

Z U K U N F T E S S E N

ÜBER DIE AUSWIRKUNGEN DER
ERNÄHRUNG AUF DIE KLIMAKRISE UND
DIE HANDLUNGSMÖGLICHKEITEN DER
SOZIALEN ARBEIT



BACHELORARBEIT DER HOCHSCHULE LUZERN -
SOZIALE ARBEIT

MANKHAS BOGDAN
MÜLLER MURIEL
AUGUST 2022

Bachelor-Arbeit
Soziokultur
VZ 19-1, BB/TZ 18-2

Bogdan Mankhas, Muriel Müller

Zukunft Essen!

**Über die Auswirkungen der Ernährung auf die Klimakrise und die
Handlungsmöglichkeiten der Sozialen Arbeit**

Diese Arbeit wurde am **15.08.2022** an der Hochschule Luzern – Soziale Arbeit eingereicht. Für die inhaltliche Richtigkeit und Vollständigkeit wird durch die Hochschule Luzern keine Haftung übernommen.

Studierende räumen der Hochschule Luzern Verwendungs- und Verwertungsrechte an ihren im Rahmen des Studiums verfassten Arbeiten ein. Das Verwendungs- und Verwertungsrecht der Studierenden an ihren Arbeiten bleibt gewahrt (Art. 34 der Studienordnung).

Studentische Arbeiten der Hochschule Luzern – Soziale Arbeit werden unter einer Creative Commons Lizenz im Repositorium veröffentlicht und sind frei zugänglich.

**Originaldokument gespeichert auf LARA – Lucerne Open Access Repository and Archive
der Zentral- und Hochschulbibliothek Luzern**



Urheberrechtlicher Hinweis:

Dieses Werk ist unter einem Creative Commons Namensnennung-Keine kommerzielle Nutzung-Keine Bearbeitung 3.0 Schweiz (CC BY-NC-ND 3.0 CH) Lizenzvertrag lizenziert.

Um die Lizenz anzuschauen, gehen Sie bitte zu <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/ch>

Sie dürfen:



Teilen — das Material in jedwedem Format oder Medium vervielfältigen und weiterverbreiten.

Zu den folgenden Bedingungen:



Namensnennung — Sie müssen angemessene Urheber- und Rechteangaben machen, einen Link zur Lizenz beifügen und angeben, ob Änderungen vorgenommen wurden. Diese Angaben dürfen in jeder angemessenen Art und Weise gemacht werden, allerdings nicht so, dass der Eindruck entsteht, der Lizenzgeber unterstütze gerade Sie oder Ihre Nutzung besonders.



Nicht kommerziell — Sie dürfen das Material nicht für kommerzielle Zwecke nutzen.



Keine Bearbeitungen — Wenn Sie das Material remixen, verändern oder darauf anderweitig direkt aufbauen dürfen Sie die bearbeitete Fassung des Materials nicht verbreiten.

Keine weiteren Einschränkungen — Sie dürfen keine zusätzlichen Klauseln oder technische Verfahren einsetzen, die anderen rechtlich irgendetwas untersagen, was die Lizenz erlaubt.

Jede der vorgenannten Bedingungen kann aufgehoben werden, sofern Sie die Einwilligung des Rechteinhabers dazu erhalten.

Diese Lizenz lässt die Urheberpersönlichkeitsrechte nach Schweizer Recht unberührt.

Eine ausführliche Fassung des Lizenzvertrags befindet sich unter

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/ch/legalcode.de>

Vorwort der Schulleitung

Die Bachelor-Arbeit ist Bestandteil und Abschluss der beruflichen Ausbildung an der Hochschule Luzern, Soziale Arbeit. Mit dieser Arbeit zeigen die Studierenden, dass sie fähig sind, einer berufsrelevanten Fragestellung systematisch nachzugehen, Antworten zu dieser Fragestellung zu erarbeiten und die eigenen Einsichten klar darzulegen. Das während der Ausbildung erworbene Wissen setzen sie so in Konsequenzen und Schlussfolgerungen für die eigene berufliche Praxis um.

Die Bachelor-Arbeit wird in Einzel- oder Gruppenarbeit parallel zum Unterricht im Zeitraum von zehn Monaten geschrieben. Gruppendynamische Aspekte, Eigenverantwortung, Auseinandersetzung mit formalen und konkret-subjektiven Ansprüchen und Standpunkten sowie die Behauptung in stark belasteten Situationen gehören also zum Kontext der Arbeit.

Von einer gefestigten Berufsidentität aus sind die neuen Fachleute fähig, soziale Probleme als ihren Gegenstand zu beurteilen und zu bewerten. Soziokulturell-animatorisches Denken und Handeln ist vernetztes, ganzheitliches Denken und präzises, konkretes Handeln. Es ist daher nahe liegend, dass die Diplomandinnen und Diplomanden ihre Themen von verschiedenen Seiten beleuchten und betrachten, den eigenen Standpunkt klären und Stellung beziehen sowie auf der Handlungsebene Lösungsvorschläge oder Postulate formulieren.

Ihre Bachelor-Arbeit ist somit ein wichtiger Fachbeitrag an die breite thematische Entwicklung der professionellen Sozialen Arbeit im Spannungsfeld von Praxis und Wissenschaft. In diesem Sinne wünschen wir, dass die zukünftigen Soziokulturellen Animatorinnen und Animatoren mit ihrem Beitrag auf fachliches Echo stossen und ihre Anregungen und Impulse von den Fachleuten aufgenommen werden.

Luzern, im August 2022

Hochschule Luzern, Soziale Arbeit

Leitung Bachelor

ABSTRACT

Die vorliegende Literaturarbeit befasst sich mit den Auswirkungen unserer Ernährung auf das Klima und klärt, inwiefern dies in den Zuständigkeitsbereich der Sozialen Arbeit gehört. Sie zeigt im ersten Hauptteil zunächst auf, welchen Ernährungspraxen wir folgen und wie diese entstehen. Warum essen wir, was und wie wir essen? Des Weiteren werden die Zusammenhänge zwischen den konkreten Ernährungspraxen und dem Klima dargestellt, sowie diejenigen Akteur:innen und Mechanismen, die für klimaschädliche Ernährungspraxen als Hauptverantwortliche erachtet werden können. Daraus ergibt sich ein Handlungsbedarf für die Soziale Arbeit. Im zweiten Hauptteil werden aus dem generierten Theoriewissen Handlungsvorschläge für die Soziale Arbeit und insbesondere die Soziokulturelle Animation abgeleitet. Letztere besitzt durch ihre projektbasierte Arbeitsweise im Freiwilligenkontext ein grosses Potenzial, um mögliche Veränderungen des Ernährungssystems anzustossen, weg von klimaschädlichen Ernährungspraxen hin zu klimafreundlichen Alternativen.

ABSTRACT	IV
ABBILDUNGSVERZEICHNIS	VII
1 EINLEITUNG	1
1.1 AUSGANGSLAGE	1
1.2 FRAGESTELLUNGEN	3
1.3 ZIELE UND AUFBAU DER ARBEIT	3
2 ERNÄHRUNGSPRAXEN: WIE ERNÄHREN WIR UNS?	5
2.1 OMNIVORE ERNÄHRUNG	5
2.2 VEGETARISCHE ERNÄHRUNG	5
2.3 VEGANE ERNÄHRUNG	5
2.4 FAZIT: DIE DREI HAUPTERNÄHRUNGSPRAXEN	5
3 ERKLÄRUNGSANSÄTZE: WIE ENTSTEHEN ERNÄHRUNGSPRAXEN?	6
3.1 HISTORISCHER RÜCKBLICK.....	6
3.1.1 <i>Agrarrevolution</i>	6
3.1.2 <i>Entstehung und Spezialisierung von Nahrungsmittelunternehmen</i>	7
3.1.3 <i>Entwicklung der Verkehrsinfrastruktur</i>	7
3.1.4 <i>Vervielfältigung und Konservierung</i>	8
3.2 ENTWICKLUNG DER INDIVIDUELLEN ESSGEWOHNHEITEN	9
3.2.1 <i>Primär- und Sekundärbedürfnisse</i>	9
3.2.2 <i>Geschmackspräferenzen</i>	9
3.2.3 <i>Habitus und Kapital</i>	10
3.2.4 <i>Das Drei-Komponenten-Modell</i>	11
3.3 SOZIALE UND KULTURELLE ASPEKTE	13
3.4 DAS THEORETISCHE MODELL DER ERNÄHRUNGSENTSCHEIDUNG	15
3.5 FAZIT: ERNÄHRUNGSPRAXEN SIND VON DIVERSEN INDIVIDUELLEN UND SOZIO-KULTURELLEN FAKTOREN GEPRÄGT	16
4 KLIMA: WELCHEN EINFLUSS HABEN UNSERE ERNÄHRUNGSPRAXEN DARAUF?	18
4.1 RESSOURCENVERBRAUCH ZUR HERSTELLUNG VON NAHRUNGSMITTELN	18
4.1.1 <i>Ressource Land</i>	18

4.1.2 Ressource Wald	21
4.1.3 Ressource Wasser	22
4.2 EMISSION VON TREIBHAUSGASEN	23
4.3 BIOLOGISCHER ANBAU VS. KONVENTIONELLER ANBAU	26
4.4 SAISONALITÄT UND LOKALITÄT	27
4.5 LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG	29
4.6 VERLUST DER BIODIVERSITÄT UND ARTENVIELFALT	30
4.7 TIERPRODUKTE UND PFLANZLICHE NAHRUNGSMITTEL IM VERGLEICH	31
4.8 FAZIT: DIE GEGENWÄRTIGE OMNIVORE ERNÄHRUNGSPRAXIS BELASTET DAS KLIMA MASSIV	33
5 ERNÄHRUNGSBEDINGTE KLIMAFOLGEN: WER SIND DIE AKTEUR:INNEN, WAS SIND DIE MECHANISMEN? .	36
5.1 INDUSTRIELLE LANDWIRTSCHAFT	36
5.2 HANDEL	36
5.3 AGRARPOLITIK	38
5.4 EXTERNALISIERUNGSGESELLSCHAFT NACH LESSENICH	42
5.5 KONSUMENT:INNEN	43
5.5 FAZIT: KLIMASCHÄDLICHE ERNÄHRUNGSPRAXEN ALS FOLGE VON POLITISCHEM, WIRTSCHAFTLICHEM, GESELLSCHAFTLICHEM UND INDIVIDUELLEM HANDELN	44
6 ZUSTÄNDIGKEIT: WARUM SOLL SICH DIE SA ERNÄHRUNGSBEDINGTEN KLIMAPROBLEMEN ANNEHMEN? .	46
6.1 UNGLEICHHEITEN IN DEN (ÜBER-)LEBENSCHANCEN UND POSTKOLONIALISMUS	46
6.2 IMPERIALE LEBENS-/ERNÄHRUNGSWEISE UND KLIMARASSISMUS	47
6.3 AGENDA 2030	50
6.4 BERUFSKODEX	53
6.5 FAZIT: DIE SA MUSS SICH ALS MENSCHENRECHTSPROFESSION DER KLIMAKRISE ANNEHMEN	53
7 KLIMAFREUNDLICHE ERNÄHRUNGSPRAXEN: WELCHE HANDLUNGSMÖGLICHKEITEN HAT DIE SKA?	55
7.1 ZIELE	56
7.2 INTERVENTIONSPOSITIONEN UND AUFGABEN DER SKA	58
7.3 HANDLUNGSMÖGLICHKEITEN DER SKA	61
7.3.1 ... in Bezug auf einen Werte- und Normenwandel	61
7.3.2 ... in Bezug auf Politik, Handel und Staat	62
7.3.3 ... in Bezug auf angestammte und neue Tätigkeitsfelder	64

7.4 BEISPIELE ANHAND DER INTERVENTIONSPOSITIONEN	65
7.4.1 Neues Ausbildungskonzept: SA-Klima-Expert:innen	65
7.4.2 Solidarische Landwirtschaft.....	69
7.4.3 Bildungs- und Sensibilisierungsarbeit	70
7.5 FAZIT: WIE SA-KLIMA-EXPERT:INNEN ZU KLIMAFREUNDLICHKEIT UND -GERECHTIGKEIT BEITRAGEN KÖNNEN	78
8 SCHLUSSFOLGERUNGEN	80
8.1 BEANTWORTUNG DER FRAGESTELLUNGEN	80
8.2 PRAXISRELEVANZ UND AUSBLICK	84
8.3 PERSÖNLICHES SCHLUSSWORT UND DANK	85
9 QUELLEN	86

ABBILDUNGSVERZEICHNIS

ABBILDUNG DECKBLATT: PLANET AUF DEM TELLER (QUELLE: EIGENE DARSTELLUNG, 2022)	
ABBILDUNG 1: WISSEN-PRAXIS-TRANSFERMODELL (QUELLE: HUSI, 2013, S. 134).	4
ABBILDUNG 2: DREI-KOMPONENTEN-MODELL (QUELLE: PUDEL & WESTENHÖFER, 1991, S. 33).....	12
ABBILDUNG 3: THEORETISCHES MODELL DER ERNÄHRUNGSENTSCHEIDUNG (QUELLE: PUDEL & WESTENHÖFER, 1991, S. 40).	16
ABBILDUNG 4: LANDNUTZUNG ERDE (QUELLE: EIGENE DARSTELLUNG, 2022).	19
ABBILDUNG 5: LANDNUTZUNG LANDWIRTSCHAFT (QUELLE: EIGENE DARSTELLUNG, 2022).....	19
ABBILDUNG 6: EMISSIONEN NACH WIRTSCHAFTSSEKTOREN (QUELLE: SCIENCE.ORF.AT, 2019).....	24
ABBILDUNG 7: CO ₂ -AUSSTOSS JE NACH TRANSPORTMITTEL (QUELLE: KLIMABÜNDNIS LÉTZEBUERG, 2019).....	27
ABBILDUNG 8: EINFLUSS DER ERNÄHRUNGSSTILE AUF DIE UMWELT (QUELLE: OPLIGER, 2019, S. 94).	32
ABBILDUNG 9: MARKTANTEILE DETAILHANDEL SCHWEIZ (QUELLE: STATISTA, 2021).	37
ABBILDUNG 10: ZAHLUNGSRahmen UND MASSNAHMEN 2020 (QUELLE: SCHWEIZERISCHER BUNDESRAT, 2020, S. 3968).....	40
ABBILDUNG 11: UMWELTWIRKUNG VON KUHMITLICH VS. PFLANZENMITLICH (QUELLE: ALBERT SCHWEITZER STIFTUNG FÜR UNSERE MITWELT, 2018).....	41
ABBILDUNG 12: WISSEN-PRAXIS-TRANSFERMODELL (QUELLE: MODIFIZIERT NACH HUSI, 2013, S. 134).	55
ABBILDUNG 13: HANDLUNGSMODELL, ERGÄNZT MIT ZWECK UND ZIELEN DER ADRESSATINNEN UND ADRESSATEN (QUELLE: HANGARTNER, 2013, S. 299).	59
ABBILDUNG 14: AUSGANGSLAGE VOR DER INTERVENTION (QUELLE: EIGENE DARSTELLUNG, 2022).....	66
ABBILDUNG 15: WIRKUNGSKREIS NACH DER INTERVENTION (QUELLE: EIGENE DARSTELLUNG, 2022).	69
ABBILDUNG 16: LEHRPLAN 21, 3. ZYKLUS WAH (QUELLE: BILDUNGS- UND KULTURDEPARTEMENT, S. 314).	71
ABBILDUNG 17: EINFLUSSFAKTOREN AUF DIE INDIVIDUELLE ERNÄHRUNG (QUELLE: EIGENE DARSTELLUNG, 2022).	79

1 EINLEITUNG

Die vorliegende Bachelorarbeit setzt sich mit der Ernährung und deren Einfluss auf das Klima auseinander. Dabei liegt der Fokus auf klimaschädlichen Ernährungspraxen und auf Möglichkeiten sowie Aufgaben der Sozialen Arbeit [SA], diese nachhaltig durch klimafreundliche Alternativen zu ersetzen.

1.1 AUSGANGSLAGE

Die Klimakrise – ein allgegenwärtiges Thema. Klimabewegungen, ein veganer Lebensstil oder technologische Fortschritte im Bereich erneuerbarer Energien sind nur einige der Themen, die der Autor:innenschaft aktuell sowohl in Politik wie auch auf individueller Ebene immer häufiger begegnen. Das Klima verändert sich rasend schnell und zieht viele (un-)absehbare negative Folgen für das Leben auf der Erde nach sich.

Fakt ist, dass unser alltägliches Handeln einen Einfluss auf diese Klimaveränderungen hat, wie die Umweltberatung Luzern (ohne Datum) angibt. Die Ernährung gehört dabei zu den grössten Treiber:innen der Klimaerwärmung; insbesondere die Herstellung von Tierprodukten ist ausschlaggebend, da sie enorme Ressourcen verbraucht und einen hohen Emissionsausstoss aufweist (ebd.). Obwohl dieses Wissen bekannt und weit verbreitet ist, ist der Anteil an Menschen, die gänzlich auf Tierprodukte verzichten oder deren Konsum massiv einschränken, gering. In der Schweiz leben lediglich 4,1 Prozent der Bevölkerung vegetarisch und nur 0,6 Prozent vegan (Statista, 2020). Auch der Transport von Nahrungsmitteln von einer Seite der Welt auf die andere, und das zu jeder Jahreszeit, erzeugt unnötige Treibhausgasemissionen, die durch eine achtsamere Auswahl an Lebensmitteln im Hinblick auf Saisonalität und Lokalität vermieden werden könnten, wie Zamecnik et al. angeben (Zamecnik et al., 2021, S. 8). Eine weitere Umweltsünderin im Bereich Ernährung ist die konventionelle Landwirtschaft. Böden und Grundwasser werden durch den Einsatz von Pestiziden und die unzähligen Monokulturen verschmutzt und verschwinden als nutzbare Ressourcen, so der Umwelttechniker Patrick Oppliger (2019, S. 43). Nicht zuletzt trägt die alltägliche Lebensmittelverschwendung zu Veränderungen des Klimas bei, wie der Umweltforscher Thomas Lindenthal und der Ernährungsökologe Martin Schlatzer (2020) ausführen, denn auch die weggeworfenen Lebensmittel beanspruchen für die Produktion Ressourcen und führen zu Emissionen (S. 10). Die Autor:innenschaft schliesst aus diesen Gegebenheiten, dass sich das globale Essverhalten verändern muss, um die Klimakrise nicht zusätzlich zu verschlimmern. Dazu muss zuerst

verstanden werden, wie Ernährungspraxen entstehen und weshalb man an ihnen festhält. Denn Ernährung ist oftmals nicht einfach eine individuelle, situative Entscheidung, die aufgrund des Primärbedürfnisses (Nahrungsaufnahme) des Körpers entsteht, sondern durch diverse Faktoren und Motive wie beispielsweise Geschmackspräferenzen, finanzielle Mittel, soziale Statusbedingungen oder traditionelle Einflüsse geprägt (Pudel & Westenhöfer, 1991, S. 37). Auch die Sozialisierung sowie gesellschaftliche und kulturelle Normen spielen laut dem Ernährungspsychologen Christoph Klotter (2017) eine wichtige Rolle (S. 30).

Aufgrund der Faktenlage bezüglich klimaschädlicher Ernährungspraxen und den aus der Ernährungspsychologie gewonnenen Erkenntnissen über die Entstehung von Ernährungspraxen sollen in der vorliegenden Arbeit Handlungsmöglichkeiten für Akteur:innen der SA und hierbei vor allem der Soziokulturellen Animation [SKA] herausgearbeitet werden. Die Arbeit richtet sich vor allem an Fachpersonen der SA, die sich eingehender mit den Zusammenhängen zwischen klimaschädlicher Ernährung und ihrer Profession auseinandersetzen wollen. Die Erkenntnisse und Schlussfolgerungen sind allerdings für die gesamte Bevölkerung relevant, da das Thema alle angeht und die Notwendigkeit besteht, dass jede:r einen Teil zu einem Wechsel hin zu klimafreundlichen Ernährungspraxen beiträgt, wie die vorliegende Arbeit aufzeigen wird. Eigene Überlegungen werden jeweils mit einem Verweis auf die Autor:innenschaft gekennzeichnet, um sie klar von der wiedergegebenen Fachliteratur abzugrenzen.

1.2 FRAGESTELLUNGEN

Aus der Ausgangslage lassen sich die folgenden drei Hauptfragen ableiten:

- **Welche Ernährungspraxen schaden dem Klima?**
- **Warum sind klimaschädliche Ernährungspraxen Gegenstand der SA?**
- **Welche Handlungsmöglichkeiten hat die SA in Bezug auf klimaschädliche Ernährung?**

Zur Beantwortung dieser Fragen dienen folgende Unterfragen als Hilfsmittel:

- Welche Ernährungspraxen gibt es?
- Wie entstehen Ernährungspraxen?
- Wer sind die Hauptverantwortlichen für klimaschädliche Ernährungspraxen?

1.3 ZIELE UND AUFBAU DER ARBEIT

Basierend auf der im Kapitel 1 beschriebenen Problemstellung der vom Menschen (mit-)verursachten Klimaerwärmung will die vorliegende Bachelorarbeit untersuchen, wie die globale Ernährung, der Klimawandel und die Profession der SA zusammenhängen, mit dem Ziel, Handlungsmöglichkeiten der SA und insbesondere SKA in diesem Problemfeld abzuleiten. Dazu wird im Kapitel 2 aufgezeigt, welchen Ernährungspraxen wir gemeinhin folgen. In einem Folgeschritt wird im Kapitel 3 erklärt, wie diese entstehen, also warum wir uns so ernähren, wie wir es tun. Das Kapitel 4 stellt dar, welche Ernährungspraxen als besonders klimaschädlich eingestuft werden. Dabei gilt es auch die Verantwortlichkeiten zu klären: Wer ist für klimaschädliche Ernährungspraxen in welchem Ausmass verantwortlich? Dieser Thematik widmet sich das Kapitel 5. Die Verknüpfung von Klima und Ernährung führt zu einem Handlungsbedarf für die SA, da die Auswirkungen der klimaschädlichen Ernährungspraxen die gesamte Weltbevölkerung und zukünftige Generationen betreffen. Diesen Zusammenhängen widmet sich das Kapitel 6. Daraus resultieren in Kapitel 7 Handlungsansätze und -möglichkeiten der SA, um Veränderungen im Bereich klimaschädliche Ernährung anstossen zu können. Der Fokus wird auf die SKA gelegt, da diese nach Erachten der Autor:innenschaft am meisten Handlungsspielraum zulässt. Denn in diesem Bereich der SA wird im Vergleich zur Sozialpädagogik und Sozialarbeit nicht im Zwangs-, sondern eher im Freiwilligenkontext gearbeitet, und dies mit unterschiedlichsten Bevölkerungsgruppen. Die projektorientierte Arbeit der SKA bietet für die Autor:innenschaft auch den idealen Rahmen, um die in dieser Bachelorarbeit erarbeiteten Handlungsvorschläge umzusetzen und

Verbindungen zwischen sozialen, kulturellen, politischen und ökonomischen Themen sowie Aktionen herzustellen. Auch sind die Autor:innen dieser Bachelorarbeit selbst in soziokulturellen Arbeitsfeldern tätig und verfügen daher über das praxisrelevante Know-how. Daher werden im Kapitel 7 vorwiegend soziokulturelle Aufgaben und Theorien aufgeführt. Schliesslich werden im Kapitel 8 die wichtigsten Erkenntnisse zusammengetragen und zu einem Fazit verdichtet.

Die Arbeit orientiert sich am Wissen-Praxis-Transfermodell von Gregor Husi (siehe Abb. 1). Das heisst, es wird in den Kapiteln 1 bis 5 zunächst Beschreibungs- und Erklärungswissen generiert, woraus sich im Kapitel 6 der Handlungsbedarf ableitet, der zugleich das Beurteilungswissen bildet. Aus der Verknüpfung von Beschreibungs-, Erklärungs- sowie Beurteilungswissen werden im Kapitel 7 zunächst Ziele definiert und im Anschluss konkrete Handlungsmöglichkeiten für die Umsetzung dieser Ziele ausgearbeitet. Dies entspricht im Wissen-Praxis-Transfermodell dem Handlungswissen.

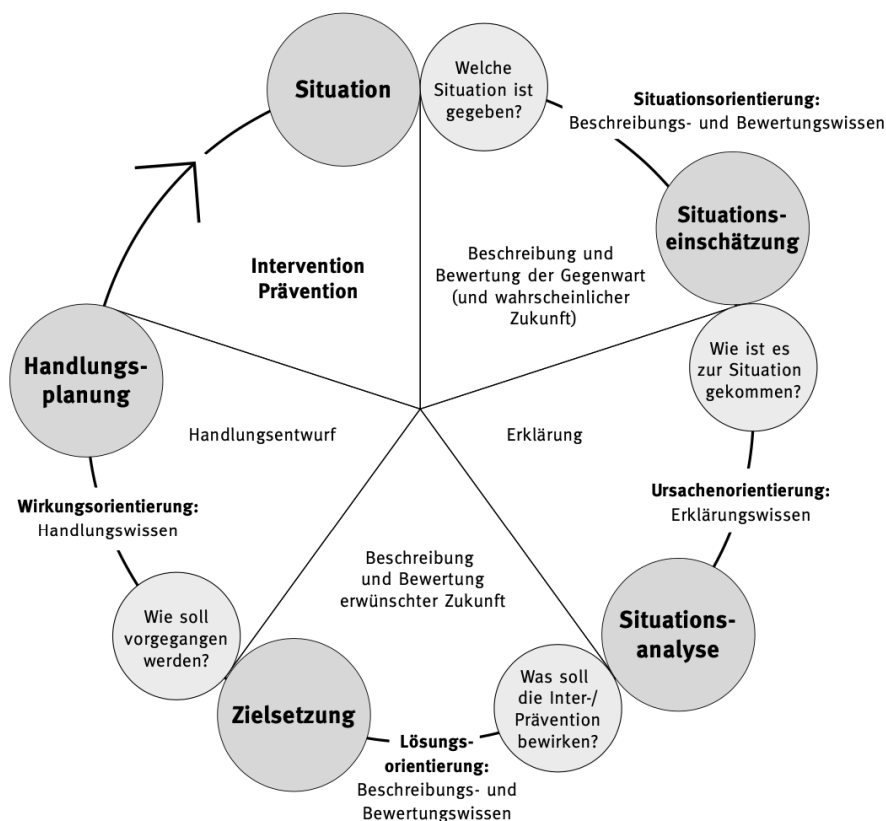


Abbildung 1: Wissen-Praxis-Transfermodell (Quelle: Husi, 2013, S. 134).

2 ERNÄHRUNGSPRAXEN: WIE ERNÄHREN WIR UNS?

Obschon die Verbreitung bestimmter Ernährungspraxen je nach verfügbaren Lebensmitteln oder kulturellen Eigenheiten von Region zu Region unterschiedlich ist und es immer wieder neue Trends gibt, kann grundlegend zwischen einer pflanzenbasierten und einer fleischbasierten Ernährungspraxis unterschieden werden (Lebensmittellexikon, ohne Datum). Die drei häufigsten Ausprägungen werden im Folgenden erklärt. Jede dieser drei Ernährungspraxen hat einen unterschiedlich grossen Einfluss auf das Klima, wie in Kapitel 4 *Klima: Welchen Einfluss haben unsere Ernährungspraxen darauf?* sichtbar werden wird.

2.1 OMNIVORE ERNÄHRUNG

Bei der omnivoren Ernährungspraxis isst der Mensch sowohl tierische Produkte wie Fisch, Fleisch, Eier und Milch als auch pflanzliche Komponenten wie Früchte und Gemüse. Diese Ernährungsform gilt – insbesondere in den westlichen Industrieländern – als der Standard (Enera, 2019).

2.2 VEGETARISCHE ERNÄHRUNG

Im Gegensatz zu Omnivor:innen lassen vegetarisch lebende Menschen Fleisch und Fisch weg, dafür setzen sie vermehrt auf Milchprodukte, ebenso auf Getreide, Früchte und Gemüse sowie auf Hülsenfrüchte oder Soja als Proteinquelle (ebd.).

2.3 VEGANE ERNÄHRUNG

Eine vegane Ernährung kommt gänzlich ohne Tierprodukte aus. Das heisst, neben Fleisch, Fisch und Milchprodukten werden keine Eier, Gelatine oder Honig konsumiert. Auch hier spielen Hülsenfrüchte, Soja oder Seitan eine wichtige Rolle als Proteinlieferanten, die Basis bilden viel Gemüse und Früchte, Getreide, Nüsse und Samen (ebd.).

2.4 FAZIT: DIE DREI HAUPTERNÄHRUNGSPRAXEN

Es lassen sich somit drei Ernährungspraxen festhalten, an denen sich ein Grossteil der Menschheit orientiert: omnivor (= alles essend), vegetarisch (= kein Fleisch, kein Fisch, aber Milchprodukte, Eier etc.) und vegan (= rein pflanzlich, keine Tierprodukte). Es gibt von diesen Ernährungspraxen zahlreiche Variationen wie zum Beispiel die Paleo-Ernährung, die sich an den in der Steinzeit vorhandenen Nahrungsmitteln orientiert und auf verarbeitete Lebensmittel verzichtet, oder die frutarische Ernährung, bei der nur Pflanzen gegessen werden, die bei der

Ernte nicht geschädigt wurden. Deren Einfluss auf das Klima weicht aber entweder kaum von demjenigen ihrer Haupternährungspraxis ab oder aber ihr gesellschaftlicher Anteil ist marginal bzw. der Lebensstil langfristig nicht praktikabel (Enera, 2019). Deshalb sind sie nicht Teil der vorliegenden Arbeit.

3 ERKLÄRUNGSANSÄTZE: WIE ENTSTEHEN ERNÄHRUNGSPRAXEN?

In diesem Kapitel werden verschiedene Erklärungsansätze zur Entstehung von Ernährungspraxen und des Essverhaltens beleuchtet und erläutert. Zuerst wird anhand eines historischen Rückblicks aufgezeigt, wie sich die Nahrungsthematik mit der industriellen Revolution verändert hat. Danach wird auf die Entwicklung der individuellen Ernährungspraxen eingegangen. Zum Schluss werden soziale und kulturelle Aspekte, die für die Herausbildung von Ernährungspraxen relevant sind, vorgestellt, und es wird auf das theoretische Modell der Ernährungsentscheidung eingegangen.

3.1 HISTORISCHER RÜCKBLICK

Die industrielle Revolution im 18. und 19. Jahrhundert hat die Wirtschaft und Gesellschaft völlig umgestaltet. Im Hinblick auf die Ernährung gab es sowohl auf Seiten des Angebots als auch auf Seiten der Nachfrage grosse Veränderungen. Im Laufe des 19. Jahrhunderts lassen sich vier ineinander verflochtene Entwicklungen beobachten, die aus der Sicht des Angebots zu einer Revolutionierung des Ernährungssektors führten, wie der Schweizer Historiker Jakob Tanner (2003) festhält (S. 31). Im Folgenden werden diese Verflechtungen aufgezeigt.

3.1.1 AGRARREVOLUTION

Agrarrevolution meint die bedeutenden Veränderungen im Agrarsektor ab dem frühen 18. Jahrhundert. Dazu gehören beispielsweise die Verbesserung des Saatguts, Züchterfolge bei Haus- und Nutztieren, neu entwickelte Ackerbaugeräte oder der Übergang von der Dreifelder- zur Fruchtwechselwirtschaft. Diese Änderungen ermöglichten den Bäuer:innen eine Steigerung der Arbeits- und Flächenproduktivität. So konnte die Nahrungssicherheit verbessert und gegen die Kontamination von Nahrungsmitteln mit unterschiedlichsten Krankheitserregern vorgegangen werden (Tanner, 2003, S. 31). Laut dem Ernährungspsychologen Volker Pudiel und dem Professor für Ernährungs- und Gesundheitspsychologie Joachim Westenhöfer (1991) haben diese Tendenzen dazu geführt, dass ein Verlust der Wertschätzung von Nahrung stattfand. Ohne die Erfahrung der Nahrungsmiteleinschränkung fehlt das emotionale und

existenzielle Grundverständnis, wie Nahrungsaufnahme und Leben zusammenhängen. Dadurch wirken die Lebensmittel nicht mehr gleich wertvoll (S. 35).

3.1.2 ENTSTEHUNG UND SPEZIALISIERUNG VON NAHRUNGSMITTELUNTERNEHMEN

Die Zeit der Industrialisierung brachte gemäss Tanner (2003) neue Entwicklungen in der Chemie-, Maschinen- und Elektroindustrie hervor (S.33). Dadurch konnten Nahrungsmittel im mechanisierten Produktionsverfahren hergestellt werden. Das führte zu einer weiteren Produktivitätssteigerung und Veränderung in der Nahrungsmittelindustrie. So spezialisierten sich Nahrungsmittelherstellende auf bestimmte Produkte wie etwa Teigwaren oder Suppenwürfel, Babynahrung oder Kondensmilch. Insbesondere im Bereich der Tierprodukte zeigte sich eine grosse Veränderung: Nutztiere wurden immer mehr aus dem städtischen Raum gebannt, das bisher gängige Zusammenleben zwischen Mensch und Tier wandelte sich zu spezialisierten Viehhaltungsbetrieben, die nur noch marktgängige Fleisch- und Milchprodukte produzierten. Dadurch wuchs Fleisch ab dem 19. Jahrhundert zu einem Wohlstands- und Statussymbol (ebd.), als das es auch heute noch oft angesehen wird.

Zusätzlich zu diesen Prozessen wurden immer mehr Nahrungsmittel wie Getreide oder Kolonialwaren (= überseeische Genussmittel wie etwa Zucker, Tabak, Gewürze oder Reis) importiert, wodurch die Nahrungsmittelunternehmen wuchsen und sich das Lebensmittelangebot enorm vergrösserte. Für die Autor:innenschaft ist dies ein Grund dafür, dass viele Lebensmittel wie im Abschnitt 3.1.1 *Agarrevolution* nicht nur den Wert, sondern auch zunehmend ihre Identität verloren. Diese Entwicklung kann bis heute beobachtet werden, so Pudiel und Westenhöfer (1991), denn die Konsument:innen erleben den Erwerb von Lebensmitteln nicht mehr anders als den Einkauf beliebiger *Non-Food* Artikel: Alles ist ständig verfügbar, kann bedenkenlos verbraucht und jederzeit neu gekauft werden (S. 35).

3.1.3 ENTWICKLUNG DER VERKEHRSINFRASTRUKTUR

Der im vorherigen Abschnitt 3.1.2 *Entstehung und Spezialisierung von Nahrungsmittelunternehmen* gezeigte steigende Import von Nahrungsmitteln wie Getreide oder Kolonialwaren verlangte gemäss Tanner (2003) ein komplexes Transport- und Kommunikationssystem. Vor allem das Zusammenspiel von Hochseeschifffahrt, Eisenbahn und Telegrafie nennt er als für den Nahrungsmittelsektor unerlässlich. Dieser Auf- und Ausbau der Verkehrsinfrastruktur zog eine Ausweitung und Steigerung der transnationalen Austauschbeziehungen nach sich. So konnte sich eine internationale Arbeitsteilung und in der

Folge davon der hochgradig integrierte Weltmarkt etablieren, wie wir ihn heute kennen (S. 33–34). Durch diese Arbeitsteilung, aber auch durch den immer höheren Verarbeitungs- und Verpackungsgrad konnte der originäre Bezug der Quelle immer weniger nachverfolgt werden, wie es Pudel und Westenhöfer (1991) formulieren (S. 35). Wie soll der Bezug von der Milch im quadratischen Tetra Pak zur Kuh oder vom rechteckigen Fischstäbchen zu einem Kabeljau hergestellt werden? Die Nahrungsmittel erhielten durch diese Prozesse einen emotional neutralen Stellenwert. Dementsprechend hat sich die Einstellung der Konsument:innen gegenüber den Lebensmitteln stark verändert. Es geht nicht mehr darum, Nahrung zu suchen und zu finden, heute müssen sich Konsument:innen lediglich durch das breite Nahrungsmittelangebot «kämpfen» und eine Entscheidung treffen (ebd., S. 34–35).

3.1.4 VERVIELFÄLTIGUNG UND KONSERVIERUNG

Obwohl man Konservierungsverfahren für Lebensmittel schon seit Jahrtausenden gekannt und angewendet hat, ist die Konserve, wie sie heute nicht mehr aus dem Lebensmittelmarkt wegzudenken ist, zusammen mit den oben genannten Entwicklungen ein Ergebnis der Industrialisierung (Tanner, 2003, S. 34). Das neue Verfahren des Franzosen Nicolas-François Apert, das auf: «Erhitzen unter Luftabschluss» (ebd.) basierte, wurde von der Bevölkerung zunächst als wahres Wunder aufgenommen, da die Prozesse dahinter nicht verstanden wurden. Demnach waren Konserven anfangs ein Luxusprodukt; einen Grossteil davon machten Fleischkonserven aus. Erst nach dem Zweiten Weltkrieg und dem damit verbundenen Konjunkturaufschwung verbreiteten sich die Konserven unter der breiten Masse und entwickelten sich weiter. Denn nicht nur im Hinblick auf die Konservierung waren die Dosen für die Produzierenden attraktiv, sondern auch bezüglich der Verdichtung, Dosierung und Verpackung der Nahrungsmittel. Sie bot damit die Grundlage für die Herstellung eines neuen Typs von Produkten, nämlich *convenience food*, also Fertiggerichte. Diese, von Tanner (2003) auch «Bequemlichkeitsprodukte» (S. 35) genannten, Nahrungsmittel bieten den Menschen einen entscheidenden Vorteil: Man kann innerhalb kürzester Zeit ein wohlschmeckendes Gericht zaubern, da sie die meisten Verarbeitungsschritte bereits hinter sich haben. Heute gibt es praktisch kein Lebensmittel mehr, das nicht chemisch oder technisch behandelt wurde (oder werden kann), um es haltbar zu machen (Tanner 2003, S. 34–35). Die Autor:innenschaft sieht in diesen intensiven Verarbeitungsprozessen einen weiteren Ursprung der Entfremdung zwischen Mensch und Lebensmittel.

3.2 ENTWICKLUNG DER INDIVIDUELLEN ESSGEWOHNHEITEN

In diesem Unterkapitel wird auf die Entwicklung der individuellen Essgewohnheiten eingegangen. Dabei werden zuerst die Primär- und Sekundärbedürfnisse vorgestellt. Weiter geht es mit der Entwicklung der Geschmackspräferenzen, dem Habitus und dem Drei-Komponenten-Modell.

3.2.1 PRIMÄR- UND SEKUNDÄRBEDÜRFNISSE

Laut der Professorin für Ernährungs- und Verbraucherbildung Ines Heindl (2003) dient die Nahrungsmittelaufnahme in erster Linie der: «(...) Versorgung des menschlichen Organismus mit allen Stoffen aus der Nahrung, die für Wachstum, Entwicklung und den Erhalt der lebensnotwendigen Körperfunktionen wichtig sind» (S. 35). Nahrungsmittel dienen dem Körper also als Nährstoff- und Energielieferanten (Heindl, 2003, S. 104). In der Verhaltenswissenschaft ist man sich weitgehend einig, dass die Nahrungsaufnahme durch solche Primärbedürfnisse, aber auch durch Sekundärbedürfnisse bestimmt wird (Pudel & Westenhöfer, 1991, S. 26). Bei Neugeborenen etwa steuern die Primärbedürfnisse den Hunger und die Sättigung, welche die Nahrungsmittelaufnahme steuern (ebd.). Der Hunger sendet dem Körper dabei das Startsignal zum Essen, die Sättigung dient hingegen als Stoppsignal (ebd., S. 80). Diese bedarfsgerechte Regulierung der Nahrungsaufnahme sehen Pudel und Westenhöfer (1991) als eine angeborene Fähigkeit, die Ausdifferenzierung in Form von Sekundärbedürfnissen, die erst später, nach dem Abstillen entsteht, jedoch nicht (ebd., S. 26). Sekundärbedürfnisse haben gemäss Heindl (2003) nichts mehr mit der Sicherstellung der notwendigen Nährstoffe zu tun, sondern sie dienen als Ausdruck von persönlichen und sozialen Bedürfnissen. Konkret meint das zum Beispiel die eigene Befindlichkeit oder die Zugehörigkeit zu einer bestimmten Religion oder Kultur. Diese prägen die Essgewohnheiten und damit die Essgeschichte eines Menschen, wichtig sind aber auch Vorlieben und Abneigungen gegenüber bestimmten Speisen (S. 116), was man als Geschmackspräferenzen bezeichnen kann. Wie diese entstehen, wird im folgenden Abschnitt erläutert.

3.2.2 GESCHMACKSPRÄFERENZEN

Nahrungspräferenzen und -gewohnheiten bilden sich laut Pudel und Westenhöfer (1991) durch den Kontakt und die Erfahrungen mit bestimmten Nahrungsmitteln und Speisen. Ein Modell, das die Bildung der Geschmackspräferenzen erklären kann, ist *liking by tasting*, das auf dem *mere exposure effect* beruht (S. 29). Pudel (2003) erklärt letzteres als: «erfahrungsbedingte

Gewohnheitsbildung» (S. 128). Durch die Wiederholung eines positiven sensorischen Eindrucks, den eine Speise bei der/dem Essenden hinterlässt, bildet sich mit der Zeit eine Präferenz für diesen Eindruck und damit für diese Speise (Pudel, 2003, S. 128). Er bezeichnet diesen Vorgang, also das Erleben eines angenehmen Geschmacks, als positive Konsequenz. Das ist ausschlaggebend für unsere Entscheidung für oder gegen eine Speise. Denn je nachdem, wie wir ein bestimmtes Essverhalten erleben, können wir auch negative Konsequenzen ziehen, nämlich dann, wenn es uns nicht schmeckt. Erleben wir das Essen als positive Konsequenz, werden wir es mit ziemlicher Sicherheit wiederholen, wodurch sich unser Essverhalten stabilisiert, bei negativ erlebter Konsequenz einer Speise werden wir diese voraussichtlich von unserem Speiseplan streichen (ebd., S. 126). Heindl (2003) teilt diese Sichtweise. Sie gibt an, dass uns die in der frühen Kindheit positiv oder negativ erlebten Esserfahrungen ein Leben lang prägen. Die sensorischen Eindrücke wie Geschmack und Geruch bleiben in den Erinnerungen bestehen und beeinflussen somit die lebenslangen individuellen Ernährungspraxen (S. 22).

3.2.3 HABITUS UND KAPITAL

Nach der Habitus Theorie des Soziologen Pierre Bourdieu (1982) meint der Habitus eines Menschen sein grundlegendes Weltverständnis. Der Habitus erklärt und bestimmt die Geschmacksvorlieben, das Handeln und Verhalten sowie Wahrnehmungsmuster. Diese sind vor diesem Hintergrund keine Ausprägungen der naturgegebenen Persönlichkeit oder Individualität, sondern geprägt von unserer Position im sozialen Raum. Die Position im sozialen Raum wird wiederum durch das ökonomische, kulturelle und soziale Kapital bestimmt. Es ergibt sich vor diesem Hintergrund das Bild einer Klassengesellschaft, in der das Kapital ungleich verteilt ist. Durch diese Ungleichverteilung kann sich erst der unterschiedliche, klassenspezifische Habitus entwickeln und mit ihm der ebenfalls klassentypische Lebensstil. Daraus ergibt sich die Formel $(\text{Kapital}) \times (\text{Habitus}) + \text{Feld} = \text{Praxis}$ (Bourdieu, 1982, S. 171–210). Der Professor für Soziologie Gregor Husi (2018) führt dazu aus, dass das Kapital – verteilt durch die hierarchische Klassenstruktur – zusammen mit dem Habitus, also der klassentypischen, kulturellen Haltung, und dem Feld, in dem sich jede:r bewegt, die Praxis ergibt (S. 4–8). Im Ernährungskontext interpretiert die Autor:innenschaft diese Formel folgendermassen: Das Kapital meint hier einerseits das Nahrungsmittel, das wir konsumieren. Andererseits – und für die Autor:innenschaft bedeutender – die Ressourcen, die uns den Kauf oder Nicht-Kauf ermöglichen. Das können sowohl finanzielle wie auch bildungsbedingte Ressourcen sein, sprich ökonomisches und kulturelles Kapital. Der Habitus umschreibt in

diesem Beispiel die persönliche Ernährungsgewohnheit. Diese zwei Faktoren bestimmen im jeweiligen (Ernährungs-)Kontext und Umfeld (dem Feld), in dem wir uns bewegen, zusammen die Praxis, genauer unsere Ernährungspraxis. Ein besonderes Augenmerk gilt es für die Autor:innenschaft dabei auf das Kapital zu legen: Dieses steht am Anfang der habituellen Ernährungsentscheidung und ist somit Dreh- und Angelpunkt für dessen Veränderung und damit für die Praxis. Auch die soziale Stellung im jeweiligen Feld definiert sich nach Bourdieu (1985) vor allem über den Besitz oder Nicht-Besitz von Kapitalsorten (S. 10). Klotter (2017) bestätigt dies in Bezug auf das Ernährungsverhalten: Er gibt an, dass sich die unteren sozialen Schichten, die über wenig Geld (ökonomisches Kapital nach Bourdieu) und wenig Bildung (kulturelles Kapital nach Bourdieu) verfügen, schlechter ernähren als die oberen Schichten. Konkret essen sie weniger Obst und Gemüse, dafür mehr Fleisch und verarbeitete Produkte (S. 23–24). Wie Kapitel 4 *Klima: Welchen Einfluss haben unsere Ernährungspraxen darauf?* zeigen wird, sind dies wichtige Punkte, die klimaschädliche Ernährungspraxen ausmachen. Der Fokus auf die verschiedenen Kapitalsorten, insbesondere das ökonomische und das kulturelle, bietet der Autor:innenschaft demnach einen Ansatzpunkt für das Entwickeln von Handlungsmöglichkeiten.

