

05.09.2022 | Hintergrund

Deutschland, wie es isst

Einer großen Mehrheit der Verbraucher*innen in Deutschland ist der Schutz von Umwelt und Klima wichtig, auch bei der Ernährung. Zu dieser Erkenntnis kommt der Ernährungsreport "Deutschland, wie es isst". Der aktuelle Bericht gibt einen Überblick über die Ernährungsgewohnheiten der Deutschen und identifiziert Trends.

Gehört zu:

Thema des Monats: Gegen die Verschwendung: Lebensmittel retten!

Thema des Monats: Fleisch frisst Ressourcen

Thema des Monats: Lebensmittel: Ist das Bio?

Wie soll ich mich ernähren? Diese Frage spielt im Alltag vieler Menschen eine große Rolle. Auch in der Öffentlichkeit wird immer wieder darüber diskutiert. Umwelt-, Tierhaltungs- und Klimaschutzfragen, aber auch gesundheitliche Aspekte gewinnen dabei immer mehr an Bedeutung.

Die Ernährungsgewohnheiten der Deutschen sowie Trends beim Einkaufen und Kochen sind Gegenstand des Ernährungsreports 2022: "Deutschland, wie es isst"

[<https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/ernaehrungsreport2022.html>], der im Juli 2022 erschienen ist. Der Report wird seit 2016 jährlich vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) veröffentlicht. Rund 1.000 Bundesbürgerinnen und -bürger ab 14 Jahren werden dafür vom Meinungsforschungsinstitut forsa nach ihrem Ess-, Koch- und Konsumgewohnheiten befragt.

Der Ernährungsreport 2022 kommt zu dem Ergebnis, dass viele Menschen sehr genau darauf achten, wie sie sich ernähren. Einer großen Mehrheit ist dabei auch der Schutz von Klima und Umwelt wichtig. Viele bevorzugen regionale und saisonale Lebensmittel, und auch vegetarische und vegane Produkte gewinnen an Bedeutung. Darüber hinaus ist vielen das Wohl von Tieren in der Landwirtschaft sowie die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ein Anliegen. Viele Verbraucher*innen wünschen sich mehr Transparenz als Grundlage für bewusste Kaufentscheidungen, zum Beispiel hinsichtlich der Herkunft der Produkte.

Die Umweltwirkungen von Lebensmitteln

Für die Herstellung und den Transport von Lebensmitteln werden Energie, Wasser und Flächen eingesetzt sowie Dünge- und Pflanzenschutzmittel verwendet. Dies bringt viele Nachteile für Ökosysteme und das Klima mit sich. Daher sind Umwelt- und Klimaschutz beim Lebensmittelkonsum ein wichtiges Thema.

Zum einen entstehen hohe Treibhausgasemissionen bei der Herstellung und dem Transport von Lebensmitteln. Zum anderen bedroht eine intensive Landwirtschaft zahlreiche Arten, unter anderem, weil gerade in großen Monokulturen Mittel zur Schädlings- und Krankheitsbekämpfung (Pestizide) sowie mineralische Dünger eingesetzt werden. Die Folgen für das Bodenleben und damit die Bodenfruchtbarkeit können gravierend sein. Zudem führt eine intensive Düngung zu Belastungen für Böden, Flüsse und Seen sowie das Grundwasser.

Dabei verbraucht die Produktion tierischer Lebensmittel (vor allem Fleisch- und Milchprodukte) bis zu viermal mehr natürliche Ressourcen in Bezug auf Energie, Fläche und Wasser als die Produktion von pflanzlichen Lebensmitteln. Aus diesem Grund sind die Treibhausgasemissionen bei der Erzeugung von

Fleisch auch erheblich höher als bei der Herstellung pflanzlicher Nahrung.

Während schon die Herstellung und der Transport von Lebensmitteln zu Belastungen für Umwelt und Klima führen, wird gleichzeitig ein erheblicher Teil der erzeugten Lebensmittel verschwendet. Dazu zählen unter anderem die Nahrungsmittel, die weggeworfen werden, obwohl sie noch genießbar wären oder weil sie unnötig verderben, zum Beispiel weil zu große Mengen eingekauft wurden. Ein Teil der Umweltbelastungen durch den Lebensmittelkonsum wäre somit vermeidbar.

