

Fleischatlas Österreich

Zurück zum Sonntagsbraten

GLOBAL 2000



VORWORT

Zurück zum Sonntagsbraten scheint eine starke Forderung. Warum wir aber über kurz oder lang nicht umhin kommen werden, unseren Fleischkonsum zu reduzieren und nur mehr ein bis zweimal pro Woche Fleisch essen sollten, zeigt der vorliegende Bericht. Als Ergänzung zum in Deutschland erschienen „Fleischatlas“ wollen wir hier einige für Österreich relevante Schwerpunkte herausgreifen und die Situation hier näher beleuchten.

Wir essen in Österreich viel Fleisch, zu viel Fleisch, wie uns Klima- und Ernährungsexperten bestätigen.

Der hohe Fleischkonsum schadet unserer Gesundheit, er schadet aber vor allem auch dem Klima und der Umwelt. Die österreichische Tiermast kommt nicht ohne Sojaimporte aus Lateinamerika aus. Ein Großteil des importierten Soja ist gentechnisch verändert.

Die Fleischproduktion verlangt riesige Mengen an Futtermittel, für deren Anbau Regenwald gerodet werden muss. Der hohe Bedarf an Kunstdünger und Pestiziden belastet den Boden und die Gewässer schwer. Auch in Österreich tauchen rund um Schweinemastbetriebe immer wieder stark erhöhte Nitratwerte im Grundwasser auf.

Über die Gülle, die großflächig auf den Äckern ausgebracht wird, wird auch ein hoher Anteil an dem klimaschädlichen Stickoxid frei.

In der Massentierhaltung werden riesige Mengen an Antibiotika freigesetzt. Erst vergangenes Jahr konnte GLOBAL 2000 zeigen, dass auch in Österreichischem Hühnerfleisch antibiotikaresistente Keime vorhanden sind, die auch die menschliche Gesundheit schwer angreifen können.

Der hohe Fleischkonsum steht außerdem nachgewiesenermaßen in starkem Zusammenhang mit Herz-Kreislaufkrankungen und kann sogar einige Krebsarten in ihrer Entstehung fördern.

Diese und noch viel mehr Gründe sprechen dafür, weniger Fleisch zu essen und sich wieder genau anzuschauen, woher das Fleisch kommt, das zur Zeit noch nahezu täglich auf unseren Tellern landet. Die Fleischskandale der letzten Monate und Jahre zeigen zudem, dass auch Österreich nicht verschont bleibt von den negativen Folgen der intensiven Fleischproduktion aus Massenbetrieben.

Aber der Reihe nach: Wir wünschen Ihnen eine spannende Lektüre und hoffen, dass auch Sie in Zukunft immer öfter mal auf das eine oder andere Stückchen Fleisch verzichten werden.

Ihr GLOBAL 2000-Team



INHALTSVERZEICHNIS

1. VORWEG EIN KLEINER APPETIZER: AUCH ÖSTERREICH HAT SEINE FLEISCHSKANDALE
2. WIR ÖSTERREICHERINNEN ESSEN ZU VIEL FLEISCH: VON WIE VIEL WIR EIGENTLICH SPRECHEN
3. FLEISCH IST BILLIG - UND JEDE/R KANN ES SICH HEUTE LEISTEN: DER WEG VOM LUXUSGUT ZUR MASSENWARE
4. WIR ESSEN VIEL FLEISCH. UND WAS FRESSEN DIE TIERE? FUTTERMITTEL AUS ÜBERSEE UND HEIMISCHEN MONOKULTUREN
5. EIN SCHLAG INS WASSER – FLEISCH BRAUCHT WASSER UND FLEISCH VERSCHMUTZT WASSER EINE DOPPELTE BELASTUNG EINER DER WERTVOLLSTEN RESSOURCEN UNSERES PLANETEN
6. WIE VIEL LAND BRAUCHT EINE KUH? LANDNUTZUNG UND FLÄCHENVERBRAUCH DURCH TIERMAST
7. MASSENTIERHALTUNG MACHT KRANK – NICHT NUR DIE TIERE, AUCH UNS MENSCHEN DIE ENORMEN NEBENKOSTEN EINER KRANKEN HALTUNGSFORM
8. FLEISCH ALS KLIMAKILLER: NACH DEM VERKEHR DER KLIMAKILLER NUMMER EINS IN DER LANDWIRTSCHAFT
9. WAS WIR TUN KÖNNEN UND WAS WIR TUN MÜSSEN, UM DEN KLIMAWANDEL ZU STOPPEN, DEM MASSENWAHNSINN EIN ENDE ZU BEREITEN UND UNS UNSERER EIGENEN LEBENSMITTEL WIEDER SICHERER ZU WERDEN.

1. VORWEG EIN KLEINER APPETIZER: AUCH ÖSTERREICH HAT SEINE FLEISCHSKANDALE

Die Meldungen über Lebensmittelskandale, die mit Fleisch in Zusammenhang stehen, haben in den vergangenen Jahrzehnten zugenommen. Gemeinsamer Nenner ist immer wieder die Massentierhaltung zum Zwecke der Intensivierung der Fleischproduktion, Oft kommen die Skandale aus anderen Ländern zu uns über die Grenzen. Manche Probleme sind aber durchaus „hausgemacht“.

Hier ein kleiner Überblick über die bekanntesten Vorfälle der letzten Jahre:

2001 - Rinderseuche BSE

Der erste Fall von Rinderwahnsinn taucht im Dezember 2001 im niederösterreichischen Groß Höbarthen (Bezirk Gmünd) auf. Kurze Zeit später bestätigt ein Test in einem Speziallabor im englischen Weybridge die heimischen Untersuchungsergebnisse. Die österreichische Bevölkerung ist schockiert und verunsichert. Der Rindfleischverbrauch geht zurück. Der erste Fall einer BSE-verseuchten Kuh wurde im November 1986 in Großbritannien verzeichnet. Zehn Jahre später, im März 1996, gestand die britische Regierung öffentlich ein, dass von dem Rinderwahnsinn Gesundheitsgefahren für den Menschen ausgehen können. ^a

2006 - Gammelfleisch-Skandal

Anfang September 2006 wird bekannt, dass altes, teilweise ranziges und verdorbenes Fleisch aus Deutschland auch in Österreich tonnenweise in Verkehr gebracht worden ist. In Österreich sind etliche Betriebe betroffen, zehn Tonnen Fleisch werden beschlagnahmt. Teile des verdorbenen Hühner- oder Burgerfleisches werden von Konsumenten verzehrt. ^b

2008 - Dioxin in Schweinefleisch

Im Dezember 2008 sind 180 Tonnen möglicherweise kontaminiertes Fleisch nach Österreich importiert worden, etwa ein Drittel davon gelangt laut dem Gesundheitsministerium in Form von Wurstwaren in den Handel. Nachfolgende Tests des Gesundheitsministeriums haben ergeben, dass rund 100 Kilo italienische Mortadella tatsächlich mit Dioxin belastet waren, verzehrt wurden davon rund 7,7 Kilo. Mehrere Österreicher dürften mit Dioxin belastetes Schweinefleisch aus Irland gekauft und verzehrt haben. ^c

Jänner 2013 - Pferdefleischskandal

Nachdem in Großbritannien Pferdefleisch in „Rindfleisch“-Burgern gefunden worden war, begannen zahlreiche andere Länder entsprechende Produkte auf Pferdefleisch zu untersuchen. In Österreich wurde man zuerst in Tortellini zweier Supermarktketten fündig. Später wurde auch in Kärntner Hauswürsten Pferd statt Rind gefunden.

Hierbei handelte es sich zwar nicht um verdorbenes oder primär gesundheitsgefährdendes Fleisch, aber der Skandal schlug hohe Wellen, weil plötzlich klar wurde, wie wenig nachvollziehbar die Herkunft einzelner Bestandteile verarbeiteter Lebensmittel ist. Es handelte sich hierbei um Falsch- oder Nichtdeklarierung. Die Herkunft der Rohstoffe soll in Zukunft EU-weit besser deklariert werden. ^d

März 2013 – Antibiotika-Skandal in Putenfleisch

2012 wurde tiefgefrorenes Putenfleisch aus Rumänien nach Deutschland gebracht, um dort weiter verarbeitet zu werden, unter anderem zu Großpackungen von 2,5 Kilogramm „Putenbrust, gebraten, Tandoori, mariniert, in Streifen“. Bei Stichproben einer Handelsfirma in Münster (Deutschland) im März 2013 wurden stark erhöhte Antibiotikawerte in dem Fleisch gefunden, unter anderem 2.771 Mikrogramm/kg von dem Reserve-Antibiotikum Enrofloxacin. Nach der EU-Verordnung zu Rückstandshöchstmengen von Arzneimitteln wären höchstens 100 Mikrogramm/kg zugelassen.

Der Grenzwert wurde also um ein Vielfaches überschritten. Geliefert wurde das Putenfleisch vor allem an Großhändler und Caterer. Auch wenn angeblich keine direkte Gefährdung für die menschliche Gesundheit besteht, tragen Antibiotikarückstände in Lebensmitteln zur Entstehung resistenter Keime bei. Der hohe Einsatz von Antibiotika in der Fleischproduktion ist daher als sehr problematisch zu bewerten (siehe Kapitel 7).^e

2. WIR ÖSTERREICHERINNEN ESSEN ZU VIEL FLEISCH: VON WIE VIEL WIR EIGENTLICH SPRECHEN

Im Jahr 2011 wurden in Österreich 927.500 Tonnen (t) Fleisch produziert. An geschlachteten Tieren sind das 5.601.000 Schweine, 615.000 Rinder, 73.000 Kälber, 288.000 Schafe und Lämmer, 53.900 Ziegen und 1000 Pferde. Im Jahr 2012 wurden darüber hinaus 73,4 Mio Hühner geschlachtet.


Das ergibt einen Pro Kopf Verbrauch von 98,4 kg. Zieht man Knochen und nicht verzehrbare Teile ab, bleibt noch immer einen Anteil von rund 65 kg pro Kopf und Jahr. Das bedeutet, dass die meisten ÖsterreicherInnen pro Woche um die 1,25 kg Fleisch verzehren, und das alleine von in Österreich geschlachteten Tieren.

Versorgungsbilanz für Fleisch nach Arten 2011								
Schlachtgewicht in Tonnen								
Bilanzposten	Rind & Kalb	Schwein	Schaf & Ziege	Pferd	Innereien	Geflügel	Sonstiges	Insgesamt
Bruttoeigenerzeugung	225.109	506.495	7.583	878	52.566	128.347	6.540	927.518
Einfuhr lebender Tiere	21.237	40.740	45	9	4.549	12.432	-	79.013
Ausfuhr lebender Tiere	24.179	3.069	363	693	2.538	3.190	-	34.032
Nettoerzeugung	222.168	544.166	7.265	194	54.577	137.588	6.540	972.498
Einfuhr	45.913	194.945	2.484	302	15.042	109.261	4.808	372.754
Ausfuhr	118.155	270.598	147	-	50.283	71.455	2.865	513.503
Inlandsverbrauch	149.926	468.513	9.602	496	19.336	175.394	8.483	831.749
Pro Kopf in kg	17,8	55,6	1,1	0,1	2,3	20,8	1,0	98,8
Selbstversorgungsgrad in %	150	108	79	177	272	73	77	112
Menschlicher Verzehr	100.450	330.302	6.385	347	5.027	104.360	5.726	552.597

Pro Kopf in kg	11,9	39,2	0,8	0,0	0,6	12,4	0,7	65,6
Q: STATISTIK AUSTRIA, Versorgungsbilanzen. Erstellt am 31.08.2012. - Bemerkungen: Die Bruttoeigenerzeugung umfasst sämtliche im Inland erzeugten Tiere, unabhängig von der Schlachtung im In- oder Ausland. Sie errechnet sich aus den Inlandsschlachtungen (gewerbliche Schlachtungen und Haus-schlachtungen) abzüglich der eingeführten und zuzüglich der ausgeführten Schlacht-, Nutz- und Zuchttiere.								

Versorgungsbilanz für Geflügel nach Arten 2011					
Schlachtgewicht in Tonnen					
Bilanzposten	Hühner	Truthühner	Enten	Gänse	Insgesamt
Bruttoeigenerzeugung	102.580	25.238	153	376	128.347
Einfuhr lebender Tiere	10.449	1.980	2	-	12.432
Ausfuhr lebender Tiere	684	2.498	-	9	3.190
Nettoerzeugung	112.345	24.721	155	367	137.588
Einfuhr	50.823	51.187	4.759	2.491	109.261
Ausfuhr	45.831	24.194	1.300	130	71.455
Inlandsverbrauch	117.338	51.713	3.615	2.729	175.394
Pro Kopf in kg	13,9	6,1	0,4	0,3	20,8
Selbstversorgungsgrad in %	87	49	4	14	73
Menschlicher Verzehr	69.816	30.769	2.151	1.623	104.360
Pro Kopf in kg	8,3	3,7	0,3	0,2	12,4
Q: STATISTIK AUSTRIA, Versorgungsbilanzen. Erstellt am 31.08.2012.					

Nimmt man zum Beispiel den Inlandsverbrauch an Schweinefleisch, kommt man auf 55,6 kg pro Kopf, aber davon sind tatsächlich nur 50% österreichische Produkte (Schätzung Statistik Austria). Insgesamt liegt der geschätzte Inlandsanteil des Gesamtfleischverbrauches bei 46 Prozent 2011. Genaue Erhebungen, wie viel Fleisch über verarbeitete Produkte zusätzlich verzehrt wird - zum Beispiel in Form von Tortellini mit Fleischfüllung oder Fertigsugo - gibt es nicht. Man darf also davon ausgehen, dass der tatsächliche Verzehr von Fleisch in Österreich über 65 kg pro Kopf und Jahr liegt.



Gerade in verarbeiteten Produkten findet man oft Fleisch minderer Qualität. Die Herkunft der Tiere ist nicht bekannt und bis dato auch nicht verpflichtend anzugeben. Ein deutliches Beispiel dafür war der Pferdefleischskandal Anfang 2013, in dem unter anderem rumänisches Pferdefleisch in verarbeiteten Produkten gefunden wurde, das als Rindfleisch gekennzeichnet war.

Auch laut Empfehlungen von Ärzten und ErnährungswissenschaftlerInnen ist unser Fleischkonsum zu hoch. Empfohlen wird, maximal zwei Mal pro Woche Fleisch zu essen oder maximal 300-600 Gramm.

3. FLEISCH IST BILLIG - UND JEDE/R KANN ES SICH HEUTE LEISTEN: DER WEG VOM LUXUSGUT ZUR MASSENWARE

Was rennt eigentlich falsch in der aktuellen Landwirtschaftspolitik?

Die Intensivierung und der Ausbau von Ställen werden mit bis zu 50 Prozent durch Agrarsubventionen gefördert. Diese Gelder werden durch die SteuerzahlerInnen in der EU zur Verfügung gestellt. Also werden die KonsumentInnen indirekt an den Kosten einer intensiven Fleischproduktion beteiligt.

Das vermeintlich billige Fleisch kostet uns im Endeffekt aber wesentlich mehr, als es auf den ersten Blick scheint. Durch die intensive Tierhaltung entstehen erhebliche Umweltschäden. Böden werden überdüngt, der Nitratgehalt im Grundwasser und der Phosphatgehalt steigen. Durch den intensiven Anbau von Futterpflanzen wie Mais werden die Böden massiv ausgelaugt. Es kommt zu Erosionen, Land wird leichter überschwemmt, weil es die Wassermassen der intensiven Regenfälle nicht mehr aufnehmen kann. Aufwändige Sanierungsmaßnahmen von Wasser und Böden werden notwendig. Auch diese werden wieder aus Steuergeldern bezahlt. Genaue Erhebungen über diese Kosten fehlen. Die EU fördert zudem Investitionen in Ställe mit bis zu 50 Prozent, ein mächtiger Anreiz, mehr Schweine, Geflügel und Rinder zu produzieren. Zusätzlich stehen im EU-Haushalt jährlich über 240 Millionen Euro direkt für die Fleisch verarbeitende Industrie zur Verfügung.^f

Aber wie konnte es überhaupt so weit kommen?

Der Ursprung ist unter anderem in den Anfängen der Gemeinsamen Europäischen Agrarpolitik (GAP) zu suchen. In den 1960er Jahren hat man sich mit den USA geeinigt, die Einfuhr von Soja als Futtermittel für die Tierproduktion zu erleichtern. Dadurch standen mit einem Schlag große Mengen billiger Futtermittel zur Verfügung und die Produktion von Fleisch und Milchprodukten wurde billiger. Gleichzeitig wurde der Ausbau von Ställen in Europa unterstützt und es wurde attraktiv, möglichst viele Tiere einzustellen. Durch das neue Futter konnten die Tiere viel mehr Milch geben und setzten in kürzerer Zeit mehr Schlachtgewicht an. Die Weidewirtschaft wurde in den Hintergrund gedrängt, die Produktion von Eiweißpflanzen in Europa war nicht mehr attraktiv, konnte man doch billig aus den USA importieren. In den 90er Jahren wurden die USA von Lateinamerika als Hauptimportpartner abgelöst. Gentechnisch verändertes Futter, billig produziert, führte zu einer weiteren Intensivierung der Fleischproduktion. Fleisch war in der Zwischenzeit zu einem Billigprodukt geworden, das sich jeder zu jeder Zeit leisten konnte. Mit Ausweitung von Fastfood-Ketten und Fertigprodukten avancierte Fleisch vom Festtagsbraten zur Alltagsware.

Was immer mehr ins Hintertreffen geriet, waren die Haltungsbedingungen für die Tiere und die Qualität des Fleisches. Die zahlreichen Fleischskandale der letzten Jahrzehnte belegen dies anschaulich (siehe Kapitel 1).

4. WIR ESSEN VIEL FLEISCH. UND WAS FRESSEN DIE TIERE? FUTTERMITTEL AUS ÜBERSEE UND HEIMISCHEN MONOKULTUREN

Der intensive Anbau von Futtermitteln ist in Lateinamerika wie auch bei uns problematisch. In Argentinien ist es das Gentech-Soja, bei uns sind es die intensiven Maiskulturen.

In der Mast wird sowohl bei Rindern als auch bei Schweinen und Hühnern unter anderem Soja eingesetzt. Österreichs Tiere fressen jährlich rund 570.000 Tonnen Sojaschrot und 100.000 Tonnen Sojabohnen. Ein beträchtlicher Anteil wird aus Argentinien und Brasilien importiert, rund 90 Prozent der Importware sind gentechnisch verändert.^h

Es handelt sich hierbei oftmals um die Roundup Ready Sojabohne des Agro-Chemie- und Biotechnologie-Konzerns Monsanto. Gleich mehrere Probleme treten hier in Erscheinung:

Monsanto ist der weltweit führende Konzern, was den Vertrieb von gentechnisch verändertem Saatgut und den dazu passenden Pestiziden betrifft. Den meisten LandwirtInnen in Lateinamerika bleibt nichts anderes übrig, als das Saatgut und die dazu passenden Dünge- und Unkrautvernichtungsmittel von Monsanto zu beziehen. Dadurch begeben sie sich in eine große Abhängigkeit und oftmals auch in finanzielle Schwierigkeiten, denn beides ist teuer und das Hybrid-Saatgut muss jedes Jahr wieder neu angekauft werden. Gentechnisch verändertes Saatgut kann man nicht aufbewahren und für die Aussaat im nächsten Jahr wieder verwenden. Man muss es jedes Jahr neu kaufen.

Das gentechnisch veränderte Saatgut vermischt sich auch immer öfter mit den traditionellen Sorten der heimischen Kulturen. In den vergangenen Jahren wurde immer wieder beobachtet, wie sich zum Beispiel der Mais in Mexiko verändert hat, weil sich die heimischen Sorten mit den GV-Sorten gekreuzt haben. Wertvolles Saatgut geht dadurch verloren und einzelne Sorten verschwinden für immer von der Bildfläche.


