

Massenhafter Fleischkonsum bedroht unsere Lebensgrundlagen

Eine Hungerkatastrophe gibt es auf dem Planeten Erde schon seit langem. Voll ins öffentliche Bewusstsein geriet der Umstand, dass fast 900 Millionen Menschen zu wenig zu essen haben, aber so richtig erst im Zusammenhang mit den "explodierenden" Lebensmittelpreisen, die vor allem die Ärmsten der Armen in den Entwicklungsländern trafen. Plötzlich waren selbst Grundnahrungsmittel wie Reis und andere Getreidearten, ganz abgesehen von Milchprodukten und Fleisch, für große Bevölkerungskreise unerschwinglich. **Vor allem Fleisch ist der "Lebensmittelverschwender Nummer eins". Seine Produktion ist sehr teuer und energieaufwendig** (Deutscher Vegetarier-Bund).

Ökonomen schätzen, dass der wachsende Fleischkonsum, rechnet man alles zusammen, zu "85 bis 90 Prozent" an den sprunghaft gestiegenen Preisen für Grundnahrungsmittel beteiligt ist. Denn ein erheblicher Teil der Getreide- und Sojaproduktion landet heute als Futter im Trog. Auf diesem (Um)Weg gehen schnell 90 Prozent der eingesetzten Nahrungsenergie verloren, wie etwa im Falle von Rindfleisch. **Würden nämlich die wertvollen Feldfrüchte (von Soja oder Raps bis Mais und anderen Getreidearten) direkt auf dem Teller und nicht im Futtertrog landen, könnten auf einen Schlag zehnmal mehr Menschen ausrechend ernährt werden.** Vegetarier sind daher "praktizierende Umweltschützer" (Der Spiegel). Denn sie verbrauchen pro Kopf und Jahr nur 0,7 Tonnen CO₂ mit ihrem Speisezettel. **Fleischesser verbrauchen hingegen mehr als 2,0 Tonnen CO₂.** Ähnliche Zusammenhänge gelten auch für den Wasserverbrauch. Nach einer Studie der UNESCO werden zur Erzeugung von einem Kilo Fleisch durchschnittlich mehr als 15.000 Liter Wasser verbraucht.

Japanische Forscher haben zudem genau ausgerechnet, dass **"die Herstellung von einem Kilo Rindfleisch ebenso klimaschädlich ist, wie eine Autofahrt von 250 Kilometern"**. Zusätzliche Transport- und Energiekosten der Farmen sind in dieser Rechnung noch nicht berücksichtigt. (Nationales Institut für Vieh- und Weidewirtschaft in Tsukuba unter Leitung von Akifumi Ogino). Veröffentlicht wurde diese ernüchternde Bilanz vor einem Jahr in der Fachzeitschrift "New Scientist" (Nr.2613, S.15)

Im Jahr 1960 betrug der weltweite Fleischkonsum noch etwa 60 Millionen Tonnen. Bis zum Jahr 1994 stieg er bereits auf 193 Millionen Tonnen und im Jahr 2004 waren es schon 258 Millionen Tonnen

Fleischkonsum. Gegenwärtig dürfte der Verbrauch bei rund 290 Millionen Tonnen liegen. **Bis zum Jahr 2050 wird sich der Fleischkonsum laut Fachleuten bis auf knapp 600 Millionen Tonnen nochmals verdoppeln.** Ernährungswissenschaftler Jean Mayer hat diesbezüglich folgende eindrucksvolle Rechnung aufgestellt: **Gelänge es, die aktuelle Fleischproduktion um nur 10 Prozent zu verringern, so könnten allein durch das so eingesparte Getreide auf einen Schlag zusätzlich 60 Millionen Menschen ausreichend ernährt werden.**

Eine Besinnung auf vegetarische Kost würde die wertvollen und überlebenswichtigen Ressourcen schonen sowie unseren blauen Planeten nachhaltig bewohnbar halten, vor allem auch für zukünftige Generationen. Zudem könnten wir ruhigen Gewissens schlafen und leben, denn die Massentierhaltung ist ein dunkler Fleck auf jeder weißen Weste eines aufgeklärten Zeitgenossen. Hinzu kommen die vielen ungunen Begleiterscheinungen und Auswüchse, wie etwa Gammelfleisch, BSE, Schweinepest, Vogelgrippe, Maul- und Klauenseuche, MRSA oder die Verwendung von Hormonen und Antibiotika zur Tiermast, mit der Folge von zunehmender Antibiotika-Resistenz von Tier und Mensch.