3.2.4 DAS DREI-KOMPONENTEN-MODELL

Pudel und Westenhöfer (1991) weisen neben den oben genannten Aspekten, welche die Entstehung von Ernährungspraxen beeinflussen, auf drei weitere Komponenten hin: die Innen- und Aussensteuerung sowie die kognitive Steuerung. Die Innensteuerung oder der innere Reiz, den sie als biologische Regulation des Körpers definieren (S. 32), ist für die Autor:innenschaft mit den im Abschnitt 3.2.1 *Primär- und Sekundärbedürfnisse* aufgeführten Primärbedürfnissen gleichzusetzen, sprich mit dem Hunger und der Sättigung. Diese Reize stehen für Pudel und Westenhöfer (1991) stets in Konkurrenz zur Steuerung durch Aussenreize (S. 32). Darunter verstehen sie das, was zuvor als Sekundärbedürfnisse definiert wurde (vgl. 3.2.1 *Primär- und Sekundärbedürfnisse*). Es ist eine: «kulturelle Normierung» (Pudel & Westenhöfer, 1991, S. 32), die durch familiäre und sozio-kulturelle Verhaltensweisen geprägt ist. Zu diesen zwei sich konkurrierenden Aspekten kommt eine kognitive Kontrolle hinzu (ebd.). Diese setzt sich aus allen bewussten Massnahmen zusammen, die wir treffen, um unser individuelles Essverhalten zu steuern. Das können etwa Diäten sein oder eine bewusste Entscheidung für gesunde Nahrungsmittel. Die kognitive Komponente hängt somit stark von unserem persönlichen Ernährungswissen oder unseren Einstellungen und Überzeugungen ab. Da diese Komponente

von den drei genannten diejenige Ebene ist, auf der am meisten bewusste Handlungen geschehen, bietet sie auch eine Ansatzmöglichkeit, um das Essverhalten von Erwachsenen zu verändern (Pudel & Westenhöfer, S. 32–33). Grundsätzlich gibt es aber eine ständige Überschneidung dieser drei Komponenten über das gesamte Leben hinweg, wie Abbildung 2 verdeutlicht:

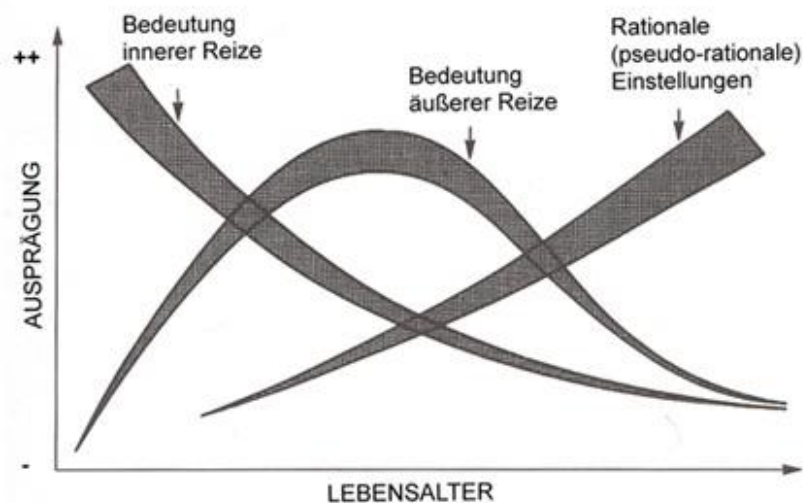


Abbildung 2: Drei-Komponenten-Modell (Quelle: Pudel & Westenhöfer, 1991, S. 33).

Die Abbildung 2 zeigt, wie die Innensteuerung in jungen Jahren eine grosse Bedeutung hat, die sie mit der Zeit jedoch verliert. Die äusseren Reize werden dafür immer wichtiger und erreichen etwa in der Hälfte unseres Lebensalters ihre Spitze. Die kognitive Steuerung hingegen bildet sich immer stärker aus und scheint am Ende des Lebens der grösste Einflussfaktor für die Nahrungsmittelwahl und damit die gewählte Ernährungspraxis zu sein. Pudel (2003) ist deshalb überzeugt: «Das Essverhalten muss (...) als ein durch Lernerfahrungen nach und nach verfestigtes Verhalten aufgefasst werden. Konditionierungsprozesse spielen eine wichtige Rolle, die (...) nur durch wiederholtes Training umkonditioniert werden können» (S. 130). Konditionierungsprozesse beschreiben dabei ein Zusammenspiel von Reizen und Reaktionen, welche zuvor erlernt wurden (Nachhilfe-Team, ohne Datum). Für die Autor:innenschaft macht dies deutlich, dass die drei Komponenten entscheidend sind, wenn es darum geht, Handlungsmöglichkeiten zu entwickeln, die klimaschädlichen Ernährungspraxen entgegenwirken. Besondere Aufmerksamkeit soll bei den Handlungsmöglichkeiten im Kapitel 7 *Klimafreundliche Ernährungspraxen: Welche Handlungsmöglichkeiten hat die SKA?* der kognitiven Komponente gelten, namentlich dem Erlernen von bestimmtem Essverhalten.

3.3 SOZIALE UND KULTURELLE ASPEKTE

Die heutige Zeit lässt sich nach Klotter (2017) am besten als Zeit der Individualisierung beschreiben. Einzigartigkeit und Individualität sind dabei Pflicht – dies gilt auch für die Nahrungsaufnahme (S. 17). Klotter (2011) versteht den Menschen dabei als ein freies Wesen, mit bürgerlichen Freiheitsrechten und fähig, sein Leben selbst zu bestimmen (S. 125) und damit, so die Autor:innenschaft, auch frei zu entscheiden, was er essen will. Orientiert man sich aber an der Zivilisationstheorie des Soziologen Norbert Elias (1997), so müssen die individuellen Präferenzen hinter den sozialen anstehen, denn die unteren sozialen Schichten imitieren häufig das, was oben geschieht (S. 330). Wellenförmig gleichen sich die unteren und oberen Schichten einander an, nämlich indem, dass die unteren Schichten in einer ersten Phase (bewusst oder unbewusst) die Verhaltensweisen der oberen Schichten als Vorbild nehmen und diese in ihrer Schicht durchsetzen. Dadurch wird ein Differenzierungsprozess in Gang gesetzt, bei dem sich die obere Schicht abzugrenzen und zu behaupten versucht. Letztlich werden so die Kontraste zwischen den Gruppen kurzfristig grösser, im Laufe der Jahrhunderte gleichen sie sich aber mehr und mehr an (S. 330–331). Wendet man diese Theorie auf das Essverhalten an, so wird für die Autor:innenschaft deutlich, dass gesellschaftlich diejenigen Lebensmittel als attraktiv gelten, die von den oberen sozialen Schichten konsumiert werden, und Lebensmittel dadurch einen sozialen Wert erhalten. Denn gemäss Klotter (2017) ist auch die Ernährung Teil des eigenen Lebensstils und damit des sozialen Status (S. 23). Er verweist als Beispiel auf die historische Verbindung zwischen Fleisch und Macht. Im Mittelalter etablierte sich Fleisch als Machtsymbol: Es bildete quasi die Antithese zu den von der römisch-katholischen Kirche verlangten Prinzipien wie Mässigung oder Fasten, denn man sah einen hohen Fleischverzehr als unumstössliches Symbol der Macht an. So konnten die oberen Schichten gar nicht anders, als viel Fleisch zu essen, wenn sie sich von den unteren Schichten abgrenzen wollten. Erst durch die im Unterkapitel 3.1 *Historischer Rückblick* erläuterten Fortschritte in der Produktion und Viehzucht sowie den Konjunkturaufschwung nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs veränderte sich dieses Bild. Nun war Fleisch für alle Schichten, unabhängig ihres ökonomischen Kapitals, verfügbar geworden. Die oberen Schichten mussten sich demnach neue Differenzierungsstrategien ausdenken, welche Klotter (2017) zum Beispiel mit einer vegetarischen Lebensweise oder dem Verzehr von exotischen Speisen angibt (S. 18).

Einen sozio-kulturellen Symbolgehalt sieht auch Heindl (2003) in Lebensmitteln, insbesondere einen kommunikativen. So können sie zum *Prestigeprodukt* werden, wenn sie beispielsweise

zur Selbstdarstellung eingesetzt werden, um eine gesellschaftlich elitäre Position zu demonstrieren. Nahrungsmittel können auch der sozio-kulturellen Identifikation dienen, nämlich indem sie als *Statusprodukte* die Aufnahme und Akzeptanz in eine(r) Gruppe erleichtern sowie die Gruppenzugehörigkeit aufzeigen können. Werden Lebensmittel in bestimmten Situationen gegessen, um eine emotionale Wirkung zu erreichen, so werden sie als *Fetisch- und Sicherheitsprodukte* bezeichnet. Werden Nahrungsmittel «nur» aufgrund ihres Geruchs, Geschmacks oder Aussehens konsumiert, können sie als *Hedonistische Produkte* bezeichnet werden, ganz im Gegensatz zu den *Nur-funktionellen Produkten*, die lediglich der Nährstoff- und Energieaufnahme dienen (S. 104).

Laut der Soziologin Eva Barlösius (1999) normieren die sozialen Regelungen des Essens nicht nur die Art und Weise, wie Lebensmittel zubereitet werden, sondern auch die Wahl der Nahrung (S. 45). Was essbar ist oder nicht, ist für den omnivoren, also allesessenden Menschen bis auf wenige Ausnahmen nicht durch natürliche, sondern kulturelle Vorgaben definiert (ebd., S. 91). Es handelt sich um eine von Menschen geschaffene Norm. Dieser Meinung ist auch Klotter (2017): Laut ihm legt eine Kultur das Essverhalten fest und beeinflusst es gleichzeitig. Es geht in Hinblick auf Tierprodukte etwa um die Frage, warum je nach Kultur bestimmte Tiere gegessen werden und andere nicht. In der Schweiz ist zum Beispiel für die meisten Bewohnenden klar, dass wir weder Hunde noch Katzen essen. Sie gelten als Haustiere und sind in unserer europäischen Kultur somit mit anderen Aufgaben und Funktionen belegt als der Nahrungsmittelherstellung bzw. Proteinlieferung (S. 15–16), dies ist den Nutztieren vorbehalten, wie die Autor:innenschaft ergänzt. Solche Nahrungstabus sind also nicht willkürlich, sondern gesellschaftlich und kulturell bedingt. Barlösius (1999) betrachtet in ihrem Werk zudem auch religiöse Esstabus (S. 98–105). Sie gibt Esstabus grundsätzlich als eine Kombination einer ökonomischen, ökologischen und physiologischen Kosten-Nutzen-Bilanz an. Nahrungstabus sollen dafür sorgen, dass man den Nahrungsspielraum einer Region oder Kultur am besten nutzen kann (S. 98). So ist Barlösius (1999) denn auch der Ansicht, dass diese Vorgänge auch für religiöse Nahrungsmitteltabus gelten, wie sie am Beispiel des jüdischen Schweinefleischverbots aufzeigt. Die Bibel erlaubt das Essen von Tieren, die wiederkäuen und deren Hufe sich spalten, verbietet aber den Verzehr solcher, die zwar wiederkäuen, aber deren Hufe sich *nicht* spalten. Zur ersten Kategorie zählten zu dieser Zeit Rinder, Ziegen oder Schafe. Diese Tiere gehörten zum Ökosystem und boten ideale Voraussetzungen für ein gemeinsames Zusammenleben; sie lieferten nebst Fleisch auch Milch, Wolle oder Leder, sie assen den Menschen keine Nahrung weg und konnten als Zugtiere eingesetzt werden. In die zweite

Kategorie fallen Schweine. Diese essen die gleichen pflanzlichen Nahrungsmittel wie Menschen, zudem kann aus einem Schwein nur Fleisch «gewonnen» werden (Barlösius, 1999, S. 99). Das bedeutet, Schweine aufzuziehen hätte für die jüdische Bevölkerung in ihrem Habitat zu einer Konkurrenz um die verfügbaren Lebensmittel geführt und keinen Nutzen ausser der Fleischherstellung gehabt. Neben diesen ökologischen Ursachen nennt Barlösius (1999) eine weitere mögliche Funktion von (religiösen) Esstabus: Durch ein Hervorheben von bestimmten Merkmalen wie im Beispiel des Schweinefleischs die Reinheit oder Unreinheit, können Nahrungsmittel dazu beitragen, die kollektive Identität und Lebensführung zu fördern. Man kann sich dadurch noch besser von anderen Völkern abgrenzen, etwa wenn sie die verbotenen Tiere essen (S. 101). Weiter kann unser Umgang mit Tieren auch als Modell gesehen werden, wie eine Gesellschaft soziale Beziehungen gestalten soll, namentlich zwischen Gruppen und Individuen. Werden Tiere als essbar oder nicht eingestuft, wird eine abstrakte moralische Gesellschaftsordnung direkt in Handlungen umgewandelt (Barlösius, 1999, S. 103). Abschliessend zeigt Barlösius (1999) eine letzte Erklärung für (religiöse) Esstabus auf, nämlich die Rolle eines Tieres im Hinblick auf das Töten. So gelten Raubtiere in der Regel als nicht essbare Tiere, denn wie soll man das gesellschaftlich reglementierte Thema des Tötens auf Raubtiere anwenden? Sie können nicht zur kulturellen Ordnung gehören, da sie nicht unseren Regeln und Normen des Nicht-Tötens gehorchen. Pflanzenfressende Tiere sind diesbezüglich einfacher zu handhaben, sie töten nicht, daher sind sie ein Bestandteil unseres Gesellschaftskonstrukts. Bei Schweinen, um auf das Ursprungsbeispiel zurück zu kommen, ist das Nicht-Töten nicht zwangsweise gegeben, da sie als Allesesser:innen gelten. (Religiöse) Esstabus sind somit nicht einfach gegebene Regeln. Meist stecken verschiedene Motive und kulturelle Normen dahinter, die über längere Zeit bestehen bleiben, wenngleich sie sich durch den gesellschaftlichen Wandel oft von ihrem ursprünglichen Zweck entfernen (S. 103–104).

