

Treibhausgasemissionen in der Lebensmittelerzeugung und Strategien zu ihrer Vermeidung

PD Dr. Volker Gaukel

Karlsruher Institut für Technologie (KIT), Institut für Bio- und Lebensmitteltechnik,
Teilinstitut I: Lebensmittelverfahrenstechnik

Der Klimawandel ist eine der drängendsten Herausforderungen unserer Zeit. Zur Einhaltung des 1,5 °C-, aber auch des 2 °C-Ziels sind drastische Reduktionen im Ausstoß von klimaschädlichen Gasen notwendig.

Nach aktuellen Zahlen (März 2021) liegt der Anteil des Ausstoßes an klimaschädlichen Gasen, der auf die Lebensmittelerzeugung vom Feld bis zum Endverbraucher zurückzuführen ist, bei ca. 30 % des Gesamtausstoßes. Die restlichen Emissionen entstehen vornehmlich im Energie- und Transportsektor. Von den lebensmittelbezogenen Emissionen werden gut 70 % der landwirtschaftlichen Produktion zugeschrieben. Der Rest verteilt sich auf Handel, Versorgungskette, die industrielle Produktion und die Entsorgung von Lebensmittelresten.

Im Vortrag wird aufgezeigt, wie sich diese restlichen 30 % der Emissionen zusammensetzen und wo es beispielhafte Möglichkeiten zur Reduktion von Treibhausgasemissionen gibt. Da der größte Teil der Treibhausgasemissionen bei der landwirtschaftlichen Produktion entsteht, wird deutlich, dass produzierte Lebensmittel klimatechnisch gesehen ein sehr wertvolles Gut sind und nicht leichtfertig weggeworfen oder aussortiert werden sollten. Damit kommt der Abfallvermeidung entlang der Lebensmittelkette eine sehr wichtige Rolle zu. Ein Mittel dazu ist die Haltbarmachung von Lebensmitteln mit schonenden Verfahren. Den weitaus größten Beitrag zur Treibhausgasreduktion würde allerdings der weitgehende Verzicht auf Fleischkonsum leisten. Rechnerisch wäre bei einer angepassten Ernährungsweise der Gesamtbevölkerung sogar eine Klimaneutralität des gesamten Ernährungssektors möglich.