Die spezielle Eigenheit der GV-Sojabohne von Monsanto besteht darin, dass sie gegenüber einem speziellen Herbizid (Mittel gegen unerwünschte Beikräuter) tolerant sind. Das bedeutet, alle Pflanzen außer dem Soja sterben bei der Behandlung durch das Totalherbizid Roundup mit dem Wirkstoff Glyphosat ab. In den vergangenen Jahren wurden aber vermehrt Resistenzen auch der „Unkräuter“ gegenüber diesem Herbizid beobachtet. Immer mehr Roundup musste gekauft und angewendet werden. Die gesundheitlichen Auswirkungen sind enorm. Beobachtet werden Atemwegserkrankungen, Hautkrankheiten, Fehlgeburten, Frühgeburten, Säuglinge mit schweren Missbildungen, Krebs. Das Herbizid wird oft über weite Flächen per Flugzeug auf die Felder aufgebracht. Nicht nur die LandarbeiterInnen, auch die benachbarte Bevölkerung ist dadurch hohen Mengen des Herbizids ausgesetzt.

Zudem geht der Sojaanbau mit Landenteignung einher. Viele Bauern und Bäuerinnen sind gezwungen, ihr Land an große Firmen zu verkaufen, oder es wird ihnen einfach weggenommen. Sie verlieren dadurch ihre Lebensgrundlage. Sie können weder ihr eigenes Obst und Gemüse anbauen, um ihre Familien zu ernähren, noch können sie sich die teuren Lebensmittel auf dem Markt leisten.

In Europa, aber auch in Österreich sagt man, man könne nicht auf GV-freies Soja umstellen, denn das wäre zu teuer. Aber auch kritische Stimmen werden immer lauter und LandwirtInnen melden schwere Krankheitserscheinungen bei den Tieren, wenn sie mit GV-Soja gefüttert werden.ⁱ

Auch in Österreich wird Glyphosat zur Vorerntebehandlung eingesetzt: Es wird verwendet, um Getreide zum Abreifen zu bringen.

Mais wird in Österreich zwar kaum importiert, aber der Maisanbau in Österreich bringt ebenfalls Probleme mit sich. Um dem Maiswurzelbohrer entgegenzuwirken, werden so genannte Neonicotinoide eingesetzt. Nach langen Dis-



kussionen hat nun sogar die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA)^j eingeräumt, dass diese Mittel zur Behandlung der Maisaussaat an dem massiven Bienensterben beteiligt sind. In Österreich kommen diese Mittel nach wie vor zur Anwendung und von einem Zusammenhang mit dem Bienensterben will man hier nichts wissen.^k Der Mais werde gebraucht für die Schweinemast. Eine einfache Lösung wäre eine Fruchtfolge mit drei verschiedenen Kulturpflanzen, denn nach zwei Jahren sterben die Larven des Maiswurzelbohrers ab, wenn sie keine Nahrung finden.

Alternativen zu Sojaimport:

In Europa kann in einigen Gegenden Soja angebaut werden. Das Projekt Donausoja des Vereins Soja aus Österreich befasst sich seit vergangenem Jahr damit, gentechnikfreies Europäisches Soja als Alternative zu GV-Importsoja auszubauen.

Darüber hinaus gibt es eine Vielzahl anderer in Europa heimischer Eiweißpflanzen, die durch das Importsoja in den vergangenen Jahrzehnten von den Äckern verdrängt wurden. Süßlupinen, Ackerbohnen oder Futtererbse sind ähnlich eiweißreich wie Soja und deshalb gut geeignet. Da ihr Anbau etwas aufwändiger ist, sind sie bei den LandwirtInnen unattraktiv geworden. Der Plan der EU zu einer Europäischen Eiweißstrategie wird diese Pflanzen aber wieder stärker in den Focus der Eiweißversorgung rücken müssen. Gezielte Förderprogramme, zum Beispiel im Rahmen der Gemeinsamen Europäische Agrarpolitik könnten dies attraktiver machen.

5. EIN SCHLAG INS WASSER – FLEISCH BRAUCHT WASSER UND FLEISCH VERSCHMUTZT WASSER. EINE DOPPELTE BELASTUNG EINER DER WERTVOLLSTEN RESSOURCEN UNSERES PLANETEN


Einerseits ist der Wasserbedarf für die Produktion von Fleisch enorm. Für ein Kilo Rindfleisch braucht man, die Futtermittelproduktion einberechnet, rund 15.000 Liter Wasser.

Andererseits wird Wasser durch die Ausbringung der Gülle aus der Schweinemast stark belastet. Nicht immer werden die Grenzwerte für die Gülle-Ausbringung beachtet. Besonders drastisch zeigt sich das in extrem konzentrierten Schweinemast-Gebieten wie dem Norden Deutschlands (Süd-Oldenburg).^l Aber auch in Österreich kommt es immer wieder gerade in der Nähe von Schweinemastbetrieben zu erhöhten Nitratwerten im Grundwasser. Auch der Phosphat-Gehalt hat negative Auswirkungen auf umliegende Gewässer (Algenbildung).

An sich ist die Methode der Kreislaufwirtschaft sehr zu begrüßen. Betriebe mit Tierhaltung bringen den Dung oder die Gülle auf ihre angrenzenden Felder auf und verwenden sie als betriebsinternen Dünger. Das reduziert den Bedarf an externem, chemisch-synthetischem Dünger und ist prinzipiell gut für den Boden.

In Österreich gilt eine Begrenzung von 170 kg/ha und Jahr, die nicht überschritten werden darf, um eine Belastung der Böden und des Grundwassers zu vermeiden. Vorgegeben sind auch die Nitrat-Grenzwerte für Trinkwasser. Sie dürfen 50 mg/l nicht überschreiten. Leider kommt es auch in Österreich immer wieder zu Überschreitungen und oft stehen diese Überschreitungen in Zusammenhang mit einem zu hohen Düngereinsatz oder zu großen Mengen an Gülle auf den Feldern.

Bei Nitratbelastung kann das Wasser nicht mal mehr für den Anbau von Gemüse verwendet werden. Es reicht gerade noch zum Rasensprengen und Blumengießen. Besonders gefährdet sind Säuglinge. Ihre Nahrung darf keinesfalls mit nitratbelastetem Grundwasser zubereitet werden. In Österreich sind jedoch viele Bewohner noch auf die Versorgung durch ihren Hausbrunnen und damit das Grundwasser angewiesen. Richtig kritisch wird es, wenn die Gülle in den so genannten Wasserschongebieten ausgebracht wird. Das sind Gebiete, die für die Versorgung der Bevölkerung mit Trinkwasser geschützt werden. Jede Verunreinigung ist dort besonders scharf zu kritisieren.



Ein weiterer belastender Faktor sind Antibiotikarückstände in der Gülle, die auch auf das Feld ausgebracht werden. Diese schädigen die Bodenbakterien und damit die Bodenqualität und gelangen auch ins Grundwasser. Ein Grund dafür ist die hohe Antibiotikagabe in der intensiven Schweinemast.

Der Fall Lichtenwörth

Ein Fall aus Niederösterreich hat in den vergangenen Jahren immer wieder für Aufsehen gesorgt: der geplante Schweinemastbetrieb in der Nähe von Lichtenwörth an der Grenze zum nördlichen Burgenland.

Geplant war ein Mastbetrieb von 2450 Schweinen in einem Gebiet, das eigentlich als Wasserschongebiet zur Gewinnung von Trinkwasser deklariert ist. Der Betrieb hätte von diesem Schongebiet ausgenommen werden sollen. Das Grundwasser war aber auch davor schon stark mit Nitrat belastet und wies zum Teil Spitzen von bis zu 175mg/l auf.^m In der Gegend befinden sich nämlich bereits einige große Betriebe mit insgesamt bis zu 30.000 Schweinen.

Das neue Projekt wäre um die Umweltverträglichkeitsprüfung umhin gekommen, weil diese erst ab einem Bestand von 2500 Schweinen verpflichtend wäre.

Das Projekt wurde Anfang 2012 nach starken Protesten der BürgerInnen vorerst abgeblasen. Ein neuer Antrag mit einer geringeren Schweinezahl wurde im März 2012 eingebracht. Die Proteste gehen weiter.

6. WIE VIEL LAND BRAUCHT EINE KUH? LANDNUTZUNG UND FLÄCHENVERBRAUCH DURCH TIERMAST

Eine Kuh bekommt bis zu 20 Prozent ihres Futters aus Soja, bei Schweinen liegt der Anteil je nach Alter zwischen 6 und 25 Prozent. Dieses stammt großteils aus Lateinamerika.

Der Weltagarrat der Unesco schätzt, dass heute weltweit etwa 70 Prozent der landwirtschaftlichen Flächen der Nutztierhaltung dienen.ⁿ Die EU importiert rund 20 Mio Hektar Land aus Lateinamerika. Der riesige Fleischhunger Europas (und natürlich auch anderer Industrieregionen der Welt) hat dazu geführt, dass die Länder des Südens ihre Flächen zur Produktion von Futtermitteln zur Verfügung stellen mussten. Landuse change, also die Änderung der Landnutzung, ist die Folge. Einerseits werden Regenwaldflächen gerodet, andererseits gehen den Menschen vor Ort die Flächen für den Anbau von Lebensmitteln für ihren täglichen Bedarf verloren. Land grabbing ist ein weiterer Begriff, der in diesem Zusammenhang nicht mehr ignoriert werden kann. Er bedeutet so viel wie Landraub, denn die Bauern und Bäuerinnen wollen ihr Land nicht immer freiwillig an die großen Konzerne abgeben. Sie werden gezwungen, oft durch die Regierung ihres eigenen Staates, auf ihren Grund und Boden zu verzichten. Als Ausgleich arbeiten sie zu einem Hungerlohn als LandarbeiterInnen für eben diese Konzerne. Oft können sie damit nicht einmal genügend Lebensmittel für ihre Familie auf dem Markt kaufen.

Mutet es nicht seltsam an, dass Schweine, Rinder, Hühner und Puten in europäischen Ställen immer fetter werden, während Familien in Argentinien oder Brasilien vor leeren Tellern sitzen?

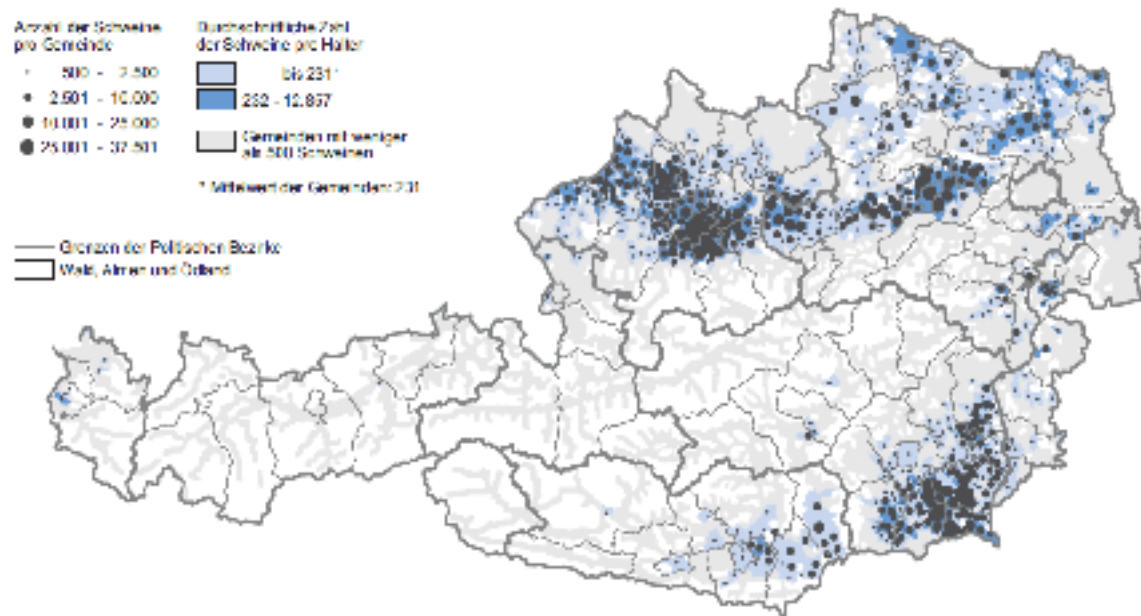
7. MASSENTIERHALTUNG MACHT KRANK – NICHT NUR DIE TIERE, AUCH UNS MENSCHEN DIE ENORMEN NEBENKOSTEN EINER KRANKEN HALTUNGSFORM

Sehen wir uns an, wie Tiere in Österreich gehalten werden. Ein Blick in die Schweineställe Österreichs:

In Österreich konzentriert sich die Schweineproduktion im Wesentlichen auf drei Bundesländer: Niederösterreich, Oberösterreich und die Steiermark sind absolute Spitzenreiter. In einigen Gemeinden leben bis zu 30.000 Schweine, manchmal sind es sogar mehr Schweine als Einwohner.

Schweinebestand 2011 nach Gemeinden

19.01 Schweinebestand 2011 nach Gemeinden
Ownership of pigs in 2011 by communities



STATISTIK AUSTRIA

Quelle: Statistik Austria

Dabei halten nur 10 Betriebe 2000 und mehr Schweine, 201 Betriebe zwischen 1000 und 2000 und 2.578 Betriebe halten zwischen 400 und 1000 Schweinen. Der größte Anteil der Schweinebetriebe, nämlich 2827, hält zwischen 200 und 400 Schweinen.