3.4 DAS THEORETISCHE MODELL DER ERNÄHRUNGSENTSCHEIDUNG

Pudel und Westenhöfer (1991) erklären mit dem theoretischen Modell der Ernährungsentscheidung, wie die verschiedenen Faktoren, welche die eigene Nahrungsmittelwahl bestimmen, zusammenhängen. Für diese Entscheidung werden die bestimmenden Faktoren auf ihre Vor- und Nachteile geprüft. Diese sind aber keinesfalls immer gleich oder gleichbedeutend, sondern von der individuellen Situation abhängig und dementsprechend immer anders gewichtet (S. 38–40). Heindl (2003) verweist auf den Unterschied zwischen internen und externen möglichen Einflussfaktoren. Interne Faktoren

beinhalten etwa genetische Voraussetzungen, Persönlichkeitsmerkmale, nahrungsbezogene Kenntnisse, Alter oder Erkrankungen, aber auch aktuelle Empfindungen wie Hunger, Müdigkeit oder Nervosität. Externe Faktoren umfassen das verfügbare Nahrungsmittelangebot, Ort und Zeit der Nahrungsaufnahme oder Einkommen, aber auch Umweltereignisse, Technologien oder Medien (S. 116–117). Abbildung 3 zeigt auf, wie solche Faktoren (F) je nach Situation (s) zu einer unterschiedlichen Gewichtung (g) und damit einer komplett unterschiedlichen Ernährungsentscheidung (EE) beitragen können:

$$\begin{aligned}
 EE(s_1) &= f(s_1g_1F_1, s_1g_2F_2, s_1g_3F_3, \dots, s_1g_nF_n) \\
 EE(s_2) &= f(s_2g_1F_1, s_2g_2F_2, s_2g_3F_3, \dots, s_2g_nF_n) \\
 EE(s_3) &= f(s_3g_1F_1, s_3g_2F_2, s_3g_3F_3, \dots, s_3g_nF_n) \\
 &\dots \\
 EE(s_i) &= f(s_ig_1F_1, s_ig_2F_2, s_ig_3F_3, \dots, s_ig_nF_n)
 \end{aligned}$$

Abbildung 3: Theoretisches Modell der Ernährungsentscheidung (Quelle: Pudel & Westenhöfer, 1991, S. 40).

Die Formel besagt, dass die individuelle Entscheidung für oder gegen ein Lebensmittel in jeder Situation anders ausfällt, je nachdem, welche Faktoren uns gerade am stärksten beschäftigen. Eine Ernährungsentscheidung ist also immer eine: «subjektiv abgewogene, situationsoptimierte Entscheidung» (Pudel & Westenhöfer, 1991, S. 40).

3.5 FAZIT: ERNÄHRUNGSPRAXEN SIND VON DIVERSEN INDIVIDUELLEN UND SOZIO-KULTURELLEN FAKTOREN GEPRÄGT

Der Ernährungssektor hat sich seit der industriellen Revolution stark verändert. Die Agrarrevolution und die darauffolgenden Massnahmen wirkten sich vor allem zu Gunsten einer Steigerung der landwirtschaftlichen Arbeits- und Flächenproduktivität aus. Der Auf- und Ausbau der Verkehrsinfrastruktur begünstigte nicht nur den Lebensmittelhandel, sondern hatte auch einen enormen Einfluss auf die Erweiterung des Nahrungsmittelangebots und damit auf die Entstehung von Nahrungsmittelunternehmen. Aufgrund des neu entwickelten Konservierungsverfahrens mittels Konservendose konnten Lebensmittel länger haltbar gemacht werden, gleichzeitig wurde damit der Grundstein für die Entwicklung von Fertiggerichten gelegt. Diese Vorgänge resultierten in einer zunehmenden Entfremdung von der täglichen Kost. Dadurch ging die Wertschätzung der Nahrung vermehrt verloren,

Lebensmittel erhielten einen emotional neutralen Stellenwert, denn sie konnten wie *Non-Food* Produkte fast überall und jederzeit gekauft werden. Das Zusammenspiel von Mechanisierung, Konservierung, Kommunikation und Transport führte zu einer umfassenden Veränderung der Gesellschaft und unserem Bezug zu Nahrungsmitteln

Für die Entstehung von Ernährungspraxen sind unterschiedliche Faktoren verantwortlich. Zum einen reguliert im jungen Alter unser Primärbedürfnis die Nahrungsaufnahme. Dieses kann als eine natürliche Funktion des Körpers zur Nahrungsaufnahme verstanden werden, um den menschlichen Organismus mit Nährstoffen zu versorgen. Dabei wird die Nahrungsaufnahme durch den Hunger und die Sättigung reguliert. Zum anderen bestimmen die individuellen Sekundärbedürfnisse (Geschmackspräferenzen, Ernährungswissen, Habitus etc.) sowie kognitive und sozio-kulturelle Einflüsse (Status, familiäre Prägung, Werte und Normen etc.) die Nahrungsaufnahme. Individuelle Geschmacks- und Nahrungsmittelpräferenzen werden durch Lernerfahrungen geformt, hängen aber auch von der spezifischen Esskultur, in die man hineingeboren wurde, ab. Hinzu kommt, dass die unterschiedlichen Einflussfaktoren für eine Ernährungsentscheidung in jeder Situation unterschiedlich gewichtet werden und daher auch immer unterschiedlich ausfallen können. Dass Ernährung und Lebensmittel nicht nur Mittel zum Zweck sind, um zu überleben, belegt auch die Nutzung von Speisen, um sich von anderen Menschengruppen zu unterscheiden. Die Geschichte zeigt, dass der Konsum bestimmter Lebensmittel häufig dafür eingesetzt wurde, Macht und Reichtum zu demonstrieren. Auch heute lässt sich anhand des Verzehrs bestimmter Lebensmittel der soziale Status eines Menschen ablesen. Was und wie gegessen wird, ist also nicht nur eine individuelle Entscheidung oder Zufall, vielmehr repräsentiert und konstruiert die Art und Weise der Nahrungsaufnahme eine soziale Ordnung und Abgrenzung.

4 KLIMA: WELCHEN EINFLUSS HABEN UNSERE ERNÄHRUNGSPRAXEN DARAUF?

Für die Autor:innenschaft ist klar: Obschon bei der Betrachtung von Ernährungspraxen vor allem die Wahl der Lebensmittel im Vordergrund steht, ergeben sich die Klimafolgen der jeweiligen Praxis auch aus weiteren Faktoren wie Anbau, Transport, Lagerung, Verpackung und Verwendung bzw. Verschwendung. Dieses Kapitel wird aufzeigen, wie beim Anbau natürliche Ressourcen wie Land, Wasser oder Wälder beansprucht, entlang der Produktionskette Energie verbraucht wird und Emissionen entstehen, sowohl bei der Lagerung, dem Transport als auch bei der Zubereitung oder dem Wegwerfen von Lebensmitteln. Aufgrund dieser Faktoren wirken sich Nahrungsmittel mehr oder weniger stark auf das Klima aus. Im Folgenden sollen die verschiedenen Problemfelder, die gemäss ausgewählter Literatur als besonders problematisch für unsere Umwelt gelten, aufgezeigt und der Einfluss bestimmter Lebensmittel bzw. Ernährungspraxen erläutert werden.

4.1 RESSOURCENVERBRAUCH ZUR HERSTELLUNG VON NAHRUNGSMITTELN

Die Herstellung eines jeden Lebensmittels braucht ein gewisses Mass an natürlichen Ressourcen. Vor allem Land, Wasser und Wald sind betroffen, wie Schlatzer (2011) ausführt (S. 19–21). Im Folgenden werden die einzelnen Ressourcen und ihre Rolle in der Nahrungsmittelherstellung dargestellt.

4.1.1 RESSOURCE LAND

Betrachtet man die Landfläche der Erde, so werden 38 Prozent von der Landwirtschaft genutzt, 30 Prozent nehmen Wälder ein und 32 Prozent gelten als unfruchtbares oder bebautes Land. Wenn man sich die landwirtschaftlich genutzte Fläche näher ansieht, so wird deutlich, dass hier vor allem die Nutztierhaltung den grössten Flächenbedarf hat. Denn Weideflächen sowie Ackerflächen, die zu einem Drittel für den Futtermittelanbau genutzt werden, belegen zusammen knapp 80 Prozent der gesamten landwirtschaftlich genutzten Fläche (Schlatzer, 2011, S. 72).

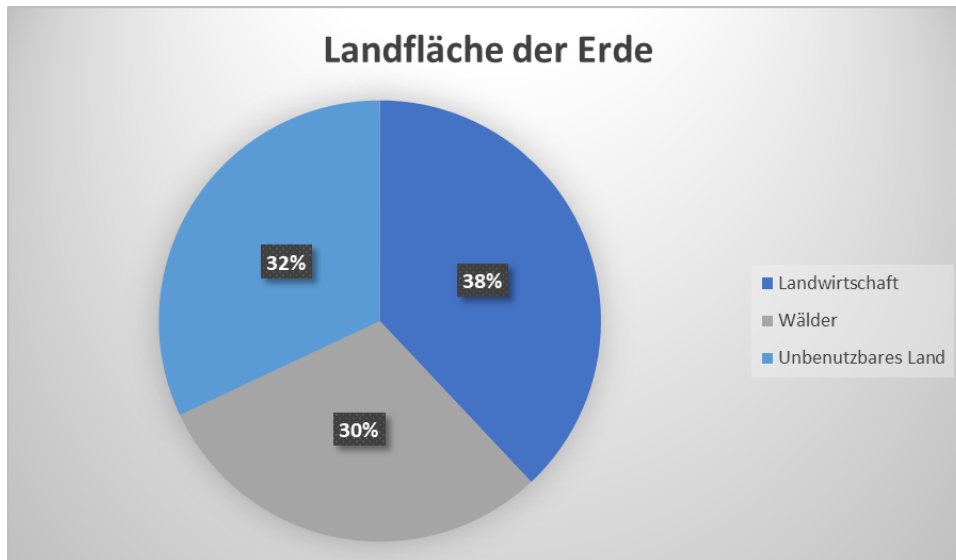


Abbildung 4: Landnutzung Erde (Quelle: eigene Darstellung, 2022).

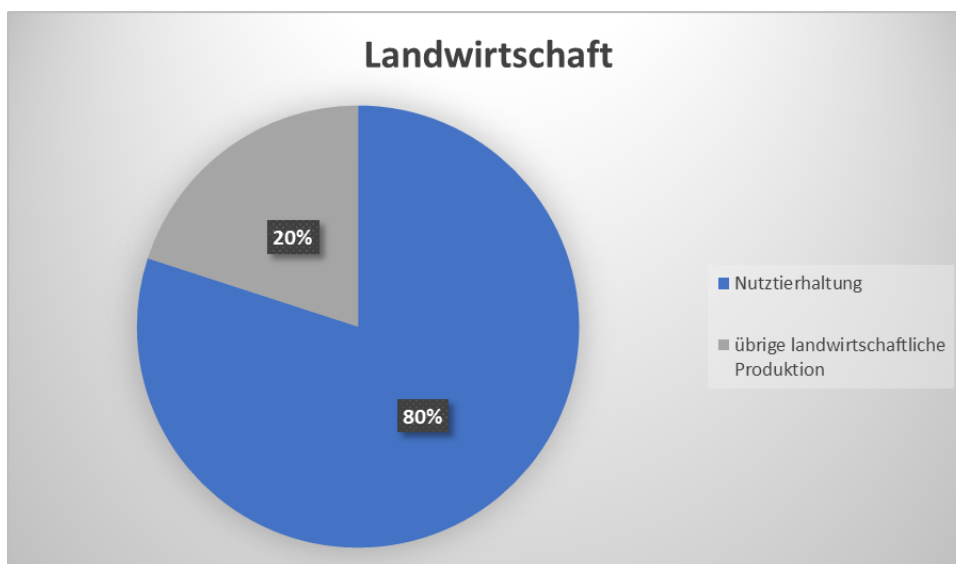


Abbildung 5: Landnutzung Landwirtschaft (Quelle: eigene Darstellung, 2022).

Die globale Bevölkerung nimmt seit dem 18. Jahrhundert kontinuierlich zu. Vor allem seit den 1960er Jahren hat sich die Weltbevölkerung verdreifacht, von drei Milliarden auf acht. Dieses Wachstum wird anhalten, sodass Schätzungen zufolge gegen Ende des Jahrhunderts fast zehn Milliarden Menschen den Planeten bevölkern werden (Welthungerhilfe, Bevölkerungswachstum, ohne Datum). Das entspricht einer Zunahme von 20 Prozent. Der Unternehmer Bill Gates (2021), der sich seit Jahren mit der Klimakrise befasst, zeigt auf, dass wir für die Sicherstellung der Ernährung von 20 Prozent mehr Menschen nicht «nur» 20 Prozent mehr Platz für den Anbau von Nahrung brauchen. Denn mit steigendem Wohlstand steigt auch der Konsum von Fleisch und Milchprodukten. Nun steigt die Bevölkerungszahl vorwiegend in den Schwellen- und Entwicklungsländern, in denen sowohl Wohlstand wie auch besagter

Hunger nach Tierprodukten in den letzten Jahrzehnten zugenommen hat (S. 146), was die Autor:innenschaft unter anderem auf die im Unterkapitel 3.3 *Soziale und kulturelle Aspekte* aufgeführten Mechanismen zurückführt, bei denen sich die ärmeren Schichten an den Verhaltensweisen der oberen Schicht orientiert. Im konkreten Beispiel versteht die Autor:innenschaft den hohen Konsum an Tierprodukten der nördlichen Industrienationen als begehrenswert für die ärmere Bevölkerung im globalen Süden, die oftmals mit Hunger und daraus resultierender Mangelernährung zu kämpfen hat (Welthungerhilfe, Hunger, ohne Datum). Das ist problematisch, da die Umwandlung von pflanzlichem Futter in Fleisch zwar unterschiedlich effektiv, in jedem Fall aber ineffizient ist, wie Gates (2021) aufzeigt: Ein Huhn beispielsweise muss zwei Kalorien aufnehmen, damit aus ihm eine Kalorie Fleisch gewonnen werden kann. Bei einem Schwein ist der Faktor 3:1, bei einer Kuh sogar 6:1. Das heisst also, dass um den jeweiligen Faktor mehr Nahrungsmittel angebaut werden müssten. Wenn dies aufgrund der knappen Landreserven nicht möglich ist, müssten alternativ die Nahrungsmittelträge pro Hektar um denselben Faktor verbessert werden, um auf dem wenigen noch zur Verfügung stehenden fruchtbaren Land genügend Futter anbauen zu können (ebd., S. 146–147). Schlatzer (2011) gibt zur Ineffizienz der Umwandlung von Nahrungsenergie in Fleisch an, dass dabei bis zu 97 Prozent der im Futtermittel enthaltenen Energie verloren geht. Das betrifft Proteine, Kohlenhydrate und Ballaststoffe (S. 75–77). Um das knappe Land sinnvoll zu nutzen, muss, so die Autor:innenschaft, die Nutztierhaltung als Ganzes hinterfragt werden. Denn das Szenario, in dem am meisten nutzbare Landfläche frei würde, würde den kompletten Verzicht auf Nutztiere und damit eine vegane Ernährungspraxis voraussetzen. Durch einen Wechsel hin zu einer pflanzenbasierten Ernährung könnten gemäss Oppliger (2019) mit der aktuell genutzten Landfläche rund 3,5 Milliarden Menschen zusätzlich ernährt werden. Das ist insofern bedeutend, als dass aktuell rund 815 Millionen Menschen Hunger leiden (S. 41).

