

## Ernährungswende jetzt!

Erdbeeren das ganze Jahr, Mangos aus Südamerika, konventionelle Landwirtschaft mit massivem Chemie-Einsatz und Massentierhaltung sorgen für einen hohen Energie- und Ressourcenverbrauch der Lebensmittelindustrie und damit für einen problematisch großen, wachsenden CO<sup>2</sup>-Fußabdruck: Weltweit ist die Landwirtschaft für ein Viertel aller Emissionen von Treibhausgas verantwortlich. Am meisten Energie fließen in Verarbeitung, Verpackung, Lagerung, Transport, Zubereitung =70%, nur 30% entfallen auf die Produktion selbst.

Zudem gehen 70% der Entwaldung auf das Konto der LWS: Abbrennen tropischer Regenwälder, um landwirtschaftliche Nutzflächen auszuweiten, erhöht den CO<sub>2</sub>-Gehalt in der Atmosphäre

Die Industrielle LWS verschlingt 10- 15 fossile Kalorien um eine Nahrungsmittelkalorie zu produzieren. Die massive Abhängigkeit unserer Nahrungsmittelproduktion von fossiler Energie stellt ein erhebliches Risiko für unsere Ernährungssicherheit dar. Gleichzeitig ist Landwirtschaft auch Opfer von Klimawandel: Klimawandel führt zu Ernteaussfällen und Überschwemmungen, die die Lebensmittelsicherheit in vielen Teilen des Planeten bereits heute gefährden.

**VERLORENE HÖFE**  
Rückgang landwirtschaftlicher Betriebe nach Bundesländern, absolut und in Prozent, 2018 zu 2010



Das große Problem dabei ist: Die bei der Lebensmittelproduktion und dem Vertrieb entstehenden Belastungen für Mensch und Umwelt sind nicht eingepreist. Nur deshalb können konventionell produzierte Lebensmittel so viel günstiger sein als bio- die Kosten dafür aber bezahlen zukünftige Generationen und Menschen am anderen Ende unseres Planeten.

Durch Preisdruck, den Druck zur dauernden Produktivitätssteigerung und der damit verbundenen Exportorientierung mussten und müssen viele kleine Betriebe entlang der

gesamten Lebensmittelwertschöpfungskette aufgeben. Einige wenige multinationale Konzerne haben den Großteil des Marktes unter sich aufgeteilt und bestimmen daher maßgeblich, was auf unseren Tellern landet.

## Ernährungswende jetzt!

Erdbeeren das ganze Jahr, Mangos aus Südamerika, konventionelle Landwirtschaft mit massivem Chemie-Einsatz und Massentierhaltung sorgen für einen hohen Energie- und Ressourcenverbrauch der Lebensmittelindustrie und damit für einen problematisch großen, wachsenden CO<sup>2</sup>-Fußabdruck: Weltweit ist die Landwirtschaft für ein Viertel aller Emissionen von Treibhausgas verantwortlich. Am meisten Energie fließen in Verarbeitung, Verpackung, Lagerung, Transport, Zubereitung =70%, nur 30% entfallen auf die Produktion selbst.

Zudem gehen 70% der Entwaldung auf das Konto der LWS: Abbrennen tropischer Regenwälder, um landwirtschaftliche Nutzflächen auszuweiten, erhöht den CO<sub>2</sub>-Gehalt in der Atmosphäre

Die Industrielle LWS verschlingt 10- 15 fossile Kalorien um eine Nahrungsmittelkalorie zu produzieren. Die massive Abhängigkeit unserer Nahrungsmittelproduktion von fossiler Energie stellt ein erhebliches Risiko für unsere Ernährungssicherheit dar. Gleichzeitig ist Landwirtschaft auch Opfer von Klimawandel: Klimawandel führt zu Ernteaussfällen und Überschwemmungen, die die Lebensmittelsicherheit in vielen Teilen des Planeten bereits heute gefährden.

**VERLORENE HÖFE**  
Rückgang landwirtschaftlicher Betriebe nach Bundesländern, absolut und in Prozent, 2018 zu 2010



Das große Problem dabei ist: Die bei der Lebensmittelproduktion und dem Vertrieb entstehenden Belastungen für Mensch und Umwelt sind nicht eingepreist. Nur deshalb können konventionell produzierte Lebensmittel so viel günstiger sein als bio- die Kosten dafür aber bezahlen zukünftige Generationen und Menschen am anderen Ende unseres Planeten.

