



Über Treibhausgase und Apfelmus

Einkaufen. Von Klimawandel und Tierquälerei bis zu Pestiziden. Was die Folgen unseres Konsumverhaltens sind, und was wir daran ändern könnten.

VON ERVIN NUHANOVIC UND TILL TANZER

Wien. Wenn man elf- bis zwölfjährige Schülerinnen und Schüler nach den Kriterien fragt, die ihr Einkaufsverhalten bestimmen, so erhält man ein eindeutiges Ergebnis: Der Großteil der Schüler achtet zuerst immer auf die Qualität der Ware. Somit bevorzugen sie es, Bioprodukte zu kaufen. Der Preis eines Produkts scheint bei ihnen keine große Rolle zu spielen. Laut der Umweltberaterin Gabriele Homolka beweist die Wirklichkeit genau das Gegenteil, denn die Käufer achten normalerweise zuerst auf den Preis.

Wie treffen wir Einkaufsentscheidungen, und welche Auswirkungen haben diese auf die Umwelt? Diese Fragen beantwortete Homolka im Rahmen eines Workshops für Jugendliche vergangene Woche in Wien.

Das Fleisch ist beispielsweise eines unserer begehrtesten Lebensmittel – aber es ist gleichzeitig mitverantwortlich für die Klimawärmerung. Denn wie wird es eigentlich produziert? Viele Bauern, die Fleisch produzieren, greifen zu Soja, das als Kraftfutter für Kühe verwendet wird. Doch um Soja anzubauen, benötigt man riesige Felder, die durch Abholzung von Regenwäldern geschaffen werden. Der Nachteil dabei ist, dass die Bäume, die eigentlich für die Reduzierung von Kohlenstoffdioxid zuständig sind, gefällt werden.

Ein weiterer Nachteil ist, dass auch die Treibhausgase, die die Kühe ausstoßen, der Umwelt schaden. Diese Gase speichern rund um die Erde Wärme. Der dadurch hervorgerufene Klimawandel führt zu zahlreichen Katastrophen. Dabei kommt es beispielsweise zum Steigen des Meeresspiegels, zu Wetterextremen und zu Überschwemmungen. Wobei Fleisch längst nicht das einzige Produkt ist, das dem Klima schadet – auch für die Produktion von Palmöl zum



Schülerinnen setzen ihr Fachwissen zum Thema Bio beim zuckerfreien Keksebacken in die Praxis um.

[Stanislav Kogiku]

Beispiel werden große Flächen des Regenwalds abgeholzt.

Kekse backen – ganz ohne Zucker?

Doch nicht nur beim Klimawandel haben unsere Einkaufsentscheidungen weitreichende Folgen – auch wenn es um das Tierwohl und um Pestizide geht, haben wir es selbst in der Hand, was in unserem Einkaufswagen landet. Ein Ziel von Bio ist es, Tiere artgerecht zu halten und Lebensmittel ungespritzt dem Kunden anzubieten. Das ist auch Thema beim zweiten Workshop der Schüler der Neuen Mittelschule 26 aus Linz und der Praxis Neue Mittelschule Wien Strebersdorf am Nachmittag in der nahe gelegenen Merkur-Akademie.

REWE-Nachhaltigkeitsmanager Alexander Hell stellt dort zusammen mit der Ernährungsbaterin und langjährigen „Ja! Natürlich“-Mitarbeiterin Margit Fensl die bekannte Biomarkete der REWE-Gruppe vor. Diese ist mittlerweile 25 Jahre alt, und es gibt bereits 1100 verschiedene Produkte. Solche stehen in der Küche bereit. Und jetzt kommen sie auch zum Einsatz. Es wird gebacken.

Dabei wollen die Schüler vor allem eines herausfinden: Kann man Kekse ganz aus biologischen Zutaten backen? Und das auch noch ohne Zucker? Der Kochbereich ist hell

beleuchtet und sehr modern. In mehreren Kleingruppen beginnen die Kinder zu backen. Zuerst werden die selbstverständlich biologischen Zutaten zu einem Teig vermischt und geknetet. Zwar muss die Arbeit aus Zeitgründen mit einem bereits fertigen Teig fortgesetzt werden, der Euphorie tut das allerdings keinen Abbruch.

Kleine Schweinchen werden ausgestochen, mit Trockenfrüchten verziert und nach knapp zehn Minuten Backzeit glasiert und verkostet. Den Ersatz für den Zucker bildet übrigens Apfelmus.

AUF EINEN BLICK

Konsum. Österreich liegt laut Global 2000 europaweit auf Platz drei und weltweit auf Platz 15, wenn es um den Fleischkonsum geht. Die Nachfrage an Bioprodukten steigt jährlich. Nach den Angaben des Umweltministeriums sind 20 Prozent der österreichischen Landwirte Biobauern. Gründe für den Konsum von Bioprodukten sind der bessere Geschmack und der Verzicht auf chemische Substanzen und Spritzmittel. Das Umweltbundesamt verrät, dass in Österreich jährlich pro Kopf elf Tonnen Treibhausgas produziert werden. Im Vergleich dazu: Amerikaner produzieren im Schnitt 20 Tonnen pro Jahr. 2016 produzierte ganz Österreich 79,7 Millionen Tonnen Treibhausgas.