Doch auch wenn auf den heute bestehenden Ackerflächen mit einer pflanzenbasierten Ernährung die zu erwartenden zehn Milliarden Menschen ernährt werden könnten, wird dies gemäss Tanja Dräger de Teran und Tilo Suckow (2021) der Naturschutzorganisation World Wide Foundation for Nature [WWF] schon im Jahr 2050 nicht mehr möglich sein, da die pro Kopf zur Verfügung stehende Fläche knapper wird. Aktuell stehen jedem/r Erdenbewohner:in ungefähr 2000 Quadratmeter für den Nahrungsanbau zur Verfügung. Im Jahr 2050 wird es mehr als ein Sechstel weniger sein. Neben der steigenden Bevölkerungszahl ist insbesondere der Klimawandel für diesen Rückgang verantwortlich (S. 9). Die Erderwärmung zieht nämlich

Probleme wie Wüstenbildungen, Erosionen, Überschwemmungen oder Dürren nach sich, die sich negativ auf das verfügbare fruchtbare Land auswirken (Dräger de Teran & Suckow, 2021, S. 21). Bei einer gleichbleibenden omnivoren Ernährung, wie sie heute vor allem in den Industrienationen gepflegt wird, bleiben oben genannte Probleme bestehen oder sie verschlimmern sich, denn: «Wir produzieren mehr tierische Lebensmittel, als wir verbrauchen, und wir verbrauchen mehr, als gut für uns ist. Um unsere überdimensionierte Tierhaltung aufrechtzuerhalten, verfüttern wir die Hälfte des von uns angebauten Getreides, während wir gleichzeitig durch die intensive landwirtschaftliche Produktion der Artenvielfalt, der Bodengesundheit und dem Klima schaden» (Dräger de Teran & Suckow, 2021, S. 7).

4.1.2 RESSOURCE WALD

Die Landwirtschaft ist für 70 bis 80 Prozent der Entwaldung und des Verlusts an biologischer Vielfalt verantwortlich (Dräger de Teran & Suckow, 2021, S. 9). Während die Waldbestände in Europa und Nordamerika durch Aufforstungsprogramme weitgehend gleichbleiben, müssen vor allem in Südamerika und zum Teil in Asien die Tropenwälder für unsere Ernährung weichen (Schlatzer, 2011, S. 104). Sowohl Weideflächen für Rinder wie auch Anbauflächen für Futtermittel spielen hierbei eine wichtige Rolle. Erstere wurden in den letzten Jahren immer stärker durch den Platzbedarf für den Futtermittelanbau verdrängt. Die Sojabohne ist hierfür hauptverantwortlich (ebd.). Dräger de Teran und Suckow (2021) geben an, dass der Mensch vom weltweiten Sojaanbau lediglich 4 Prozent direkt in Form von Tofu oder Sojaöl verzehrt – 96 Prozent werden hingegen zu Tierfutter verarbeitet. Sojaschrot wird vor allem für die Fütterung von Schweinen und Hühnern eingesetzt, zum Teil auch für die Rinderzucht. Während das Soja für den menschlichen Verzehr überwiegend aus Europa stammt, zeigen aktuelle Untersuchungen, dass das als Futtermittel nach Europa importierte Sojaschrot aus Gebieten mit hohem Entwaldungsdruck stammt, insbesondere aus Brasilien (S. 28–32). Die Abholzung von Waldgebieten zugunsten des Sojaanbaus wird weitergehen, wenn sich die globale Ernährung nicht verändert, denn aufgrund des Mangels an verfügbarem fruchtbarem Boden bleiben nur die Wälder als Möglichkeit (Schlatzer, 2011, S. 107).

In Brasilien sind in den letzten Jahren immer schlimmere Waldbrände zu beobachten. So brannten bereits in den ersten fünf Monaten des Jahres 2020 rund 2000 Quadratkilometer Wald ab, was mehr als doppelt so viel ist wie im Durchschnitt der vier Jahre davor (Dräger de Teran & Suckow, 2021, S. 28). Die NGO futureway (ohne Datum) erklärt, dass die immer stärker zunehmenden Waldbrände im Amazonas zum einen aufgrund der Umwandlung von Wald zu

Ackerflächen, zum andern aufgrund der durch die Erderwärmung bedingten grösseren Trockenheit entstehen. Durch Entwaldung und Waldbrände tun sich gleich mehrere Problemfelder auf. Bei der Verbrennung der Bäume wird Kohlenmonoxid freigesetzt, ebenso entweicht auch bei der Entnahme der Bäume aus dem Boden der darin gespeicherte Kohlenstoff (Gates, 2021, S. 159). Werden die tropischen Wälder entwaldet, fällt Letzteres besonders ins Gewicht, da diese Wälder bis zu 3,5-mal so viel Kohlenstoff wie andere Wälder speichern. Auch gibt es in diesen Gebieten grosse Torfmeere, die, wenn sie austrocknen, riesige Mengen an Kohlenstoff freisetzen (futureway, ohne Datum).

4.1.3 RESSOURCE WASSER

Im Hinblick auf die Wasserressourcen ist zum einen die Verschmutzung durch Menschenhand ein Thema. Oppliger (2019) zufolge gibt es weltweit keine Gewässer mehr, die nicht Spuren von unnatürlichen, durch den Menschen verursachte Verunreinigungen aufweisen. Neben Mikroplastik, Rohölverschmutzungen und Chemikalien findet sich auch Dünger unter den Verunreinigungen. Rund 10 Prozent der Schweizer Gewässer weisen eine zu hohe Belastung durch Düngemittel und/oder Pestizide auf. Betroffen sind vor allem kleine Fliessgewässer und Seen. Diese Rückstände wirken direkt (Vergiftungen) und indirekt (Veränderung der Böden in Nähe der Gewässer) nicht nur auf die Wasserlebewesen, sondern auch den Menschen (S. 7–8). Zum anderen steht der zur Produktion eines Lebensmittels benötigte Wasserverbrauch im Fokus wie etwa die zu bewässernden Flächen bei pflanzlichen Nahrungsmitteln oder auch das Trinkwasser bei der Produktion tierischer Lebensmittel. Schlatzer (2011) definiert Wasser als: «eines der kostbarsten Güter, die wir haben, und vielleicht einer, wenn nicht der wichtigste limitierende Faktor für die künftige globale Nahrungsmittelversorgung» (S. 116). Trockenheit und Wasserknappheit wirken sich auf viele Bereiche des alltäglichen Lebens aus, von Ernteausfällen bis zu Energieknappheit. Das Dürrejahr 2018, das als bislang heissestes Jahr seit Beginn der Wetteraufzeichnungen gilt, führte in Deutschland beispielsweise zu einem Ernteausfall von 16 bis 70 Prozent, in einigen Regionen sogar zu Totalausfällen. Die Ausfälle waren auch in den Folgejahren noch durch niedrigere Ernteerträge spürbar (Dräger de Teran & Suckow, 2021, S. 40–41). Durch den Klimawandel wird dies bis zum Ende des Jahrhunderts noch verstärkt. Da Süsswasser nur rund 3 Prozent des weltweiten Wasservorkommens ausmacht und davon wiederum nur ein Drittel (Grundwasser und Oberflächenwasser) als Trinkwasser oder zur Bewässerung verwendet werden kann, ist es umso wichtiger, sorgsam mit den vorhandenen Ressourcen umzugehen (Oppliger, 2019, S. 6). Schlatzer (2011) gibt dazu an,

dass 70 Prozent der Entnahme des Frischwassers aus den Grundgewässern, Flüssen und Seen auf das Konto der Landwirtschaft gehen. Das ist ein sehr hoher Wert im Vergleich zur Industrie, die rund 20 Prozent benötigt, und den Städten und Privathaushalten, die zusammen für etwa 10 Prozent verantwortlich sind (S. 119).

Beurteilt man verschiedene Nahrungsmittel nach ihrem Wasserverbrauch, so wird deutlich, dass pflanzliche Produkte im Allgemeinen weniger Wasser verbrauchen als tierische. Im Schnitt liegt der Wasserbedarf bei pflanzlichen Nahrungsmitteln bei rund 2000 Litern pro Kilogramm, bei tierischen bei rund 5000 Litern (Schlatzer, 2011, S. 121). Der Durchschnitt ergibt sich durch die Extreme: Während die Herstellung von einem Kilogramm Milch etwa 1000 Liter Wasser verbraucht, müssen für die Herstellung von einem Kilogramm Rindfleisch rund 15 000 Liter aufgewendet werden. Dieses eine Kilogramm Fleisch entspricht damit drei Vierteln des empfohlenen jährlichen Pro-Kopf-Bedarfs an Wasser für Trinken, Hygiene, sanitäre Bedürfnisse und Kochen. Bei pflanzlichen Produkten stehen Öle an vorderster Stelle mit etwa 5000 Litern Wasserverbrauch pro Kilogramm. Durch den geringen Anteil am Gesamtkonsum von Nahrungsmitteln fällt dies jedoch weniger ins Gewicht. Über die beste Bilanz verfügen Früchte und Gemüse mit nur je 200 Litern pro Kilogramm (ebd.). Will man also die Ressource Wasser schonen, muss man den Konsum von Nahrungsmitteln, die viel Wasser verbrauchen, massiv einschränken.

4.2 EMISSION VON TREIBHAUSGASEN

Die Produktion von Treibhausgasen wie CO₂ oder Methan durch menschliches Handeln ist ein grosses Problem für unser Klima. Obschon die Erde seit jeher temperaturbedingten Schwankungen unterliegt, erfolgt die aktuelle Erderwärmung seit dem Industriezeitalter dermassen schnell, dass es keinen Zweifel an deren Verursacher:innen gibt. Die Menschen setzen bei der Verbrennung fossiler Brennstoffe, aber auch durch Landwirtschaft und Landrodung massiv viele Treibhausgase frei (Klimabündnis Lëtzebuerg, 2019, S. 4). Pro Jahr stossen wir global rund 51 Milliarden Tonnen Emissionen in CO₂-Äquivalenten aus. Um den Klimawandel stoppen bzw. verlangsamen zu können, müssten diese Ausstösse bis 2050 auf null gesenkt werden, und zwar in allen Bereichen (Gates, 2021, S. 70). Gemäss science.ORF.at (2019) teilen sich die Energie-/Wärmegewinnung und die Landwirtschaft dabei den ersten Platz. Die Landwirtschaft ist somit für rund einen Viertel aller Emissionen verantwortlich.

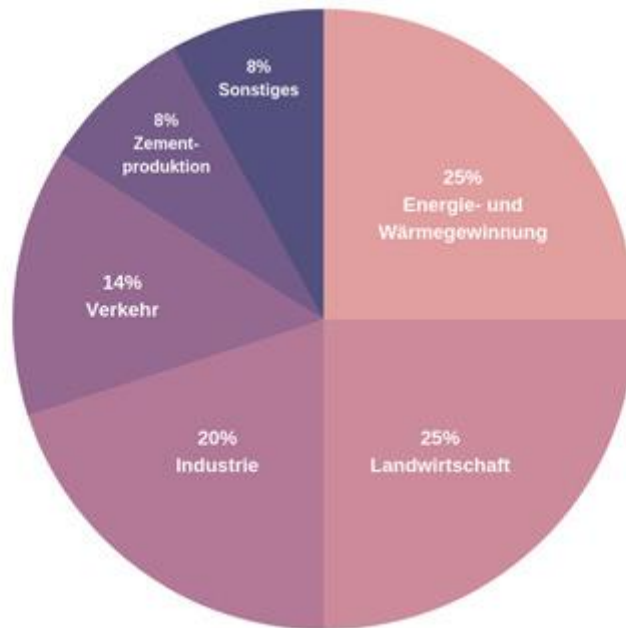


Abbildung 6: Emissionen nach Wirtschaftssektoren (Quelle: science.ORF.at, 2019).

Die Treibhausgase entstehen in der Landwirtschaft in verschiedenen Bereichen, so zum Beispiel durch Transport (siehe Unterkapitel 4.4 *Saisonalität und Lokalität*) oder Entwaldung (siehe Abschnitt 4.1.2 *Ressource Wald*). Die meisten Emissionen entstehen allerdings bei der Erzeugung von Fleisch- und Milchprodukten (science.ORF.at, 2019). Während in den anderen Wirtschaftssektoren vor allem das CO₂ problematisch ist, so sind es in der Landwirtschaft zusätzlich Methan und Distickstoffmonoxid – besser bekannt als Lachgas –, wie Gates (2021) angibt. Denn Methan verursacht im Laufe eines Jahres 28-mal mehr Erwärmung pro Molekül als CO₂, Lachgas sogar 265-mal mehr. So kommen jährlich über sieben Milliarden Tonnen an Emissionen der beiden Stoffe zusammen, was mehr als der Hälfte der gesamten Emissionen im Landwirtschaftssektor entspricht. Die beiden Stoffe entstehen beim Verdauungsprozess von Wiederkäuern und bei der Zersetzung von Exkrementen diverser Nutztiere. Bei Wiederkäuern ist der sogenannte enterische Verdauungsvorgang ein wichtiger Akteur. Dabei wird pflanzliche Zellulose durch Bakterien im Magen aufgespalten und fermentiert (S. 42–43). Bei diesem Vorgang entsteht Methan, das die Rinder in Form des Ruktus (= Rülpsen) wieder ausstossen. Da sich bei Rindern bis zu 1500 Liter pro Tag ansammeln (DocCheck Flexikon, 2018) und gemäss Gates (2021) weltweit rund eine Milliarde Rinder zur Fleisch- und Milchproduktion gehalten werden, hat das von ihnen ausgestossene Methan den gleichen Erderwärmungseffekt wie zwei Milliarden Tonnen CO₂ (S. 148). Neben dem Gasausstoss der Rinder sind auch die Ausscheidungen von Exkrementen für einen grossen Teil des Treibhausgasausstosses verantwortlich. Beim Zerfall von Schweine- und Rinderexkrementen werden Stoffe wie

Lachgas, Methan und Ammoniak freigesetzt. Die Menge an Exkrementen ist so gross, dass sie nach der enterischen Fermentation die zweitgrösste Quelle für Treibhausgase in der Landwirtschaft ist (Gates, 2021, S. 149).

Auch wenn die Fleisch- und Milchproduktion die meisten Emissionen ausweist, muss der Treibhausgasausstoss im gesamten Landwirtschaftssektor betrachtet werden. Gemäss Dräger de Teran und Suckow (2021) können wir: «(...) die Klimaschutzziele nicht erreichen ohne eine klimafreundliche Landwirtschaft und eine Veränderung unserer Ernährungsgewohnheiten. Beides ist untrennbar miteinander verknüpft» (S. 42). Sie sprechen die Klimaziele des Übereinkommens von Paris an, das 2015 getroffen wurde und alle unterzeichnenden Staaten verpflichtet, die Emission von Treibhausgasen zu reduzieren. Ziel ist eine Begrenzung der Klimaerwärmung im Vergleich zum vorindustriellen Zeitalter von 1,5, maximal 2 Grad (Bundesamt für Umwelt [BAFU], 2018). Dräger de Teran und Suckow (2021) geben an, dass sich die Klimarelevanz eines jeden Lebensmittels durch die Betrachtung: «vom Acker bis zum Teller» (S. 42) ergibt. Dabei werden der Anbau, die Haltung (bei tierischen Produkten), die Verarbeitung, der Handel sowie der Konsum von Lebens- und Futtermitteln betrachtet, inklusive aller benötigten Betriebsmittel wie Dünger oder Wasser, Fläche, Energie, Transporte, sowie Lebensmittelverluste. Auch Emissionen durch Landumnutzung werden eingerechnet. Dabei kommen sie zum Schluss, dass durch Landnutzung und Landnutzungsänderungen vor allem für den Anbau von Futtermitteln sowie durch die Ausscheidungen, die in Form von Düngemitteln wieder auf die Felder gebracht werden, die meisten Emissionen entstehen (ebd., S. 42–43). Synthetischer Dünger ist ein noch grösseres Problem, wie unter *4.3 Biologischer Anbau vs. konventioneller Anbau* ausgeführt werden wird.