Betriebsgröße (Schweine)	Zahl der Betriebe	Schweine
1 – 2	24.143	38.424
3 – 9	9.189	40.118
01.10.49	4.269	102.402
50 - 99	1.803	129.185
100 - 199	2.517	364.130
200 - 399	2.827	810.315



400 - 999	2.578	1.496.515
1000 - 1999	201	245.363
2000 und mehr	14	59.834
GESAMT:	47.539	3.286.287
„Die Entwicklung der Schweineproduktion in Österreich und der EU“, Raimund Tschiggerl; Bautagung Raumberg-Gumpenstein 2009, S 51 – 62-30-2		

Die Anzahl der Schweine ist jedoch nicht unbedingt aussagekräftig, wenn es um die Art der Haltung geht.

Schweinehaltung in Österreich:


In der 1. Tierhaltungsverordnung heißt es: “Absetzferkel, Mastschweine und Zuchtläufer sind in Gruppen zu halten. Dabei muss jedem Tier mindestens folgende uneingeschränkt benutzbare Bodenfläche zur Verfügung stehen.“ Die Tiere müssen jedenfalls so viel Platz haben, dass sie sich ungestört umdrehen und niederlegen können. Von Freilandhaltung steht hier nichts. Das den Schweinen so wichtige Suhlen im Schlamm und Wühlen nach Nahrung ist nicht vorgesehen.

Bio Versus konventionell:

Wir vergleichen die Flächen mit den Vorgaben der Bio Austria:

Mindeststallfläche (den Tieren zur Verfügung stehende Nettofläche)			
		Bio Austria Richtlinien ¹	Allgemeine Richtlinien
	Lebendgewicht (kg)	Mindestfläche (m ² /Tier)	
säugende Sauen mit bis zu 40 Tage alten Ferkeln	-	7,5	4m ² /Sau 5m ² /Sau
	Ferkel bis 10 kg über 10 kg		
Ferkel über 30 Tage alt	und bis 30 kg	0,6	
Mastschweine	Bis 20	-	0,2
	bis 30	-	0,3
	bis 50	0,8	0,4
	bis 85	1,1	0,55
	bis 110	1,3	0,7
	über 110	1,5	1

Mastschweine haben in der Biohaltung nach den Richtlinien der Bio Austria also eineinhalb bis zweimal so viel Platz wie in der konventionellen Tierhaltung. Vorgesehen ist auch das Suhlen. Schweine müssen an mindestens 180 Tagen Auslauf haben. Betonspaltenböden, wie sie in der konventionellen Tierhaltung erlaubt sind, darf es hier nicht geben. Die Buchten müssen eine Trennung von Fress-, Schlaf und Ausscheidungsbereich zulassen. Auch das ist in der konventionellen Tierhaltung nicht selbstverständlich.



Ein wesentlicher Faktor ist die Gabe von Antibiotika. Generell gibt es Beschränkungen in der Bio-Haltung: Tiere, die nicht älter als 12 Monate werden, dürfen maximal einmal mit chemisch-synthetischen Arzneimitteln behandelt werden. Zu bevorzugen sind auf jeden Fall homöopathische und pflanzliche Arzneimittel. Erst wenn die nicht greifen, wird zu Antibiotika gegriffen.

Weil dies in der konventionellen Tierhaltung besonders in großen Ställen wesentlich häufiger passiert und viel mehr Antibiotika eingesetzt werden, wurde man in den letzten Jahren verstärkt auf ein Problem aufmerksam, das auch die menschliche Gesundheit gefährden kann:

Antibiotikaresistenzen bei Krankheitserregern Ein Beispiel für die Auswirkungen einer intensiven Tierhaltung

Im Jänner 2012 veröffentlichte der Bund Umwelt und Naturschutz (BUND) in Deutschland seine Ergebnisse zu den Untersuchungen an Hühnerfleischproben. Getestet wurde auf die Anwesenheit multiresistenter Keime. In über 50 Prozent der Proben wurden Methicillin resistentem Staphylococcus Aureus (MRSA) oder Extended Spectrum Beta-Laktamase (ESBL)-Keime gefunden.

Um Aufschluss über die Situation in Österreich zu bekommen, hat GLOBAL 2000 im Februar 2012 selbst Hühnerfleisch testen lassen. Untersucht wurden sieben Stichproben. In sechs von sieben Proben wurden nicht nur ESBL-Keime, sondern auch MRSA-Keime gefunden.⁹

Beide Keime sind auch für die menschliche Gesundheit relevant. Besonders kritisch zu betrachten sind sie auf Grund ihrer Antibiotikaresistenz. Durch die häufige Gabe von Antibiotika in der Tiermast passen sich die Keime den neuen Gegebenheiten an. Sie bilden Resistenzen und können durch Antibiotika nicht mehr wirksam abgetötet werden. Antibiotika dürfen nicht mehr präventiv eingesetzt werden, auch nicht mehr als Masthilfsmittel. Aber wenn einzelne Tiere erkranken, wird oft der ganze Stall mit Antibiotika versorgt. Ein großes Problem ist auch, dass dieselben Antibiotika eingesetzt werden wie in der Humanmedizin. Infizieren sich Menschen mit diesen Keimen, können schwere Infektionen wie Magen-Darm-Erkrankungen oder Atemwegsinfekte die Folge sein. Besonders bei geschwächten PatientInnen, älteren Menschen oder kleinen Kindern können diese Infektionen einen problematischen Verlauf nehmen, da die Behandlung mit Antibiotika nicht greift. In Europa sterben jährlich um die 25.000 Menschen aufgrund dieser Nicht-Behandelbarkeit. Die Gesundheitskosten bewegen sich im Milliardenbereich.

Je mehr Tiere auf engem Raum leben, desto leichter erkranken sie und die Infektionen breiten sich im Stall schnell aus. Mangelnde Bewegungsfreiheit und zu wenig oder kein Tageslicht stellen für die Tiere keine idealen Bedingungen dar. Eine artgerechte Tierhaltung kann dem entgegen wirken.

8. FLEISCH ALS KLIMAKILLER: NACH DEM VERKEHR DER KLIMAKILLER NUMMER EINS IN DER LANDWIRTSCHAFT

Weltweit gesehen schätzt die Welternährungsorganisation FAO den Anteil der Fleischproduktion an den Klimagasen auf 18 Prozent, das World Watch Insitute kommt sogar auf 51 Prozent.

In der EU liegt der Anteil der Fleischproduktion an den Gesamt-CO₂-Emissionen laut dem Joint Research Institute mit 12,8 Prozent knapp hinter den Emissionen aus Verkehr und Transport mit 20 Prozent.

Will man den tatsächlichen Einfluss der Fleischproduktion auf den Klimawandel erheben, muss neben der Tierhaltung und der Ausbringung von Gülle auch die Produktion der Futtermittel berücksichtigt werden. Bereits ein Fünftel des Tropischen Regenwaldes wurde für die weltweite Futtermittelproduktion gerodet und die Rodung geht weiter. Durch den Anbau der Futtermittel alleine und dem damit verbundenen Landuse Change ist der Einfluss der Fleischproduktion auf den Klimawandel enorm, da im Boden und in den Wäldern gebundener Kohlenstoff freigesetzt wird und so die CO₂-Bilanz beträchtlich steigert.

