



Wissen

Landverbrauch für die Herstellung von Nahrungsmitteln

Um Lebensmittel herzustellen benötigt es Energie und weitere Ressourcen. Dabei macht es keinen Unterschied ob es sich um die Produktion von Äpfeln oder einem Stück Rinder-Filets handelt, es werden jedoch unterschiedlich viele Ressourcen dafür benötigt. In diesem Teil geht es um den Landverbrauch.

Lebensmittel zu produzieren benötigt in jedem Fall eine gewisse Fläche und andere Ressourcen wie [Wasser](#) und verursachen auch immer einen Verbrauch von [Treibhausgasen](#). Dabei ist aber zu beachten das nicht alle Lebensmittel gleich effizient hergestellt werden können und es auch Lebensmittel gibt die richtige Flächenverschwendung verursachen.

Landverbrauch International

Jedes Getreide, Obst oder Gemüse bevorzugt verschiedene klimatische Bedingungen, dadurch erhöht sich natürlich auch der Ertrag. Deshalb werden zum Beispiel Reis und Soja bevorzugt in den wärmeren Klimazonen angebaut. Andere Getreidearten, Mais und Kartoffeln werden vermehrt in Europa in den gemässigten Klimazonen angepflanzt.

Da viele Menschen jedoch auch Fleisch und Milchprodukte auf ihrem Speiseplan haben, tragen Sie mit ihrem Konsum auch zum grösseren Landverbrauch im In- und Ausland bei. Das Flächenangebot und speziell die landwirtschaftlich nutzbare Fläche ist begrenzt. Fruchtbarer Ackerboden ist ein rares Gut. Anstatt sorgsam damit hauszuhalten wird oft gerodet und damit viel kostbarer Regenwald für die Herstellung von Lebensmitteln zerstört. Aktuell werden jedes Jahr 158'000 km² tropischer Regenwald abgeholzt, das sind über 22 Millionen Fussballfelder.



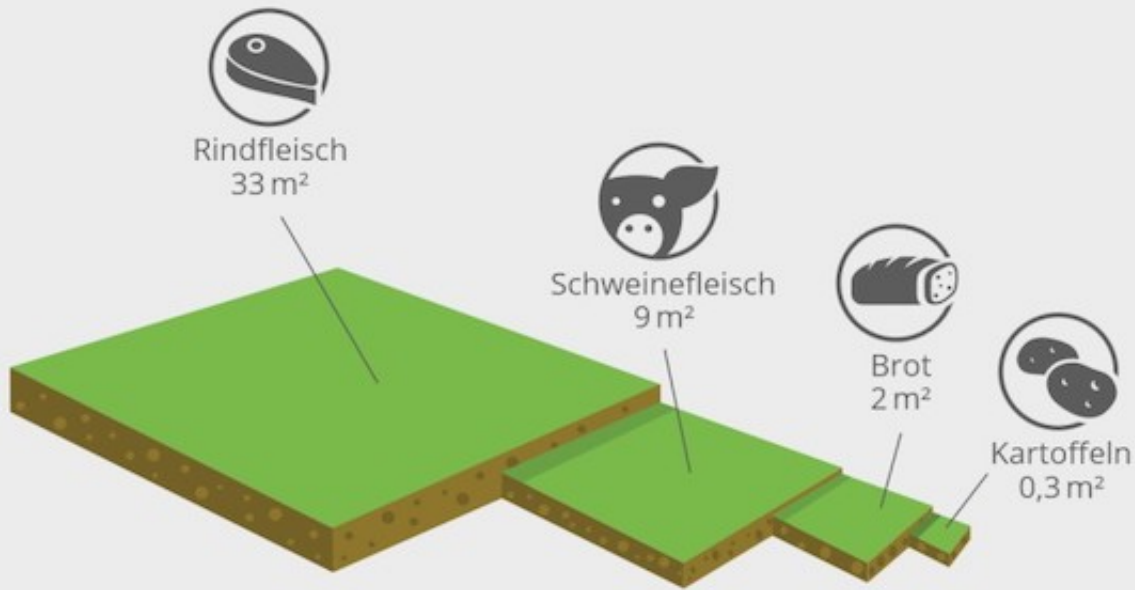
Bildquelle: unsplash.com

Landverbrauch in der Schweiz

Auch in der Schweiz wird viel Landwirtschaftsland für die Herstellung von Fleischprodukten verwendet. Über 70% des Landwirtschaftslandes in der Schweiz wird für die Herstellung von Futtermitteln verwendet.

Dabei ist zu beachten das auf der Fläche, welche benötigt wird um ein Kilo Fleisch zu erzeugen, im gleichen Zeitraum 200 kg Tomaten oder 160 kg Kartoffeln geerntet werden könnten. Ein Steak benötigt also gleich viel Anbaufläche wie 386.5 Kartoffeln oder 88 Äpfel à 182g.

Landflächenverbrauch pro Kilogramm Nahrungsmittel



Quellenangaben unter www.swissveg.ch/land

Bildquelle: swissveg.ch

Fleischkonsum und der Landverbrauch

Egal wie man dazu steht, über 96% der Fleisch- und Wurstwaren stammen aus der Massentierhaltung. Das Märchen von der glücklichen Kuh auf der grünen Wiese ist ein Randphänomen oder ein guter Werbetrick der Lebensmittelindustrie.

Egal wie platzsparend wir unsere Tiere unterbringen, der Flächenbedarf für Wurst-, Fleisch und auch Milchprodukte ist wegen der Herstellung von Futtermittel trotzdem enorm.



Bildquelle: unsplash.com

Dabei wäre der Landverbrauch für ein Bio- oder Demeter-Fleischprodukt, wegen der besseren Tierhaltung und dem Freilauf für die Tiere, noch höher und somit noch ungünstiger in Bezug auf den Flächenbedarf. Deshalb ist die Fütterung mit Raufutter über die Graswirtschaft sehr wichtig. Gräser können nicht direkt als Lebensmittel verwertet werden.

Unser Nachhaltigkeits-Tipp für zu Hause

Wer auf die richtige Wahl seiner Lebensmittel achtet, kann sich nicht nur gesünder ernähren, sondern auch entschieden zum Umweltschutz beitragen und der zunehmenden Abholzung unserer Regenwälder den Kampf ansagen. Eine nachhaltige Ernährung ist die beste Möglichkeit den steigenden Nahrungsbedarf ohne steigenden Flächenbedarf zu gewährleisten.

Dazu beginnt man am besten mit einem vegetarischen oder besser noch einem veganen Tag pro Woche und steigert diese Anzahl Tage mit dazugewonnenem Wissensstand. Interessante Berichte, Bücher und Kochkurse gibt es mittlerweile unzählige.

Sponsoren/Partner:

