



Darf der Festbraten noch schmecken?

Früher wurden Schweinefilet und Gansl zu Weihnachten genossen. Punkt. Heute werden als Begleitung hitzige Debatten über Fleischkonsum gereicht.

LEITARTIKEL
Karin Zauner

Essen war schon einfacher. Vor allem zu Weihnachten. Wer nicht zu den sechs Prozent Vegetariern oder Veganern in diesem Land zählt, tut dieser Tage eines: Fleisch essen. Gans, Entenbrust, Rinder- und Schweinebraten, Lamm oder Fleisch-Fondue. Doch mittlerweile gibt es kaum noch familiäre Festessen, die ohne Debatten über den Fleischkonsum auskommen. Da gibt es die Missionare, die einem jeden Bissen mit Geschichten über Massenproduktion und CO₂ madig machen, die Selbstgeißler, die jede Gabel mit Fleisch mit dem Satz „ja eigentlich sollten wir das nicht essen“ runterschlucken, und die Trotzigern, die sich jede Debatte übers Fleischessen verbitten, weil das zu ihrer ganz persönlichen Freiheit gehöre.

Dann ist da noch der 16-jährige Sohn, der nur Tiere isst, die er nicht niedlich findet (Hühner und Rinder), und sein afghanischer Freund, der staunend darsitzt und sich zu denken scheint, wie einfach er es in Sachen Fleisch doch hat. Kein Schweinefleisch, das war's. Alle haben gute Argumente, alle haben zum Teil recht. Was die Sache so kompliziert macht, ist die hohe Emotionalität, mit der wir das Thema Fleischkonsum debattieren.

Da tut der Blick auf ein paar Fakten gut: In den vergangenen 50 Jahren hat sich die Fleischproduktion auf der Erde verdreifacht. Liegt die Organisation der Vereinten Nationen (UNO) richtig, dann könnte der Fleischkonsum bis 2050 noch einmal um 85 Prozent steigen. Für unseren Planeten wird das nicht zu schaffen sein. Zumindest nicht, wenn Fleisch weiterhin so produziert wird wie bisher. Das lässt sich gut an einem einzigen Beispiel veranschaulichen. So haben die Agrarunternehmer Brasiliens 2016/17 mit 14 Millionen Tonnen eine Soja-Rekordernte eingefahren. Das war um 20 Prozent mehr als im vorangegangenen Vergleichszeitraum. Soja dient als Futtermittel zum Mästen von Rindern, und dafür muss Urwald weichen. Brasilien gilt mit dem Amazonasgebiet als weltgrößter CO₂-Speicher. Die andere Seite: 15 Prozent aller Treibhausgase weltweit stammen laut UNO aus der Tierhaltung und Tierverarbeitung.

Was das heißen könnte: Fleisch weiterhin genießen, aber eben nicht jeden Tag, und vor dem Kauf genau schauen, unter welchen Bedingungen Tiere wo gehalten und geschlachtet werden.

KARIN.ZAUNER@SN.AT