

21. Oktober 2020

## RADIOBEITRAG als Text

### **Essen fürs Klima: Wie Ernährung die Treibhausgase in die Höhe treibt**

#### **Anmoderation:**

Etwa ein Viertel der Treibhausgasemissionen in Deutschland entstehen in privaten Haushalten. Davon entfallen 15 Prozent auf die Ernährung. So die Angaben des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit. Aber: Jeder kann auch mit der Ernährung etwas Positives zum Klimaschutz beitragen wie Karolin Wagner erklärt. Kristin Sporbeck hat sich bei der AOK-Ernährungsberaterin informiert.

Länge: 1.52 Minuten

---

#### **Karolin Wagner:**

**Wer sich klimafreundlich ernährt, leistet einen wichtigen und vor allem nachhaltigen Beitrag zum Klimaschutz. Es geht darum, wie Lebensmittel produziert und transportiert werden. Bei vielen Produkten entsteht ungeheuer viel Verpackungsmüll. Und schon bei der Herstellung mancher Lebensmittel werden enorme Mengen Wasser verbraucht und viel CO<sub>2</sub> freigesetzt. Das betrifft vor allem tierische Produkte.**

**Text:** Eines der Hauptprobleme dabei ist die Massentierhaltung wie Karolin Wagner weiter erklärt. Sie ist Ernährungsberaterin bei der AOK. Für eine nachhaltige Ernährung sei es wichtig, weniger tierische Produkte zu essen. Denn:

**Karolin Wagner:**

**Sie haben die schlechteste CO<sub>2</sub>-Bilanz. Futtermittel, Wasser und Anbauflächen, die oft durch Rodung entstehen, wirken sich katastrophal auf Ökosysteme aus, die zum Teil völlig zerstört werden. Sinnvoll ist es, auf ökologische Lebensmittel umzusteigen – dabei verzichtet man unter anderem auf mineralischen Stickstoffdünger, Pestizide, auf präventiven Antibiotikaeinsatz, auf Kraftfutter aus Südamerika und Gentechnik.**

**Text:**

Wer seine Ernährung daran ausrichtet, tut nicht nur dem Klima, sondern auch der eigenen Gesundheit etwas Gutes. Auch mit einer saisonalen Ernährung und heimischen Produkten kann man eine Menge beitragen.

**Karolin Wagner:**

**Wer heimisches Obst und Gemüse den Jahreszeiten entsprechend kauft, kann darauf verzichten, dass die Lebensmittel erst über den ganzen Globus reisen müssen, was wiederum den Wasserverbrauch und CO<sub>2</sub>-Ausstoß in die Höhe treibt. Im Winter kommen beispielsweise Tomaten, Gurken oder Paprika aus beheizten Treibhäusern und Erdbeeren aus fernen Ländern. Diese Lebensmittel wurden aufwendig produziert und sind meistens noch weit gereist.**

**Text:**

Bei der Orientierung zur Ernährung den Jahreszeiten entsprechend hilft ein Saisonkalender. Zum Beispiel vom Bundeszentrum für Ernährung im Internet auf [bzfe.de](http://bzfe.de).