

Eine nachhaltige Ernährung ist in Zeiten globaler Herausforderungen wie Klimawandel, steigender Bevölkerungszahl und ungesunder Ernährungsweisen ein wichtiger Beitrag, um eine gesunde und nachhaltige Ernährung heute und auch in Zukunft ermöglichen zu können. Im kulinarischen Dreieck von Belasco (siehe Modul 1 „Essen – eine Dreiecksgeschichte“) finden sich diese Aspekte im Bereich „Verantwortung übernehmen“ wieder.

Ein Problem derzeitiger Ernährungsformen ist, dass in den meisten westlichen Ländern aus gesundheitlicher und ökologischer Sicht zu viele tierische Produkte konsumiert werden. Gerade in Gegenden, wo intensive Tierhaltungen betrieben werden, kommt es beispielsweise häufig zu einer Überdüngung von Feldern und in einer verminderten Trinkwasserqualität durch erhöhte Nitratwerte.

Ein weiteres Problem ist, dass Soja das am häufigsten verwendete Tierfuttermittel in der Tiermast ist. Es wird zu einem Großteil nicht in Europa angebaut, sondern aus Südamerika importiert. Dort werden Regenwälder zu Ackerfeldern umgewandelt, um weitere Sojaanbauflächen zu gewinnen, wodurch massiv in natürliche Kreisläufe wie dem CO₂-Kreislauf eingegriffen wird. Hierbei kommt es auch zu einem Verlust von Biodiversität, da Insekten, Tiere und Pflanzen ihres natürlichen Lebensraumes beraubt werden. Eine Antwort auf dieses Problem wäre beispielsweise einen Teil des Konsums tierischer Proteinquellen durch regionale pflanzliche Proteinquellen (z.B. Bohnen, Erbsen) zu ersetzen. So könnte man in Folge eines verringerten Konsums tierischer Produkte auf intensive Tierhaltungsformen verzichten, was auch im Sinne einer Tierethik positiv zu bewerten wäre (siehe Arbeitsblatt M 12-1, Video 3). Das Beispiel Fleischkonsum zeigt also, dass einfache Nahrungsmittelentscheidungen weitgehende Folgen mit sich führen können.

Eine nachhaltige Ernährung beschäftigt sich auch mit sozialen Kriterien. So werden regional angebaute Lebensmittel grundsätzlich als nachhaltig erachtet, da dies lokale Strukturen stärkt, Arbeitsplätze ermöglicht und zu einer sicheren Lebensmittelnahversorgung beiträgt. Vor allem bei Lebensmitteln, die von weit herkommen, ist die Frage nach den Arbeitsbedingungen ein wichtiger Aspekt.

Eine Nachhaltigkeitsbewertung schaut sich die gesamte Wertschöpfungskette an. Dies beginnt bei der Landwirtschaft und führt über Verarbeitung, Transport und Verkauf hin zum Konsum. Bei allen Schritten sollen gute Lösungen für ökologische und soziale Fragestellungen umgesetzt werden.

Ökologische Fragestellungen

- Welche Materialien, Chemikalien, Dünger, Pflanzenschutzmittel werden eingesetzt?
- Wieviel Energie, wieviel Wasser wird verbraucht?
- Wieviel Treibhausgasemissionen (insbesondere CO₂, Methan) entstehen?
- Wie schaut es mit Landnutzung, Bodenbeeinträchtigung und Gewässerschutz aus?
- Wieviel und welcher Abfall entsteht?
- Wie ist der Umgang mit Biodiversität und Artenschutz?

Soziale Fragestellungen

- Wie sind Arbeitsbedingungen und soziale Sicherheit geregelt (u. a. Arbeitszeit, Arbeitsverträge, Unterkunft, existenzsichernde Löhne, Krankenversicherung)? Gibt es Aus- und Weiterbildung?
- Wird auf Arbeitsgesundheit geachtet (u. a. Hygiene, Kontakt mit Schadstoffen)?
- Wie ist der Umgang mit Menschenrechten, Versammlungsfreiheit, Kinder- und Zwangsarbeit?
- Wird auf artgerechte Tierhaltung und Tierwohl Wert gelegt?
- Wie wird mit Verbrauchergesundheit und Produktqualität umgegangen und informiert?