



Ihre Spende für unser Projekt

Um das Projekt durchführen zu können und die Ergebnisse einer breiteren Öffentlichkeit zugänglich zu machen und auch die politischen Instanzen erreichen zu können, bitten wir Sie um Ihre Unterstützung. Bitte helfen Sie uns mit Ihrer Spende.

Jeder Spender, der zur Durchführung des Projektes mit mindestens 100 Euro beigetragen hat, bekommt die Ergebnisse in Form des „Politischen Kochbuches“ nach der Veröffentlichung als Dankeschön zugeschickt.

Unterstützen Sie uns und unser Projekt „Ist gutes Essen wirklich teuer?“ und geben Sie der nachhaltigen Ernährung eine neue, fundierte wissenschaftliche Grundlage!



Unterstützen Sie uns!

Bitte überweisen Sie Ihre Spende mit dem Kennwort „Spendenprojekt 2012“ auf folgendes Konto:

GLS Bank
BLZ 430 609 67
Konto-Nr. 792 200 990 0
IBAN: DE50 4306 0967 7922 0099 00
BIC: GENODEM1GLS

Bei Spenden über 100 Euro teilen Sie uns bitte Ihre Adresse mit, damit wir Ihnen das Dankeschön zuschicken können. Gerne per E-Mail an a.droste@oeko.de oder Post oder Fax an unten stehende Adresse.

Oder nutzen Sie unser Spendenformular im Internet:
www.oeko.de/spendenprojekt2012



Öko-Institut e.V.
Andrea Droste
Postfach 17 71
D-79017 Freiburg
Tel. +49 761 45295-0
Fax +49 761 45295-288

info@oeko.de
www.oeko.de

Fotografieren: Bild: © Gai Sanderi - Fotolia.com, Innen links: © Bill Barone, Innen rechts: © emoboe - Fotolia.com, © Eva Grandemann - Fotolia.com, Außen rechts: © thorgne - Fotolia.com, Ily: C. Heesdi, Außen Mitte: © Jansen/Dietl - Fotolia.com

WWW.OEKO.DE



Spendenprojekt 2012

Ist gutes Essen wirklich teuer?

Die wahren Kosten unserer Lebensmittel





Hintergrund

Dass die durchschnittliche Ernährung in Deutschland zum einen ungesund, zum anderen umweltbelastend ist, ist mittlerweile hinlänglich bekannt. Auch die gesundheitlichen Folgen ungesunder Ernährung – Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes, Allergien, Übergewicht, um nur einige zu nennen – und deren gesellschaftlichen Kosten sind durch zahlreiche Studien belegt und berechnet.

Aber wie sieht es mit den so genannten externen Kosten für die Produktion von Lebensmitteln aus? Solche, die zu Lasten von Umwelt, Natur und Klima gehen? Agrarprodukte aus Übersee stammen nur zu einem kleinen Teil aus fairem Anbau, Futtermittel in der Regel gar nicht. Wie sieht es mit den Einschränkungen für die Bodenfruchtbarkeit, der Grundwasserbelastung, den zunehmenden Treibhausgasen, dem Einsatz von Antibiotika aus?

Nicht zuletzt belastet auch das Thema Lebensmittelverschwendung die Kostenbilanz der Ernährung. Mindestens 20 Prozent aller Lebensmittel werden weggeworfen, und damit auch alle anteiligen Aufwendungen, die zu ihrer Herstellung erbracht wurden: Arbeit, Dünger, Energie, Transport usw.

Zu all diesen Punkten gibt es bislang keine systematische, übergreifende Erfassung und Berechnung der Kosten – und damit auch keine gerechte Zuordnung; sie werden immer noch von der Allgemeinheit getragen, nicht vom Verursacher.

Geplante Arbeiten im Projekt

Mit unserem neuen Projekt „Ist gutes Essen wirklich teuer?“ werden wir zum einen zeigen, wie eine optimale, umweltschonende und gesunde Ernährung im Vergleich zur Durchschnittsernährung aussehen könnte. Darüber hinaus werden die Unterschiede der Ernährungsstile hinsichtlich ihrer Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit sowie der Verbraucherkosten und der externen Kosten aufgezeigt. Überraschenderweise liegen vor allem zu den Kosten keine wirklichen Vergleiche vor.

Wie sieht nachhaltige Ernährung aus?

Nachhaltige Ernährung kann man unter dem Stichwort „mediterrane Kost“ zusammenfassen – also weniger Fleisch, mehr Obst und Gemüse, sowie mehr Vollwertprodukte und weniger Genussmittel. Abgeleitet haben wir diese Definition aus den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), die diese für eine gesunde Ernährung gibt. Darüber hinaus gehen wir davon aus, dass die verwendeten Lebensmittel aus biologischem Anbau stammen und fair produziert sein sollen, und dass Lebensmittelabfälle soweit wie möglich vermieden werden.

Im Rahmen der Studie wollen wir diesen Ernährungsstil ausführlich darstellen und mit Rezepten bekannter Köche hinterlegen, aber auch seine Kosten berechnen. Wir werden auch Fertiggerichte und Tiefkühlkost berücksichtigen. Tipps zu optimaler und kostengünstiger Lagerung und Zubereitung mit Hilfe effizienter Haushaltsgeräte (Kühl- und Gefriergeräte, Herde, Spülmaschinen usw.) runden das Ganze ab.

Was kostet ein nachhaltiger Ernährungsstil?

Der nachhaltige Ernährungsstil ist – bei identischer Zusammensetzung der eingesetzten Lebensmittel – wegen des Kaufs von Bioprodukten und fairen Lebensmitteln im Durchschnitt teurer. Die Mehrkosten werden auf etwa 20 Prozent beziffert. Aber durch eine veränderte Auswahl der Lebensmittel, vor allem weil weniger Fleisch eingekauft wird, könnten die Kosten deutlich niedriger sein als bislang angenommen. Im Projekt werden aber auch die externen Kosten der Ernährungsstile verglichen. Diese sind bei einer konventionellen Ernährungsweise vermutlich deutlich höher als bei einer optimalen.

Das „Politische Kochbuch“

Die Ergebnisse des Projekts sollen sowohl für die Politikberatung wie auch für die Verbraucherinformation genutzt und in einem „Politischen Kochbuch“ veröffentlicht werden. Es wird die Ergebnisse der Studie enthalten, die Forderungen an die Politik, die Empfehlungen an die Verbraucher sowie Kochrezepte bekannter Köche.