Durch Preisdruck, den Druck zur dauernden Produktivitätssteigerung und der damit verbundenen Exportorientierung mussten und müssen viele kleine Betriebe entlang der

gesamten Lebensmittelwertschöpfungskette aufgeben. Einige wenige multinationale Konzerne haben den Großteil des Marktes unter sich aufgeteilt und bestimmen daher maßgeblich, was auf unseren Tellern landet.

## Was kann ich als Konsument bei Kaufentscheidung und Ernährungsweise tun, um gegenzusteuern?

Folgende Grundsätze helfen weiter hin zu mehr Nachhaltigkeit bei unserer Ernährung:

- ✓ **Regional einkaufen**
- ✓ **Saisonal wählen**
- ✓ **Ökologischer Anbau (Bio)**
- ✓ **Verpackungsfrei einkaufen (Hamsterbacke!)**
- ✓ **Reduktion des Fleischkonsums: Qualität statt Massentierhaltung**
- ✓ **Sich selber engagieren bei einer der vielen Initiativen in Bayreuth und die Ernährungswende vorantreiben!**



In Bayreuth gibt es eine lebendige und vielfältige Ernährungsbewegung, die sich dafür einsetzt, dass es Alternativen zu großen Supermarktketten mit anonymen Produkten gibt und die durch Bildungsarbeit Bewusstsein für die Hintergründe unserer Lebensmittelversorgung schafft:

Solawi-Bayreuth e.V., Hamsterbacke, Ernährungsrat, Regionalwert AG, Marktschwärmer, Essbare Stadt, Ökomodellregion Fränkische Schweiz, Genussregion, Slowfood, Keep Cool Kitchen, Ökofranken...

Helfen Sie mit unsere Welt ein Stück nachhaltiger zu machen indem Sie Ihren Ernährungsstil nachhaltig gestalten – unsere Enkel werden es uns danken!

Solawi Bayreuth e.V., Hamsterbacke e.V.  
Harald von Pilchau, Julia Marx  
Kontakt: [info@solawi-bayreuth.org](mailto:info@solawi-bayreuth.org),  
[info@hamsterbacke-bayreuth.de](mailto:info@hamsterbacke-bayreuth.de)



## Was kann ich als Konsument bei Kaufentscheidung und Ernährungsweise tun, um gegenzusteuern?

Folgende Grundsätze helfen weiter hin zu mehr Nachhaltigkeit bei unserer Ernährung:

- ✓ **Regional einkaufen**
- ✓ **Saisonal wählen**
- ✓ **Ökologischer Anbau (Bio)**
- ✓ **Verpackungsfrei einkaufen (Hamsterbacke!)**
- ✓ **Reduktion des Fleischkonsums: Qualität statt Massentierhaltung**
- ✓ **Sich selber engagieren bei einer der vielen Initiativen in Bayreuth und die Ernährungswende vorantreiben!**



In Bayreuth gibt es eine lebendige und vielfältige Ernährungsbewegung, die sich dafür einsetzt, dass es Alternativen zu großen Supermarktketten mit anonymen Produkten gibt und die durch Bildungsarbeit Bewusstsein für die Hintergründe unserer Lebensmittelversorgung schafft:

Solawi-Bayreuth e.V., Hamsterbacke, Ernährungsrat, Regionalwert AG, Marktschwärmer, Essbare Stadt, Ökomodellregion Fränkische Schweiz, Genussregion, Slowfood, Keep Cool Kitchen, Ökofranken...

Helfen Sie mit unsere Welt ein Stück nachhaltiger zu machen indem Sie Ihren Ernährungsstil nachhaltig gestalten – unsere Enkel werden es uns danken!

Solawi Bayreuth e.V., Hamsterbacke e.V.  
Harald von Pilchau, Julia Marx  
Kontakt: [info@solawi-bayreuth.org](mailto:info@solawi-bayreuth.org)  
[info@hamsterbacke-bayreuth.de](mailto:info@hamsterbacke-bayreuth.de)

