

Die beiden Goldenen Regeln des WWF lauten:

Weniger und dafür besseres Fleisch.

Fleisch kann ein wertvolles Lebensmittel sein. Doch nicht nur gesundheitliche Gründe sprechen für einen bewussten Fleischgenuss, auch die Umwelt profitiert. Meistens landet gentechnisch verändertes Soja in den Futtertrögen. Soja wird überwiegend in Monokulturen angebaut, mit negativen Umweltauswirkungen. Hinzu kommen der Einsatz von Pestiziden oder die Verunreinigung des Grundwassers.

Was bedeutet „weniger Fleisch“? Und wie definiert man „besseres Fleisch“? Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt aus gesundheitlichen Gründen maximal 300 bis 600 g Fleisch pro Woche. Der durchschnittliche Pro-Kopf-Konsum in Deutschland ist derzeit doppelt so hoch. Unter Beachtung der ökologischen Grenzen unseres Planeten sollten es nicht mehr als 300 g pro Person und Woche sein.

Um die Alltagstauglichkeit der Verbraucherempfehlungen zu garantieren, wurden unterschiedliche Produktionsmethoden, Labels und Warenklassen gerastert und nach einem Ampel-System geordnet. Daraus ergeben sich drei Kategorien: **Gute Wahl, Zweite Wahl, Lieber nicht.**

Ökologische Auswirkungen wie CO₂-Emissionen, die benötigte Fläche oder der Verlust biologischer Vielfalt wurden besonders gewichtet, aber auch Tierhaltung oder Medikamentengabe flossen in die Bewertungen ein.

Bei dem vorliegenden Einkaufsratgeber handelt es sich um die Kurzversion der umfassenden Empfehlungen und Untersuchungen des WWF Deutschland zum Thema Fleischkonsum. Ausführlichere Informationen und Hintergründe unter

www.wwf.de/fleisch oder
www.iamnature.de

Sie möchten die Arbeit des WWF mit einer Spende unterstützen?
Spendenkonto IBAN: DE06 5502 0500 0222 2222 22
Bank für Sozialwirtschaft Mainz, BIC: BFSWDE33MNZ

WWF Deutschland
Reinhardtstraße 18 • 10117 Berlin
Tel.: 030 311 777-700 • Fax: 030 311 777-888
E-Mail: info@wwf.de • wwf.de



Unser Ziel

Wir wollen die weltweite Zerstörung der Natur und Umwelt stoppen und eine Zukunft gestalten, in der Mensch und Natur in Einklang miteinander leben.

wwf.de | info@wwf.de



NACHHALTIGER GENIESSEN!

WWF-EINKAUFSRATGEBER FLEISCH UND WURST

**BIOPARK®**
Ökologischer Landbau**demeter****Wildfleisch**
(aus der EU)**Weidefleisch aus Deutschland****Konventionelles Fleisch****Fleisch aus Übersee**

GUTE WAHL

Produkte mit dem EU-Biosiegel erfüllen die Grundlagen der ökologischen und tiergerechten Landwirtschaft nach europäischem Standard. Die Umweltauswirkungen der ökologischen Landwirtschaft sind insgesamt deutlich positiver zu beurteilen als bei der konventionellen Landwirtschaft. Die Tiere haben in der Regel eine vielfältiger gestaltete Umgebung mit Tageslicht und frischer Luft und mehr Platz als in konventioneller Tierhaltung. Es werden weitaus weniger schmerzhaft Eingriffe wie z. B. das Kupieren des Schwanzes bei Schweinen durchgeführt.

Fleisch und Wurst mit Verbands-Biosiegeln wie etwa Bioland, demeter, Naturland, Biopark und Biokreis erfüllen neben den EU-Mindestanforderungen weitere Zusatzkriterien, z. B. sind nur wenige Zusatzstoffe in der Lebensmittelverarbeitung erlaubt. In der EU sind 316 Zusatzstoffe zugelassen, für Bioerzeugnisse etwa 50 Stoffe – z. B. Bioland setzt nur 23 dieser Helfer ein.

Wildfleisch aus der EU aus nachhaltiger, regulierter Jagd ist eine vernünftige Nutzung natürlicher Ressourcen und hat kaum negative ökologische Auswirkungen (ebenso Damwild in Gatterhaltung). Wildfleisch ist ein Nischenprodukt, kann jedoch zu einem guten Mix beim Fleischkonsum beitragen.

ZWEITE WAHL

Das Neuland-Siegel schreibt deutlich höhere Tierhaltungsstandards als konventionell üblich vor. Die Tiere haben Auslauf ins Freie und können auf Stroh liegen. Es wird auf gentechnik-freies Soja und heimische Futtermittel zurückgegriffen, eine Produktion der Futtermittel nach Bio-Kriterien ist jedoch nicht vorgeschrieben. Der Einsatz von Pestiziden und Kunstdünger im Ackerbau ist nach wie vor erlaubt.

Regionales Weidefleisch kommt überwiegend ohne Kraftfutter aus und ist daher ressourcenschonend. Auch bei der Tierhaltung ist es der konventionellen Mast deutlich überlegen. Es gibt jedoch kein einheitliches Zertifizierungssystem oder ein Siegel, daher landet es im gelben Feld. Wenn Weidefleisch auch solches ist, ist es sehr zu empfehlen. Im Zweifelsfall nachfragen oder den Betrieb selber während eines Ausfluges aufs Land besuchen!

LIEBER NICHT

Konventionell produzierte Fleisch- und Wurstwaren haben enorme ökologische Auswirkungen. Der Anbau von Futterpflanzen, v. a. Soja in Südamerika, führt zu massiver Abholzung wertvoller Wälder und damit zu einem großen Verlust an Artenvielfalt und hohen Treibhausgasemissionen. In Deutschland belasten Nährstoffüberschüsse aus der Tierhaltung die Gewässer und die Artenvielfalt. Außerdem sind die Anforderungen an die Tierhaltung ungenügend, da die Tiere nicht genug Platz und Möglichkeiten haben ihre natürlichen Verhaltensweisen auszuleben.

Konventionelle Fleisch-Markenlabels suggerieren oftmals kleinbäuerliche Idylle, haben i.d.R. jedoch keine nennenswerten Zusatzanforderungen mit ökologischem Mehrwert und sind meist reine Marketinginstrumente.

Konventionelle Fleisch- und Wurstwaren mit QS-Siegel erfüllen keine ökologischen Nachhaltigkeitskriterien und nur minimalste Tierhaltungsanforderungen.

Importierte „Flug- oder Schifffware“ wie etwa Wild- oder Schafffleisch aus Neuseeland oder Rindfleisch aus Argentinien ist mit hohen CO₂-Emissionen behaftet und kann daher nicht empfohlen werden.