Die fleischbetonte "Wohlstandskost" manövriert uns überdies nicht nur in eine moralische Schiefelage, in Hungerkrisen, Kriege und Krankheiten. Sie führt auch auf direktem Wege in die Klimakatastrophe. **Knapp 20 Prozent der Treibhausgase, so schätzt man, stehen mit der Erzeugung von tierischen Lebensmitteln in Verbindung.** Zudem ist es egal ob es nun um "Bio"-Sprit wie Äthanol und Biodiesel oder um Futtermittel wie Soja geht. Zum Opfer fallen der international stark wachsenden Nachfrage mehr und mehr Urwälder und Regenwaldgebiete durch Brandrodung. Die "Grüne Lunge" des blauen Planeten Erde wird dadurch immer kurzatmiger. **Der massenhafte Verbrauch von tierischen Lebensmitteln ist daher auch mit einer der Hauptverantwortlichen für den weltweit zu beobachtenden Verlust an Artenvielfalt bei Tieren und Pflanzen,** wie im Mai 2008 auf der 9.UN-Naturschutzkonferenz festgestellt wurde. Die "Senkung des Fleischkonsums" eröffnet das "mit Abstand größte Einsparpotential im Ernährungssystem". Zu diesem Ergebnis kam eine Untersuchungs-Kommission des Deutschen Bundestages zum Schutz der Erdatmosphäre.

Immer mehr urwüchsige Natur und traditionell kleinteilig bewirtschaftete Flächen gehen verloren. Und was von den an ihre Stelle tretenden

riesigen Gen-Saat- und Monokultur-Plantagen weht, ist ein geradezu "teuflischer" Atem. Denn bewirtschaften lassen sich diese horizontübergreifenden Produktions-Einöden nämlich nur mit Hilfe eines geradezu gewaltigen und gewalttätigen Einsatzes von Pestiziden und Insektiziden, den sogenannten "Pflanzenschutzmitteln". Sprühflugzeuge hüllen in vielen Teilen der Welt ganze Landstriche in einen tödlichen Nebel. Dieser gefährdet vor allem die schutzlosen Landarbeiter und landet über den mittlerweile globalisierten Lebensmittelhandel in den Futtertrögen und auf unseren Tellern. Die Folgen für Natur und Mensch sind jedoch bis heute kaum untersucht. Ob eventuell auch das weltweite Bienensterben mit in diesem Zusammenhang steht, sei hier nur kurz dahingestellt.

Der Mensch selbst braucht kein Fleisch um gesund und stark zu bleiben. Das Stück "Lebenskraft" verdient den Namen nur solange, wie es selbst lebt. Es gibt in pflanzlicher Kost keine "Lücken". Sowohl im Hinblick auf Eiweiß, als auch bei speziellen Fetten oder Vitaminen. Hochwertige pflanzliche Aminosäuren finden sich beispielsweise in Hefeprodukten und Soja, Nüssen, Hülsenfrüchten oder Keimgemüse. Omega-3-Fettsäuren, wichtig unter anderem für die Zellmembranen, kommen als Alpha-Linolensäure in Leinsamen (-Öl), Nüssen, Raps (-Öl) oder der Omega-Perilla in erheblichen Mengen vor. Vitamin D bekommen wir von der Sonne und Vitamin B12 (Cobalamin) steckt im Sauerkraut und Sanddorn-Produkten sowie in Spirulina-Algen.

Mehr als 6 Millionen Menschen in Deutschland sollen sich inzwischen schon von fleischloser Kost ernähren. Und jede Woche stoßen 4.000 neue Vegetarier hinzu, laut Schätzungen der Vegetarier-Vereinigung. Es geht also auch ohne Fleisch. Und dies ist gut für Gesundheit, Wohlbefinden und Seelenfrieden.

Quelle: Auszug aus Reform-Rundschau 08/2008 (Norbert Messing)