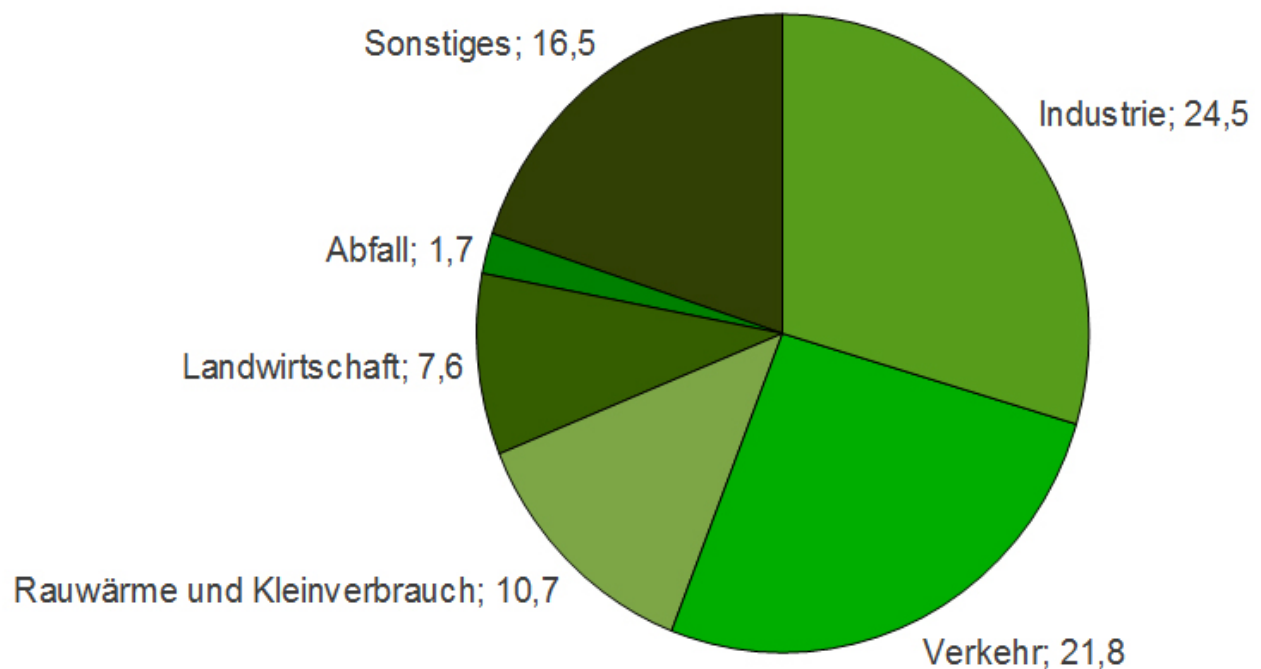
Hinzu kommt die Produktion von chemisch-synthetischen Düngemitteln und Pestiziden für den Soja- und Maisanbau, das Entwässern von Moorböden für den Ackerbau, die Umwidmung von Grünland und Weideflächen zu Ackerbauflächen, der Verlust humusreicher Böden und nicht zuletzt auch der Transport.

Es liegt nicht nur am CO₂ selbst:

Andere klimaaktive Gase werden in CO₂-Äquivalenten gemessen. Diese beschreiben das Vielfache der Wirkung gemessen an CO₂. Wesentlich schlimmer ist etwa die Entstehung von Lachgas, das einen 298(!)-mal stärkeren Effekt auf das Klima hat als CO₂. Lachgas wird durch die Ausbringung der Gülle aus der Schweineproduktion auf die Felder freigesetzt. Bei der Produktion von Rindfleisch entsteht Methan, auch das ein klimaaktives Gas, etwa 25 Mal so wirksam wie CO₂.

... Und in Österreich?

In Österreich wurden im Jahr 2011 insgesamt 82,8 Mio Tonnen CO₂-Äquivalente ausgestoßen und zwar aus folgenden Bereichen:



Der Anteil der direkten Emissionen aus der Landwirtschaft liegt also bei knapp neun Prozent.^p Allerdings sind auch hier die oben genannten Faktoren nicht berücksichtigt.

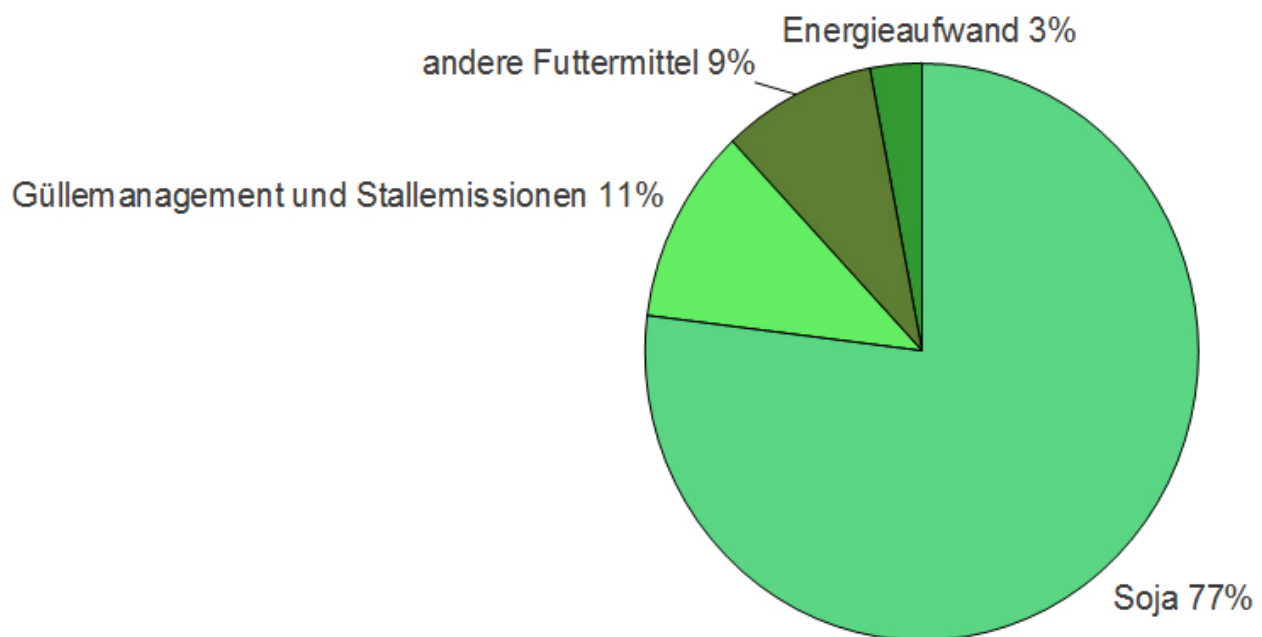
Beispiel Schweine-Fleisch:

In einer Studie für die Handelskette Spar hat das Europäische Forschungsinstitut für Nachhaltigkeit (SERI) 2011 die Klimaauswirkungen der Schweinefleischproduktion in Österreich evaluiert. Als Beispiel wurden Schweine aus Mitgliedsbetrieben der Agrarmarkt Austria (AMA) herangezogen.⁹

Die Studie zeigte für AMA-Schwein einen Anteil von 3,74 kg CO₂-Äquivalente pro kg Lebendgewicht ab Hof. Im Vergleich dazu kommt ein Schwein, das nach den Richtlinien der Bio Austria gehalten wurde, auf 1,12 kg CO₂-Äquivalente je Kilogramm Lebendgewicht.