Weitere Informationen finden sich unter anderem in folgenden Themen:

Gut, gesund und umweltfreundlich: Was wollen wir essen? [<http://www.umwelt-im-unterricht.de//wochenthemen/gut-gesund-und-umweltfreundlich-was-wollen-wir-essen>]

Fleisch frisst Ressourcen [<http://www.umwelt-im-unterricht.de//wochenthemen/fleisch-frisst-ressourcen>]

Gegen die Verschwendung: Lebensmittel retten! [<http://www.umwelt-im-unterricht.de//wochenthemen/gegen-die-verschwendung-lebensmittel-retten>]

Mehr Umwelt- und Klimaschutz durch Ernährung

Viele Verbraucher*innen wissen von den Auswirkungen von Lebensmitteln auf die Umwelt und das Klima und wünschen sich entsprechende Veränderungen rund um die Ernährung. Das unterstreichen auch die Zahlen des Ernährungsreports 2022: Demnach finden 84 Prozent der Befragten die Themen Klima und Umwelt auch bei der Ernährung wichtig oder sogar sehr wichtig. Ihrer Meinung nach zählt zu einer umwelt- und klimagerechten Ernährung die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung (60 Prozent) sowie der Kauf regionaler (54 Prozent) und saisonaler Produkte (53 Prozent).

Bei der Auswahl der Lebensmittel sind den Befragten unterschiedliche Kriterien wichtig: Der Geschmack steht mit 93 Prozent an erster Stelle. 80 Prozent der Befragten geben an, bei der Auswahl der Lebensmittel auch auf die Haltungsbedingungen der Tiere zu achten. 76 Prozent achten auf einen fairen Handel, 73 Prozent auf eine umwelt- und ressourcenschonende Produktion und 72 Prozent auf eine ökologische Erzeugung.

Vor allem bei frischen Produkten ist den Verbraucher*innen Regionalität wichtig. 83 Prozent der Befragten berücksichtigen bei ihrem Einkauf die regionale Herkunft. 88 Prozent achten auf die Saisonalität. Durch beide Konsumkriterien werden lange Transportwege der Nahrungsmittel vermieden und Treibhausgase eingespart. Indem auch der Weg zum Einkauf von fast der Hälfte (46 Prozent) ohne das eigene Auto bestritten wird, werden weitere Treibhausgase vermieden.

Ein weiterer wichtiger Faktor der Umwelt- und Klimawirkung von Ernährung ist der Fleischkonsum. Ein Viertel (25 Prozent) der Befragten gibt an, täglich Fleisch oder Wurst zu essen. 44 Prozent der Befragten ernähren sich flexitarisch, essen also gelegentlich Fleisch, verzichten aber ab und zu bewusst darauf. Weitere 7 Prozent ernähren sich vegetarisch und 1 Prozent vegan.

Insgesamt geben 67 Prozent der Befragten an, dass sie ihren Fleischkonsum reduziert haben. Daneben konsumieren 47 Prozent der Befragten regelmäßig Hülsenfrüchte wie Erbsen, Bohnen, Linsen und Soja. Der Anbau von Hülsenfrüchten verbraucht nur wenig Ressourcen und verursacht kaum Treibhausgase. Sie benötigen wenig Wasser zum Wachsen und können Stickstoff aus der Luft aufnehmen und binden. Dadurch wird die Bodenfruchtbarkeit verbessert, und der Einsatz von Düngemitteln, insbesondere von Stickstoffdünger, kann reduziert werden. Gleichzeitig ist eine hülsenfruchtreiche Ernährung gesünder.

Zu verschiedenen tierischen Lebensmitteln gibt es alternative Produkte, die beispielsweise aus Hülsenfrüchten oder Weizen hergestellt werden. 36 Prozent der Befragten geben an, solche Produkte zu konsumieren. Insgesamt ist im Vergleich zu den vorherigen Jahren der Konsum vegetarischer oder veganer Alternativen zu tierischen Produkten leicht gestiegen. Während der tägliche Konsum im Jahr 2020 bei fünf Prozent lag, haben 2022 neun Prozent der Befragten – insbesondere jüngere Personen – hierauf

zurückgegriffen.

Produktinformationen: Was ist Verbraucher*innen wichtig?

Informationen auf der Verpackung von Lebensmitteln spielen für viele Befragte beim Einkauf eine große Rolle. Vor allem das Zutatenverzeichnis ist 86 Prozent der Befragten (sehr) wichtig. 85 beziehungsweise 84 Prozent sind Angaben zu Herkunft und Mindesthaltbarkeitsdatum besonders wichtig.

Die Mehrheit der Befragten (63 Prozent) gibt an, darüber hinaus beim Kauf der Lebensmittel häufig oder sogar sehr häufig auf Produktsiegel zu achten. Die höchste Bedeutung genießt dabei die Kennzeichnung für regionale Produkte. Dieses ist für fast zwei Drittel der Befragten (64 Prozent) wichtig. Seit der ersten Befragung 2015 ist damit dessen Bedeutung um 25 Prozentpunkte gestiegen. Weitere wichtige Siegel sind das Biosiegel (60 Prozent), das Siegel für nachhaltige Fischerei (55 Prozent) und das Siegel für fair gehandelte Lebensmittel (53 Prozent).