Der CO₂-Fussabdruck jedes/jeder Schweizer:in beträgt aktuell ca. 15 Tonnen, wobei 3.75 Tonnen, also rund ein Viertel, auf die Ernährung entfällt. Zum Vergleich: Der weltweite Abdruck liegt bei rund sieben Tonnen (carbon-connect, 2020). Die Autor:innenschaft schliesst daraus, dass der Wohlstand in der Schweiz für die grosse Abweichung verantwortlich ist: Wir können uns mehr leisten und erzeugen dadurch auch mehr Emissionen. Um das Ziel einer Erderwärmung auf maximal 1,5 Grad erreichen zu können, dürfte der globale Klimafussabdruck jedoch lediglich knapp 2 Tonnen pro Person betragen (carbon-connect, 2020), sprich eine Tonne weniger, als in der Schweiz pro Kopf schon nur auf die Ernährung entfällt. Würden alle Menschen so leben wie die Schweizer:innen, bräuchten wir 2,4 Planeten, um die Bedürfnisse aller decken zu können (ebd.).

4.3 BIOLOGISCHER ANBAU VS. KONVENTIONELLER ANBAU

Einer der grössten Unterschiede zwischen biologischer und konventioneller Landwirtschaft hinsichtlich der Klimafolgen ist der Einsatz synthetischer Stickstoffdünger. Die biologische Landwirtschaft zeigt modellhaft auf, wie eine natürliche Kreislaufwirtschaft eine klimafreundlichere Alternative zum starken Düngereinsatz in der konventionellen Landwirtschaft sein kann. Werden Pflanzen biologisch angebaut, kommen keine synthetischen Pestizide zum Einsatz. Stattdessen versucht man, den Nährstoffkreislauf vor Ort mit diversen natürlichen Mitteln im Lot zu halten, wie Oppliger (2019) angibt (S. 50). So produziert man beispielsweise Futtermittel für Tiere sowie Dünger (etwa in Form von Gülle) auf demselben Hof, auf dem die Tiere leben. Oder man baut Hülsenfrüchte an, um mehr Stickstoff (= nötig für das Wachstum der Pflanzen) in den Boden zu bringen (ebd.). Dank dieser Prozesse benötigt biologischer Anbau weniger Energie als konventioneller, da Stickstoffdünger, der oft unter grossem Energieaufwand hergestellt werden muss, im Bio-Landbau wegfällt und die Nutztiere weitgehend ohne importiertes Futtermittel (z. B. aus brasilianischer Soja) aufgezogen werden, sprich keine langen Transportwege oder Entwaldung involviert sind (Klimabündnis Lëtzebuerg, 2019, S. 9). Allerdings ist auch Tierdung als Düngemittel mit Vorbehalt zu empfehlen, denn hier entstehen, wie im Unterkapitel 4.2 *Emission von Treibhausgasen* ausgeführt, ebenfalls klimaschädliche Gase. Gemäss Oppliger (2019) kann eine Überdüngung mit Tierdung den Böden also auch in der Bio-Landwirtschaft schaden (S. 39). Da in der biologischen Landwirtschaft aber auf Mischkultur und Fruchtfolge, sprich auf gezielte Abwechslung der Nutzpflanzen auf den Feldern gesetzt wird, sind die Pflanzen weniger anfällig für Schädlinge und Wetterextreme (ebd., S. 50), die für Ernteauffälle sorgen und mit zunehmender Klimaerwärmung immer häufiger werden (Dräger de Teran & Suckow, 2021, S. 40–41). Dadurch schliesst die Autor:innenschaft, dass auch weniger Tierdung als Düngemittel eingesetzt werden muss und sich die Gefahr einer Überdüngung reduziert. Die aktuell in der konventionellen industriellen Landwirtschaft vorherrschenden Monokulturen, bei denen auf grossen Flächen über mehrere Jahre immer wieder die gleiche Sorte angebaut wird, sind gemäss Oppliger (2019) keine natürliche Erscheinung (50). Sie bedingen den Einsatz von hochgezüchtetem Saatgut, damit die Pflanzen auf diese Weise überleben können. Dadurch stammen heute gut drei Viertel aller Lebensmittel von nur zwölf Pflanzen- und fünf Tierarten ab. Das führt dazu, dass die Pflanzen anfälliger werden. Zudem nimmt die Biodiversität auf den Äckern ab (Oppliger, 2019, S. 44). Auf Anbauflächen mit biologischer Landwirtschaft finden sich zumindest 30 Prozent mehr Arten als auf konventionellen. Auch die Bodenfruchtbarkeit,

wie unter 4.1.1 *Ressource Land* erläutert, ist in der biologischen Landwirtschaft deutlich besser als in der konventionellen. Bio-Böden speichern die Feuchtigkeit besser als konventionelle und sind dadurch resistenter gegen Hitzeperioden – ein weiteres durch den Klimawandel verursachtes Problem, das unsere künftige Ernährungssicherheit bedrohen kann (Oppliger, 2019, S. 50).

Die Autor:innenschaft kommt zum Schluss, dass mit einer biologischen Anbauart im Vergleich zur konventionellen, industriellen Landwirtschaft zu einem besseren Schutz der Ressourcen Boden und Wasser beigetragen und die Emission von Treibhausgasen reduziert werden kann. Auch bildet die biologische Landwirtschaft durch Misch- und Permakulturen eher ein in sich geschlossenes System, das widerstandsfähiger gegen Wetterextreme und unabhängiger von Nahrungsmittelimporten ist.

4.4 SAISONALITÄT UND LOKALITÄT

Heutzutage ist es normal, dass wir in den Supermärkten das ganze Jahr über praktisch alle Lebensmittel zur Verfügung haben, unabhängig davon, ob sie Saison haben oder woher sie stammen, wie das interdisziplinäre Wissenschaftskollektiv I.L.A (2017) angibt (S. 62). Lebensmittel aus dem nahen oder fernerem Ausland wirken sich aber negativ auf die Klimabilanz eines Lebensmittels aus, da dies stets mit einem energieaufwendigen Transport verbunden ist (Klimabündnis Lëtzebuerg, 2019, S. 12). Auch die wachsende Konzentration von einigen wenigen grossen Lebensmittelkonzernen, die meist international tätig sind, führt dazu, dass Lebensmittel weite Strecken zurücklegen müssen, obschon sie regional angebaut werden könnten (ebd.).

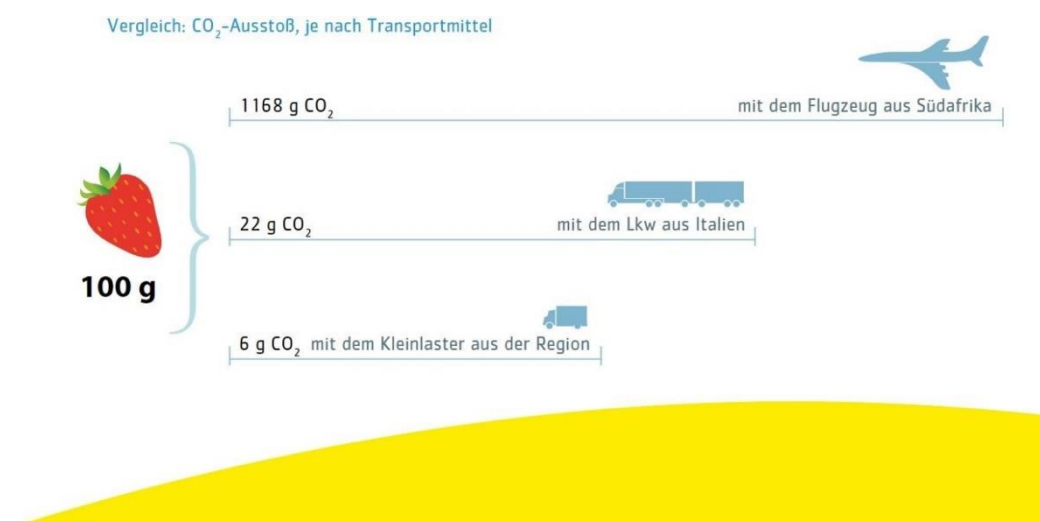


Abbildung 7: CO₂-Ausstoss je nach Transportmittel (Quelle: Klimabündnis Lëtzebuerg, 2019).

Am Beispiel von 100 Gramm Erdbeeren zeigt Abbildung 7 auf, wie gross die Unterschiede je nach Herkunftsort der Lebensmittel sein kann. Die Differenz zwischen mit dem Flugzeug importierten Erdbeeren zu regional mit Kleintransporter gelieferten Früchten beträgt für das Beispiel Luxemburg über ein Kilogramm CO₂.

Weiter ist es bei importierten Lebensmitteln oft nicht ersichtlich, ob für diese zum Beispiel Regenwald abgeholzt wurde oder unter welchen Bedingungen sie produziert wurden. Jabier Ruiz Mirazo (2022), für den WWF im Bereich Landwirtschaft und nachhaltige Ernährung tätig, führt aus, dass beispielsweise Palmölimporte als zweitgrösste Ursache für die Abholzung von Regenwald gelten (S. 11). Kauft man lokal ein, kann man die Bedingungen und die Herkunft der Produkte zwar einfacher nachvollziehen, häufig werden aber auch Rohstoffe für lokal produzierte Produkte in grosser Masse zuerst importiert wie zum Beispiel Futtermittel für Milchkühe oder Kakao für Schokolade. Diese lokalen Endprodukte werden entweder vor Ort konsumiert oder aber als teure Exportware und Genussmittel wieder in andere kaufkräftige Länder rund um die Welt verkauft. Die derzeitigen omnivoren Ernährungspraxen Europas und Nordamerikas mit einem grossen Anteil an eben solchen Genussmitteln, aber auch tierischen und hoch verarbeiteten Lebensmitteln bedingt zwangsläufig den Import von Rohstoffen, die nicht regional vorkommen. Das führt zu einer Abhängigkeit, welche die Ernährungssicherheit Europas und Nordamerikas gefährdet, und zu einem unnötigen Energieaufwand (ebd., S.9). Das Konsumieren von lokalen Lebensmitteln setzt Saisonalität schon beinahe voraus, wie die Autor:innenschaft schliesst, da in der Regel nur saisonale Nahrungsmittel auf den lokalen Feldern wachsen können. Wenn Spargeln oder Erdbeeren im Winter – also ausserhalb der Saison – in den Läden stehen, stammen sie aus dem Ausland und haben entsprechend oft weite Transportwege und einen möglicherweise hohen Energieverbrauch für den Anbau hinter sich (Die Umweltberatung, 2021, S.3). Zwar können gewisse Nahrungsmittel auch vor Ort ausserhalb der Saison in Gewächshäusern angebaut werden, das ist aber im schlimmsten Fall bis zu 60-mal energieintensiver als der Anbau auf dem freien Feld (ebd.).

Lokal und saisonal einzukaufen ist für die Autor:innenschaft somit ein Schritt zu mehr Klimafreundlichkeit auf dem Speiseplan. Gleichzeitig sinkt das Risiko, menschenunwürdige Arbeitsbedingungen und Regenwaldabholzungen zu unterstützen, da die Produktionskette besser nachvollzogen werden kann.

4.5 LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Lebensmittelverschwendung oder *Food Waste* ist ein weiterer wichtiger Faktor in der Debatte um klimafreundliche/-schädliche Ernährung. Mirazo (2022), gibt an, dass weltweit pro Jahr 931 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen werden. Verantwortlich dafür sind sowohl Verbraucher:innen, Einzelhändler:innen als auch die Lebensmittelindustrie. Eine noch grössere Verschwenderin ist allerdings die Landwirtschaft: Hier gehen Schätzungen zufolge 1,2 Milliarden Tonnen jährlich verloren. Nimmt man all diese Verluste zusammen, zeigt sich: Es können bis zu 40 Prozent der global produzierten Lebensmittel zusammenkommen, die nie gegessen werden (S. 16). Für die Schweiz zeichnet Oppliger (2019) ein noch extremeres Bild (S. 46). Während jede/r EU-Bürger:in etwa 173 Kilogramm Lebensmittel jährlich verschwendet (Mirazo, 2022, S. 16), sind es in der Schweiz fast doppelt so viele, nämlich 300 Kilogramm pro Person und Jahr. Das entspricht fast einer Mahlzeit täglich. Am meisten weggeworfen wird dabei in den Privathaushalten (Oppliger, 2019, S. 49).

Lebensmittelverschwendung wirkt sich insofern auf das Klima aus, so die Autor:innenschaft, als dass die produzierten, aber nicht konsumierten Nahrungsmittel trotzdem dieselbe Energie und Fläche brauchen, dieselbe Menge an Treibhausgasen zur Folge haben und dieselben Ressourcen beanspruchen wie die konsumierten Lebensmittel, letztendlich aber nicht verzehrt und damit keinen Nutzen haben. In ihrer Studie zur Lebensmittelversorgung in Krisenzeiten zeigen Lindenthal und Schlatzer (2020) auf, dass die globale Lebensmittelverschwendung fast ein Drittel der landwirtschaftlich genutzten Fläche beansprucht, was flächenmässig dem zweitgrössten Land der Welt direkt nach Russland entsprechen würde. 8 Prozent des Gesamtausstosses an CO₂-Äquivalenten gehen ebenfalls auf das Konto der Lebensmittelverschwendung (S. 10). Ohne *Food Waste* könnte aber nicht nur die Umwelt geschont werden, es könnten auch mehr Menschen ernährt werden. Denn laut Oppliger (2019) würde bereits ein Viertel der weltweit weggeworfenen Lebensmittel reichen, um den Welthunger zu bekämpfen (S. 49). Die Verschwendung von Lebensmitteln kann somit als eine oft unterschätzte, aber massive Akteurin in der Klimadebatte genannt werden, schliesst die Autor:innenschaft. Vor allem Privatpersonen und die Produzierenden, die direkt an der Ernte beteiligt sind, tragen einen grossen Teil zur Lebensmittelverschwendung bei. Eine mögliche Ursache darin sieht die Autor:innenschaft in der im Kapitel 3 *Erklärungsansätze: Wie entstehen Ernährungspraxen?* aufgezeigten Entfremdung zwischen Mensch und Lebensmittel und der damit verbundenen geringen Wertschätzung.