Berücksichtigt wurden dabei auch die CO₂-Emissionen durch Futtermittelproduktion, Gülle und Abluft aus den Ställen.

Der Anteil der CO-Äquivalente setzt sich wie folgt zusammen:



Da die Schweine hauptsächlich mit importiertem Soja ernährt werden, führt die Regenwaldabholzung in Brasilien zu rund 80% der Treibhausgasemissionen in der AMA Schweinefleischproduktion.

Importsoja ist also zum Großteil an CO₂ Ausstoß beteiligt. Würden AMA-Schweine mit regionalem Soja gefüttert werden, würden die CO₂ Emissionen von 1kg Schweinefleisch um 50% auf 1,8 kg CO₂ fallen.

So unterschiedlich die einzelnen Zahlen zum Einfluss der Fleischproduktion auch sein mögen. Eines zeigen sie auf jeden Fall: Unser Fleischkonsum hat einen wesentlichen Einfluss auf den weltweiten Klimawandel.

9. WAS WIR TUN KÖNNEN UND WAS WIR TUN MÜSSEN, UM DEN KLIMAWANDEL ZU STOPPEN, DEM MASSENWAHNSINN EIN ENDE ZU BEREITEN UND UNS UNSERER EIGENEN LEBENSMITTEL WIEDER SICHERER ZU WERDEN.

Wir sollten weniger Fleisch essen.

Aber wenn es einmal Fleisch sein soll, dann ist Folgendes zu beachten:

Biologisch erzeugtes Fleisch trägt zu einem wesentlich geringeren Anteil zum CO₂-Ausstoß in der Landwirtschaft bei. Da es in der Haltung wesentlich aufwändiger ist, ist es auch teurer. Kauft man aber um die Hälfte weniger Fleisch, dafür bio, sind die Ausgaben für Fleisch wieder gleich.

Nicht vergessen darf man auch die Tatsache, dass die SteuerzahlerInnen bei konventionellem Fleisch aus einer nicht nachhaltigen Tierhaltung indirekt noch mal ordentlich zur Kasse gebeten werden (siehe Kapitel 3)

- Kaufen Sie weniger Fleisch, dafür Fleisch aus biologischer Landwirtschaft, von regionalen Fleischereien oder den Bauer und Bäuerinnen Ihres Vertrauens.
- Verzichten Sie auf stark verarbeitete und Fertigprodukte. Hier ist die Herkunft des Fleisches nicht nachvollziehbar.
- Kochen Sie wieder mehr selbst, anstelle Fertiggerichte aufzuwärmen.
- Fragen Sie auch in Restaurants und in Ihrer Kantine nach vegetarischen Gerichten. Wenn die Nachfrage steigt, vergrößert sich auch das Angebot.
- Auch Schnellimbisse bieten oft vegetarische Alternativen an (z.B. Falafel- oder Gemüse-Sandwiches)
- Versuchen Sie es auch einmal eine Woche ganz ohne Fleisch. Sie werden viele schmackhafte Alternativen finden.

Quellenangabe

- a http://diepresse.com/home/panorama/oesterreich/540121/Gammelfleisch-bis-Weinpanscher_Lebensmittelskandale-in-Oesterreich
- b <http://www.ots.at/suche/gammelfleisch/to/20.03.2013/from/01.01.1998/inhalte/alle/seite/3>
- c <http://derstandard.at/1266278948050/BSEglykol-und-Gammel-Lebensmittelskandale-verderben-den-Appetit>
- d <http://news.orf.at/stories/2166338/2166351/>
- e <http://www.kleinezeitung.at/nachrichten/chronik/oesterreich/3268218/antibiotika-fleisch-ueber-deutschland-nach-oesterreich.story>
- f http://www.bund.net/themen_und_projekte/landwirtschaft/lebensmittelpolitik/fleischatlas/
- g http://www.foeeurope.org/sites/default/files/CAP_PP_full_final%5B1%5D.pdf
- h <http://www.donausoja.org/donau-soja>
- i <http://www.ans-ev.de/global/download/%7BPIUBXFZYH-1024201215521-JIOKHWJCL%7D.pdf>
- j <http://www.efsa.europa.eu/de/press/news/130116.htm>
- k <http://www.global2000.at/site/de/search/Neonicotinoide>
- k <http://www.youtube.com/watch?v=hT-VaUFC0v4>
- m <http://www.wasserleitungsverband.at>
- n http://www.bund.net/themen_und_projekte/landwirtschaft/lebensmittelpolitik/fleischatlas/
- o http://www.global2000.at/module/media/data/global2000.at_de/content/gentechnik-dokumente/Huhn_HG_03.pdf_me/Huhn_HG_03.pdf
- p http://www.umweltbundesamt.at/aktuell/presse/lastnews/news2013/news_130117/
- q „Schweineproduktion in Österreich – Klimaauswirkungen und Ressourceneffizienz“, SERI, März 2009

Bild Deckblatt: Butaris @ flickr.com

Wir über uns

GLOBAL 2000 ist Österreichs führende unabhängige Umweltschutzorganisation. Als aktiver Teil von Friends of the Earth International (FOEI) kämpfen wir für eine intakte Umwelt, eine zukunftsfähige Gesellschaft und nachhaltiges Wirtschaften. Umweltschutz heißt, seine Verantwortung wahrzunehmen und sich für eine gesunde und lebenswerte Umwelt einzusetzen. Umwelt braucht Schutz – und zwar jetzt!“

Unsere Arbeitsbereiche: Informations- und Öffentlichkeitsarbeit, Verhandlungen mit Entscheidungsträgern aus Politik und Wirtschaft, umfangreiche Presse- und Medienarbeit, Konsumentenschutz, Ausarbeitung von wissenschaftlichen Studien und alternativen Lösungen, Umsetzung von konkreten Projekten, Durchführung von direkten, gewaltfreien Aktionen.

GLOBAL 2000
DIE ÖSTERREICHISCHE UMWELTSCHUTZORGANISATION

Neustiftgasse 36, A-1070 Wien

Tel.: +43 1 812 57 30

Fax: +43 1 812 57 28

E-Mail: office@global2000.at

www.global2000.at

Ihre Spende, unser Einsatz.

PSK 90.30.2000 DANKE!

