



Pressemitteilung

WWF Deutschland
Pressestelle
Wiebke Elbe
Reinhardtstr. 18 | 10117 Berlin
Tel.: +49 (0)30 311 777-219
Mobil: +49 (0)151 188 54 950
wiebke.elbe@wwf.de
www.wwf.de

Mit Messer und Gabel für Biene, Braunkehlchen und Jaguar

Neue WWF-Studie zum Biodiversitätsfußabdruck der bundesdeutschen Ernährung / Je höher der Anteil an pflanzlichen Lebensmitteln im Ernährungsmix, desto geringer der Fußabdruck Biodiversität

Veröffentlichungssperrfrist: 12.05.2022, 00:01 Uhr

Link zu [Langfassung Studie](#), [Zusammenfassung Studie](#), [Bildmaterial& Infografiken](#),
[Planetarisch-kulinarische Wochenmenüs](#)

Footage auf Anfrage

Berlin, 12.05.2022: Wie sich der Konsum einzelner Lebensmittel auf den Klimafußabdruck unserer Ernährung auswirkt, ist gut erforscht. Eine neue Studie der Umweltorganisation WWF betrachtet nun erstmals den Fußabdruck Biodiversität der deutschen Ernährung genauer. Den mit Abstand größten Anteil am Fußabdruck haben demnach mit 77 Prozent tierische Erzeugnisse wie Fleisch, Wurst oder Käse. Nur 23 Prozent resultieren aus dem Verbrauch pflanzlicher Lebensmittel wie Obst, Gemüse, Getreide und Nüsse. Bei den tierischen Erzeugnissen schlägt vor allem der enorme Flächenbedarf für Futtermittel negativ zu Buche – und das zum Teil in Regionen mit besonders hohem Wert für die biologische Vielfalt. Je höher der Anteil an Obst, Gemüse, Getreide und Nüsse im Ernährungsmix, desto geringer ist der Fußabdruck Biodiversität durch die Ernährung in Deutschland, der weltweit verursacht wird. „Wir sind vielfältig abhängig von den Ökosystemleistungen einer intakten Natur. Unsere Ernährungsmuster gefährden daher unsere eigene Ernährungssicherheit. Das müssen wir ändern. Den Rahmen dazu setzt die Politik. Die Ampel ist jetzt am Zug“, sagt Tanja Dräger, Ernährungsexpertin beim WWF Deutschland.

Die gemeinsam mit der corsus – corporate sustainability GmbH erstellte Studie zeigt: Bei einer flexitarischen Ernährung beträgt das Reduktionspotenzial beim Biodiversitätsfußabdruck 18 Prozent, bei einer vegetarischen Ernährung 46 Prozent und bei einer veganen Ernährung 49 Prozent. Die Umweltschutzorganisation fordert von der Bundesregierung eine bundesdeutsche Ernährungsstrategie bis 2023 sowie die grundsätzliche Neuausrichtung der Lebensmittelbesteuerung hin zu einer Nachhaltigkeitssteuer. Kurzfristig sollte die Absenkung der Mehrwertsteuer auf Obst und Gemüse sowie auf nachhaltige Produkte umgesetzt werden.

Die EU-Kommission empfiehlt derartige Maßnahmen ausdrücklich. Sie sollen helfen, dass steigende Lebensmittelpreise wegen des Krieges gegen die Ukraine nicht zu Mangel- oder Fehlernährung führen.

Besonders großen Druck auf Lebensräume und Artenvielfalt erzeugt die aktuelle Ernährung in Deutschland selbst. Entsprechend hoch wären dort die positiven Effekte für die Natur bei einer planetarisch-kulinarischen Ernährung. In Deutschland reduzierte sich der Fußabdruck Biodiversität bei einer flexitarischen Ernährungsweise um 25 Prozent, bei einer vegetarischen um 59 Prozent und bei einer veganen Ernährungsweise um 63 Prozent. Dies folgt aus dem dann sinkenden Flächenbedarf für Futtermittel wie Weizen, Mais, Gerste oder Raps. Er fällt entsprechend von 8,1 Millionen Hektar auf 5,9 Hektar, 3,2 Millionen Hektar und schließlich nur noch 2,7 Millionen Hektar bei einer veganen Ernährungsweise. Laut einer repräsentativen Civey-Umfrage aus dem April wären 40,8 Prozent der Deutschen bereit, ihren Fleischkonsum zu senken, wenn dadurch weniger der aktuellen bundesdeutschen Getreideproduktion als Futtermittel genutzt wird.