Viele Verbraucher*innen wünschen sich noch mehr Transparenz als Grundlage für ihre Kaufentscheidungen. Vor allem hinsichtlich des Tierwohls wollen sie mehr Informationen: 87 Prozent der Befragten befürworten eine verbindliche Tierhaltungskennzeichnung. Daher arbeitet das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) derzeit an einer verbindlichen Tierhaltungskennzeichnung für Lebensmittel tierischer Herkunft, die aus Deutschland stammen. Diese soll eine fünfstufige Skala umfassen, welche Auskunft über die Tierhaltung gibt. Alle Lebensmittel tierischen Ursprungs sollen gekennzeichnet werden, unter anderem im Einzelhandel, an der Bedientheke, im Onlinehandel und auf dem Wochenmarkt. Jedoch ist dies nur verpflichtend, wenn die Tiere in Deutschland gehalten wurden.

Bereits 2020 wurde in Deutschland die freiwillige ergänzende Nährwertkennzeichnung Nutri-Score eingeführt. Diese bewertet den Nährwert eines Lebensmittels in Form einer fünfstufigen, farbigen Buchstabenskala von A bis E und soll es Konsument*innen einfacher machen, sich beim Einkauf zu orientieren und sich ausgewogen und gesund zu ernähren.

71 Prozent der Befragten geben an, den Nutri-Score beim Einkauf schon einmal auf einer Produktpackung wahrgenommen zu haben. Für 38 Prozent derjenigen, die ihn wahrgenommen haben, hat die Bewertung des Nutri-Scores Einfluss auf ihre Kaufentscheidung. 31 Prozent von ihnen nutzen den Nutri-Score, um Produkte zu vergleichen. Das BMEL setzt sich dafür ein, einen EU-weit verpflichtenden Nutri-Score zu schaffen, ebenso wie eine umfassende Herkunftskennzeichnung.

Was kann ich selbst tun? Der Blick in die Zukunft

Bis 2050 wird die Weltbevölkerung auf 9,7 Milliarden Menschen wachsen. Der damit einhergehende steigende Bedarf an Nahrungsmitteln sorgt für Herausforderungen. Denn bereits heute verursacht die Lebensmittelproduktion große Umweltprobleme. Gleichzeitig gefährden Klimawandel und Konflikte die Versorgung.

Verbraucher*innen können durch eine bewusste Ernährung und ihr Einkaufsverhalten einen erheblichen Beitrag leisten, die Lebensmittelversorgung nachhaltiger zu gestalten.

Sie können unter anderem:

- bevorzugt regionale und saisonale Lebensmittel kaufen,
- weniger Tierprodukte konsumieren,
- bevorzugt Lebensmittel aus fairem und biologischem Anbau kaufen,
- Lebensmittelverschwendung vermeiden,
- den Einkauf mit umweltverträglichen Verkehrsmitteln erledigen beziehungsweise überflüssige, weite Fahrten mit dem privaten PKW vermeiden.

Auch die Befragten des Ernährungsreports sehen in diesen Maßnahmen geeignete Lösungen, um den Herausforderungen auf dem Weg zu einer weltweit nachhaltigen Lebensmittelproduktion zu begegnen. So sind 90 Prozent der Befragten sich darüber einig, dass die Reduzierung von Lebensmittelabfällen eine geeignete Maßnahme darstellt. Auch einen verstärkten Konsum von regionalen Lebensmitteln sowie einen reduzierten Fleischkonsum erachten 83 beziehungsweise 82 Prozent als passende Lösung.

[<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>]Dieses Werk ist lizenziert unter einer Creative Commons Namensnennung - Weitergabe unter gleichen Bedingungen 4.0 International Lizenz. [<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>]

Sie dürfen diesen Text unter anderem ohne besondere Genehmigung verwenden und bearbeiten, z.B. kürzen oder umformulieren, sowie weiterverbreiten und vervielfältigen. Dabei müssen www.umwelt-im-unterricht.de [<http://www.umwelt-im-unterricht.de/>] als Quelle genannt sowie die oben genannte Creative Commons-Lizenz verwendet werden. Details zu den Bedingungen finden Sie auf der Creative Commons-Website [<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>].

[<http://www.unesco.de/oer-faq.html>] Umwelt im Unterricht unterstützt die Erstellung von Bildungsmaterialien unter offenen Lizenzen im Sinne der UNESCO [<http://www.unesco.de/oer-faq.html>].

Material herunterladen

Deutschland, wie es isst (PDF - 0 B)
