebensmittel



Alle Angaben zum CO2-Fußabdruck: Emissionen in Gramm CO2-Äquivalent pro Portion laut KlimaTeller App, eigene Darstellung

Vergleich vegetarisch vs Fleisch

Spaghetti Bolo Karotto



Bild: KlimaTeller App

CO₂ Wert:
0,487 kg CO₂-Äquivalent
pro Portion

Spaghetti Bolognese



Bild: Knorr

CO₂ Wert:
1,5 kg CO₂-Äquivalent
pro Portion

Klimabilanz unterschiedlicher Lebensmittel



Emissionen in Kilogramm CO₂-Äquivalent pro Kilogramm Lebensmittel laut Ifeu. © Stiftung Warentest, Getty Images

Planetary Health Diet

Speiseplan für eine gesunde und nachhaltige Ernährung



Planetary Health Diet

Lebensmittelgruppe	Empfohlene Menge pro Tag in Gramm (in Klammern: mögliche Spannweiten)
Kohlenhydrate	
Vollkorngetreide	232
Stärkehaltiges Gemüse (z. B. Kartoffeln)	50 (0-100)
Gemüse	300 (200-600)
Obst	200 (100-300)
Proteinquellen	
Rind-, Lamm- oder Schweinefleisch	14 (0-28)
Geflügel	29 (0-58)
Eier	13 (0-25)
Fisch	28 (0-100)
Hülsenfrüchte	75 (0-100)
Nüsse	50 (0-75)
Milchprodukte	250 (0-500)
Fette	
Ungesättigte Fette (Oliven-, Raps-, Sonnenblumen-, Soja-, Erdnuss-, Traubenkernöl)	40 (20-80)
Gesättigte Fette (Palmöl, Schmalz, Talg)	11,8 (0-11,8)
Zugesetzter Zucker	
Alle Süßungsmittel	31 (0-31)
Quelle: EAT-Lancet-Kommission	

Ca. 100 g/pro Woche
 Ca. 200 g/pro Woche
 Ca. 2 Eier /pro Woche
 Ca. 200 g/pro Woche

Grundsätze der nachhaltigen Ernährung nach der Gießener Formel

1. Genussvolle und bekömmliche Speisen
2. Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel
3. Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel
4. Ökologisch erzeugte Lebensmittel
5. Regionale und saisonale Erzeugnisse
6. Umweltverträglich verpackte Produkte
7. Fair gehandelte Lebensmittel

(nach v. Koerber et. al. 2012)

Zusammenfassend

- Vegetarisch vor carnivor → allgemein Konsum tierischer Produkte reduzieren → gute Qualität wählen
- Saisonale regionale und bio Lebensmittel vor konventionell
- frische unverarbeitete Produkte vor Convenience
- Vielfalt, Genuss und Kreativität beim Essen

Kurzer Ausflug zur Großküchenperspektive



Nachhaltigkeitsrelevante Arbeitsprozesse in der GG

1. Speisenplanung und Einkaufmanagement
2. Lagerhaltung
3. Speisenproduktion
4. Reinigungsmanagement
5. Abfallmanagement und Entsorgung/Vermeidung von
Lebensmittelabfällen
6. Energiemanagement
7. Personalschulung

Speiseplanung und Einkaufsmanagement

- Einsatz von saisonalen, regionalen und biologischen Lebensmitteln
- Einsatz von Fair gehandelten Lebensmitteln
- Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und Fleischeinkauf Portionen reduzieren
- Kontinuierliche Integration von vegetarischen und veganen Gerichten in das Speisenangebot
- Fisch aus nachhaltiger Fischerei
- Verringerter Einsatz von Convenience-Produkten
- Orientierung an den DGE-Qualitätsstandards

Lebensmittelabfälle

WO ENTSTEHEN LEBENSMITTELABFÄLLE?



[bmel.de](https://www.bmel.de)  

Lebensmittelabfälle

- Bis zu 35 % der zubereiteten Lebensmittel im Außer-Haus-Bereich landen im Müll
- Lebensmittelabfälle zu reduzieren bringt für die Einrichtung viele Vorteile

Lebensmittelabfall wird mehrmals bezahlt:

Einkauf, Lagerhaltung, Produktion, Personalkosten,
Strom/Wasserkosten, Entsorgungskosten

Kilmaschutz in der GG

- Die Umstellung eines Großhaushaltes auf eine nachhaltige Wirtschaftsweise wird durch viele Faktoren beeinflusst
- Jeder Betrieb kann die Ansätze wählen, die zu ihm passen
- Die Macht der kleinen Schritten nicht unterschätzen.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Xenia Romadina

IN VIA Akademie

x.romadina@invia-akademie

Quellen:

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE), im Internet: <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/lagern-kochen-essen-teilen/planetary-health-diet/>

Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz (BMUV), im Internet: <https://www.bmuv.de/jugend/wissen/details/mein-essen-die-umwelt-und-das-klima>

ifeu - Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg, Studie: Ökologischer Fußabdruck von Lebensmitteln und Gerichten in Deutschland im Internet: <https://www.ifeu.de/projekt/oekologischer-fussabdruck-von-lebensmitteln-und-gerichten-in-deutschland/>

KlimaTeller App, im Internet: <https://www.klimateller.de/>

WWF Deutschland, im Internet: <https://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/ernaehrung>