Neben Deutschland ergäben sich insbesondere in Brasilien positive Effekte durch veränderte Ernährungsgewohnheiten. Der Fußabdruck Biodiversität durch die Ernährung in Deutschland ließe sich dort um bis zu 92 Prozent reduzieren. Dies hängt insbesondere mit dem dann geringeren Flächenbedarf für den Anbau von Soja als Futtermittel zusammen. „Ob Biene und Braunkehlchen in Mecklenburg, der Jaguar im Amazonas oder der Ameisenbär im Mato Grosso noch genug Lebensräume finden zum Überleben, hängt maßgeblich davon ab, wie wir uns ernähren“, sagt Tanja Dräger vom WWF.

Zur Studie „So schmeckt Zukunft. Ein kulinarischer Kompass für eine gesunde Erde. Biologische Vielfalt“

Die Studie untersucht die Auswirkungen unserer Ernährung auf die sogenannte terrestrische Biodiversität, das heißt auf Lebewesen und Lebensräume auf dem Land. Für die Biodiversität des Süß- und Salzwassers fehlen bislang noch Methoden. Seit wenigen Jahren liegen aber Methoden zur Wirkungsabschätzung vor, mit denen sich die Auswirkungen auf die terrestrische Biodiversität bewerten lassen, die von Produkten und Dienstleistungen ausgehen. Die in der Studie genutzte Wirkungsabschätzungsmethode bewertet die Qualität der für die Erzeugung der Lebensmittel genutzten Flächen und vergleicht sie mit der Qualität der ursprünglich auf der Fläche vorhandenen natürlichen Vegetation. Daraus ergibt sich eine Qualitätsdifferenz – die Biodiversitätsdifferenz (englisch: Biodiversity Value Increment – BVI). Sie wird in der Studie als „Fußabdruck Biodiversität“ bezeichnet. Folgende Faktoren werden für die Bewertung der Biodiversitätsdifferenz/des Fußabdrucks Biodiversität berücksichtigt:

- Flächenzeit: Flächenbedarf und Dauer der Nutzung
- Landnutzungsspezifischer Biodiversitätswert: Dieser wird über den Grad der Natürlichkeit ermittelt. Entscheidend sind hierfür die Art bzw. Intensität der Flächennutzung.
- Ökoregion-Faktor: Dieser beschreibt den ökologischen Wert eines Gebietes

Berechnungsgrundlage für die bundesdeutsche Ernährung ist der durchschnittliche Lebensmittelwarenkorb der deutschen Bürger:innen zwischen 2015 und 2018. Zur Berechnung wird ausschließlich die Konsummenge beziehungsweise die Veränderung der Konsummenge pro Lebensmittel betrachtet. Unverändert bleiben die zugrunde liegenden Stoffströme, beispielsweise die landwirtschaftlichen Produktionsweisen oder die Handelsströme, damit einzig der Einfluss einer veränderten Ernährungsweise auf die Umweltauswirkungen sichtbar wird. Errechnet werden auf diese Weise sowohl die Umweltauswirkungen unserer derzeitigen Ernährung als auch Szenarien einer flexitarischen, vegetarischen und veganen Ernährungsweise nach den Vorgaben der EAT-Lancet-Kommission.

Planetarisch-kulinarische Wochenmenüs

Die [Wochenmenüs](#) zeigen, wie wir zukünftig unseren Tisch decken können: nachhaltig, bunt, lecker und gesund. Erschienen sind das flexitarische Wochenmenü, das vegetarische Wochenmenü und das vegane Wochenmenü.

Weitere Informationen:

Wiebke Elbe, Pressestelle WWF, Tel.: 030-311 777 219, wiebke.elbe@wwf.de