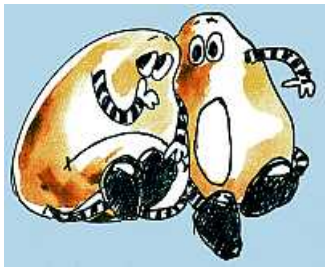
Pressemitteilung

Veggiday – ein Tag ohne Fleisch für Klimaschutz, Gesundheit und Nachhaltigkeit!



Wir reden seit Jahrzehnten über die knappen Ressourcen Erdöl und Erdgas, bauen sparsame Autos, diskutieren über Solaranlagen und Windenergie, dämmen unsere Häuser, fahren Fahrrad, benutzen Energiesparlampen und steigen auf Ökostrom um. Dass auch die Ernährung einen großen Einfluss auf die rasch zunehmende Erwärmung unseres Planeten hat, war in der Klimadebatte bisher eher ein Thema am Rande.

Die Welternährungsorganisation FAO hat schon 2006 erklärt, dass 18 Prozent der schädlichen Treibhausgasemissionen durch die Fleischproduktion verursacht werden. Das Worldwatch Institute in Washington schätzt diesen Anteil noch wesentlich höher ein. Für den weltweit wachsenden Fleischbedarf werden CO2-absorbierende Regenwälder abgeholzt, um Weideland für Rinderherden und Anbauflächen für Futtermittel zu schaffen.

Würden alle Weltbürger so leben und konsumieren wie wir Deutschen, dann bräuchte die Menschheit 2,8 Planeten pro Jahr. Grund genug, unseren Lebensstil zu betrachten: Wir essen zu viel, zu fett und vor allem zu viel Fleisch. Der vegetarische Donnerstag, zuerst in Gent in Belgien praktiziert und dann in Bremen als erster Stadt in Deutschland eingeführt, ist eine gute Gelegenheit, eingefahrene Ernährungs- und Konsumgewohnheiten zu überdenken:

Die Ziele des "Veggiday" sind

Klimaschutz und Nachhaltigkeit: Weniger Fleisch zu essen spart CO2 und schont langfristig Ressourcen. Für ein Kilogramm Rindfleisch werden zur Zeit noch 15 000 Liter Wasser und 15 Kilogramm Futtermittel verbraucht, von CO2-intensiven Düngemitteln mal abgesehen.
Gesundheitsvorsorge: Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt maximal 300 bis 600 Gramm Fleisch- und Wurstwaren pro Woche, um das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu mindern, außerdem 5 x täglich Obst und Gemüse für eine gesunde Ernährung.
Bewusste Esskultur: Der Trend zu regionalen und Bio-Lebensmitteln zeugt von einer Rückbesinnung auf regionale und saisonale Produkte und fördert eine kulinarische Philosophie der kurzen Wege, die zugleich klimaschützend, gesundheitsfördernd und nachhaltig ist. Motto:

"Wer weiter denkt, kauft näher ein."

Der Bremer "Veggiday" richtet sich an

Kitas und Schulen Die Vorliebe für gutes/gesundes Essen oder Fast Food ist in erster Linie das Ergebnis eines zu Hause, in Kita und Schule geprägten Lernprozesses. Also sollte hier auch soziales Lernen für einen ökologischen Wandel und mehr Nachhaltigkeit angesiedelt werden.
Großküchen (Kantinen, Mensen, Altenheime, Krankenhäuser, u.a.) und Restaurants , die am Veggiday neben anderen Speisen deutlich mehr vegetarische Gerichte anbieten und dies klar kennzeichnen sollen.
Verbraucher , um für sie ein Ritual zu schaffen, das Gewohnheiten in Frage stellt und in der Folge zu einem nachhaltigen und (klima)bewussten Konsumverhalten führt.

Christiane Schwalbe, Bürgerstiftung Bremen / Oktober 2010