4.6 VERLUST DER BIODIVERSITÄT UND ARTENVIELFALT

Die in den vorangehenden Unterkapiteln aufgezeigten Aspekte von Ernährung haben allesamt einen – mehr oder weniger grossen – Einfluss auf den Verlust der Biodiversität und Artenvielfalt. Mit der Entwaldung von Regenwäldern sowie der Flächenumwandlung in Weide- und Ackerflächen geht ein grosser Verlust der biologischen Vielfalt einher (Mirazo, 2022, S. 11). Oppliger (2019) versteht unter Biodiversität die gesamte Vielfalt an Leben auf der Erde sowie das harmonische Zusammenspiel der verschiedenen Ökosysteme und diversen Arten. Interessanterweise bildet der Mensch gemäss ihm: «nur eine der rund 10 Milliarden Arten an Tieren, Pflanzen und Pilzen auf der Erde, nutzt aber ein Viertel der gesamten Biomasse für seine Bedürfnisse» (S. 20). Gerade die tropischen Wälder gehören zu den artenreichsten und gleichzeitig gefährdetsten Ökosystemen der Welt. So gehen beispielsweise im Cerrado, der brasilianischen Savanne, jährlich eine Million Hektar Wald verloren, um Platz für Sojaplantagen zu schaffen. Dadurch sind bereits 50 Prozent der ursprünglichen Vegetation verloren gegangen (Dräger de Teran & Suckow, 2021, S. 28). Durch die intensive Nutzung der verfügbaren Ressourcen ist die Biodiversität massiv zurückgegangen und aktuell sind eine Million Tier- und Pflanzenarten vom Aussterben bedroht; täglich sterben rund hundert davon aus (Oppliger, 2019, S. 20). Betrachtet man als Beispiel die Säugetiere, so leben gerade mal 4 Prozent in der Wildnis, während 60 Prozent als Nutztiere gehalten werden. Die übrigen 36 Prozent macht der Mensch aus. Bei Vögeln zeigt sich ein ähnliches Bild: Nur 3 Prozent von ihnen leben in Freiheit, während von den Menschen für den Gebrauch gehaltenes Geflügel 70 Prozent ausmacht (Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt, 2018). Eine weitere Zerstörererin der Biodiversität ist die Fischerei. Sowohl Oppliger (2019) wie auch Mirazo (2022) geben an, dass über ein Drittel aller Fischbestände überfischt ist und weitere 60 Prozent bis an die Limite der Regenerationsfähigkeit ausgenutzt sind (S. 49; S. 14). Problematisch ist gemäss der Deutschen Stiftung Meeresschutz (2022) vor allem der Fischfang mit Schleppnetzen bzw. Grundschleppnetzen. Letztere zerstören den Meeresboden und Korallenriffe, setzen in Sedimenten gespeichertes CO₂ frei und vernichten zugleich CO₂-Speichersysteme wie Seegraswiesen, wodurch sie die Ökosysteme der Meere empfindlich stören. Zusätzlich kommt es dabei zu bis zu 90 Prozent Beifang. Oppliger (2019) spricht von rund einem Viertel Beifang über die gesamte Fischerei betrachtet (S. 49). In Zahlen gibt Mirazo (2022) an, dass jährlich rund neun Milliarden Tonnen Beifang tot oder sterbend ins Meer zurückgeworfen werden (S. 16). Beifang sind vor allem Delfine, Meeresschildkröten, Haie oder Seevögel (Oppliger, 2019, S. 49), aber auch zu kleine Fische, die einen zu geringen Marktwert haben und nicht den

Vorgaben des Einzelhandels entsprechen (Mirazo, 2022, S. 16). Seit den 1970er Jahren ist die Population der Wirbeltiere in den Ozeanen durch die Überfischung um über die Hälfte zurückgegangen (ebd., S. 14). Die industrielle Fischerei bedroht damit die marine Artenvielfalt und Biodiversität. Dem kann mit Aquakulturen, also Fischzuchten, entgegengewirkt werden, so Oppliger (2019), allerdings belasten diese die Umwelt ebenfalls stark. Die engen Zuchtgehege fördern Krankheiten und Parasiten, denen mit Antibiotika entgegengewirkt wird, das wiederum ins Wasser gelangt und dieses verschmutzt. Ebenso lassen die Unmengen an Exkrementen auf kleinstem Raum die Böden unter den Fischzuchten «tot» werden, da aufgrund von Sauerstoffmangel nichts darunter leben kann (S. 49). Auch verbrauchen Fischzuchten gemäss Mirazo (2022) viel Energie (S. 15) und stossen zudem vergleichbar viele CO₂-Äquivalente aus wie die Rinderzucht, wie die Studie zu den Umwelteinflüssen unserer Ernährung der beiden Umweltforscher Joseph Poore und Thomas Nemecek (2018) aufzeigt (S. 3). Bezüglich der Artenvielfalt und Biodiversität stellen sie damit zwar eine Alternative dar, allerdings ebenfalls zu Lasten der Umwelt.

Die Autor:innenschaft geht somit davon aus, dass sich der grosse Verbrauch an Ressourcen, der mit unserer aktuellen Ernährungspraxis einhergeht, negativ auf die Biodiversität und die Artenvielfalt sowohl an Land wie auch im Wasser auswirkt.

4.7 TIERPRODUKTE UND PFLANZLICHE NAHRUNGSMITTEL IM VERGLEICH

Die vorangehenden Unterkapitel *4.1 Ressourcenverbrauch zur Herstellung von Nahrungsmitteln* bis *4.6 Verlust der Biodiversität und Artenvielfalt* haben aufgezeigt, welchen Einfluss unsere Ernährung auf die Umwelt hat. Dabei wird für die Autor:innenschaft klar, dass nicht nur auf individueller Ebene gehandelt, sondern dass das globale Ernährungssystem umgestellt werden muss. Zur Bewertung von Nahrungsmitteln bezüglich ihrer Klimaschädlichkeit oder -freundlichkeit kann das System der Umweltbelastungspunkte herangezogen werden. Das BAFU (2008) definiert dieses wie folgt:

Bei der Erstellung einer Ökobilanz wird zuerst das Produkt ..., welche[s] untersucht werden soll definiert. Anschliessend werden die Stoff- und Energieflüsse, die damit verbunden sind, über den gesamten Lebensweg, also von der Rohstoffbereitstellung über die Herstellung bis zum Gebrauch und der Entsorgung, erfasst. Daraus werden die Emissionen in Boden, Wasser und die Luft sowie die benötigten Ressourcen bestimmt. Dies ergibt eine umfangreiche Liste von emittierten Stoffen wie z. B. CO₂, Stickoxiden

oder Nitraten sowie Ressourcen wie z. B. Erdöl, Wasser oder Landnutzung. Um zu einer Aussage bezüglich der Umweltbelastungen zu gelangen, müssen diese bezüglich ihrer Auswirkungen auf die Umwelt und den Menschen bewertet werden. Dabei geht es darum, die verschiedenen Auswirkungen wie z. B. diejenige auf die menschliche Gesundheit, das Klima oder auf Ökosysteme entsprechend ihrer Bedeutsamkeit gegeneinander zu gewichten. (...) «Umweltbelastungspunkte» [bezeichnen] die Einheit, in der die Umweltauswirkungen dargestellt werden.

Oppliger (2019) stellt die gängigsten Ernährungspraxen, die auch im Kapitel 2 *Ernährungspraxen: Wie ernähren wir uns?* als häufigste und für das Klima relevanteste Ernährungspraxen definiert wurden, einander in ihrer Nachhaltigkeit (gemessen in Umweltbelastungspunkten) gegenüber (S. 94). In der Abbildung 8 entspricht die Figur «Durchschnitt» der hiesigen omnivoren Standardernährung, die er um die zwei Variationen «FleischvernichterIn» und «FlexitarierIn» ergänzt. Die Autor:innenschaft interpretiert die Grafik wie folgt: FleischvernichterIn meint einen überdurchschnittlichen Fleischkonsum, FlexitarierIn eine Reduktion des Fleischkonsums, zum Beispiel auf wenige Wochentage anstelle eines täglichen (Mehrfach-)Konsums. Die Grafik sagt aus, dass ein übermäßiger Fleischkonsum am meisten klimaschädliche Faktoren nach sich zieht, während eine pflanzliche Ernährung als klimafreundlichste Variante eingestuft werden kann. Die Differenz zwischen diesen beiden Extremen beträgt 64 Prozent. Das heisst, ein/e Fleischvernichter:in verursacht mehr als doppelt so viele Umweltbelastungspunkte wie ein/e Veganer:in.

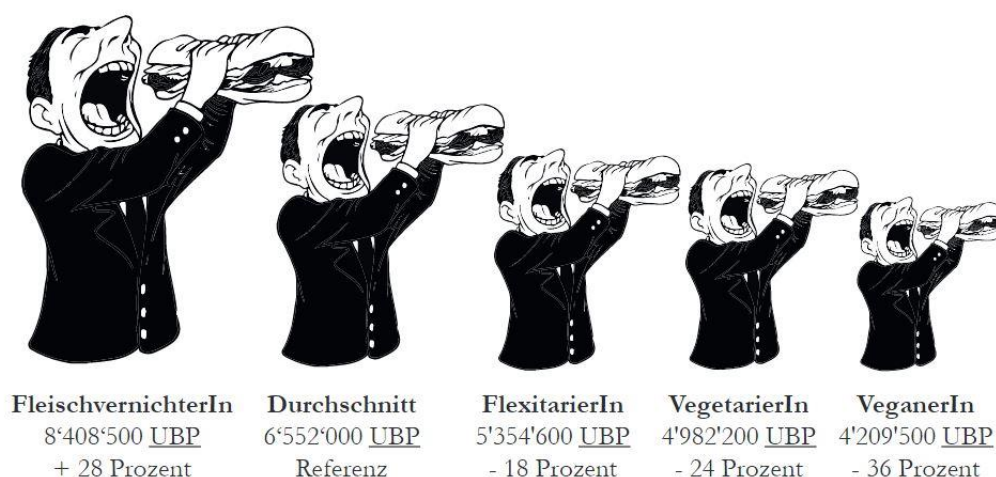


Abbildung 8: Einfluss der Ernährungsstile auf die Umwelt (Quelle: Oppliger, 2019, S. 94).

Die Studie von Poore und Nemecek (2018) befasst sich ebenfalls mit dem Vergleich zwischen pflanzlichen und tierischen Produkten und zeigt die Zusammenhänge der oben beschriebenen Problemfelder auf eindrückliche Weise. Die beiden Wissenschaftler haben erstmals eine grosse Studie durchgeführt, in der sie Daten von rund 38 700 Landwirtschaftsbetrieben aus 119 Ländern in Bezug auf wichtige Umweltfaktoren untersucht haben: Landnutzung, Frischwasserverbrauch, Ausstoss von Treibhausgasen, Bodenversauerung und Nährstoffanreicherung der Böden durch Düngemittel. Die Studie repräsentiert 40 Nahrungsmittelprodukte, die zusammen 90 Prozent der globalen Protein- und Kalorienaufnahme ausmachen (S. 6). Sie kommen dabei auf einen eindeutigen Schluss: pflanzliche Nahrungsmittel schliessen im Schnitt in allen fünf problematischen Bereichen besser ab als Tierprodukte – sogar besser als diejenigen Tierprodukte, die den geringsten Umwelteinfluss in ihrer Kategorie aufweisen. Fleisch, Fisch, Eier und Milchprodukte belegen zusammen mehr als drei Viertel der Landwirtschaftsfläche und sind für über die Hälfte der ernährungsbedingten Emissionen verantwortlich. Sie liefern aber nur knapp einen Drittel des global konsumierten Proteins und sogar nur 17 Prozent der gesamten konsumierten Kalorien (ebd., S. 4). Diese Unverhältnismässigkeit lässt Poore zu folgendem Schluss kommen: «*A vegan diet is probably the single biggest way to reduce your impact on Planet Earth, not just greenhouse gases, but global acidification, eutrophication, land use and water use*» (Poore, 2018; zit. in The Guardian, 2018). Sinngemäss übersetzt, sieht Poore in einer pflanzenbasierten Ernährungsweise also das grösste Potenzial, den persönlichen ökologischen Fussabdruck zu reduzieren. Ein weiterer positiver Aspekt einer Umstellung auf pflanzliche Ernährung wäre gemäss dem Erratum (2019) zur Studie von Poore und Nemecek, dass bei einer Aufgabe der Nutztierhaltung das freigewordene Land jährlich knapp 10 Milliarden Tonnen CO₂-Äquivalente über die nächsten 100 Jahre aufnehmen könnte, wenn die natürliche Vegetation wieder wachsen und die Böden sich erholen würden.

4.8 FAZIT: DIE GEGENWÄRTIGE OMNIVORE ERNÄHRUNGSPRAXIS BELASTET DAS KLIMA MASSIV

Ernährung und Klima hängen eng zusammen. Die Herstellung von Tierprodukten ist dabei eine wichtige Akteurin. Sie belegt mit Weide- und Ackerflächen (für Futtermittelanbau) knapp 80 Prozent der weltweit landwirtschaftlich genutzten Fläche. Das entspricht fast einem Drittel der gesamten Landfläche der Erde. Um zukünftigen Generationen die Ernährungssicherheit garantieren zu können, müsste diese Fläche im Hinblick auf das zunehmende

Bevölkerungswachstum mit einem tendenziell steigenden Hunger auf Fleisch- und Milchprodukte sogar noch ausgeweitet bzw. müssten die Erträge pro Hektar gesteigert werden. Denn die Umwandlung von Futtermittel in Tierprodukte ist sehr ineffizient, sie weist mindestens den Faktor 2:1 auf. Dabei geht viel Nahrungsmittelenergie verloren. Zudem fallen dem Futtermittelanbau oftmals Tropenwälder zum Opfer, da fruchtbares Land durch die bereits vorherrschenden Klimaveränderungen immer rarer wird. Die Abholzung der Regenwälder ist aber problematisch, da so kein CO₂ mehr absorbiert werden kann und zusätzliches, im Boden gespeichertes CO₂ freigesetzt wird. Auch die Artenvielfalt ist durch die Entwaldung bedroht, da zahlreiche Tiere ihren Lebensraum verlieren und aussterben.

Dasselbe ist auch in den Meeren zu beobachten: Ein Drittel aller Fischbestände ist bereits überfischt, weitere 60 Prozent bis an die Grenzen der Belastbarkeit genutzt. Dadurch sterben viele Meerestiere aus und Korallenriffe ab. Aquakulturen, die vermehrt zum Schutz der wild lebenden Fische eingesetzt werden, weisen eine schlechte Ökobilanz auf, da sie viel Energie verbrauchen und Emissionen sowie Exkrememente ausstossen, die den Meeresgrund darunter für andere Lebewesen unbewohnbar machen. Wasser ist nicht nur im Hinblick auf Überfischung eine gefährdete Ressource, sondern vor allem bezüglich Wasserknappheit und Verschmutzung. Rund 70 Prozent der Süßwasserentnahme aus Seen, Flüssen und dem Grundwasserbestand gehen zulasten der Landwirtschaft, vor allem für die Bewässerung, aber auch für Trinkwasser in der Nutztierhaltung. Ein Kilogramm Rindfleisch verbraucht so bis zu 15 000 Liter Wasser, während Früchte und Gemüse je um die 200 Liter verbrauchen. Dazu kommt die Verschmutzung des Grundwassers etwa durch Düngemittel oder Antibiotika. Der Verschmutzung der Gewässer und Stickstoffanreicherung der Böden durch Düngemittel kann mit biologischem anstelle von konventionellem Landbau bis zu einem gewissen Grad entgegengewirkt werden. In der Bio-Landwirtschaft werden zudem in der Regel höhere Erträge pro Hektare erwirtschaftet, da Bio-Böden durch eine bessere Feuchtigkeitsaufnahme resistenter gegen Hitze- und Dürreperioden und die Pflanzen durch Mischkultur und Fruchtfolge weniger anfällig für Schädlinge sind.

Die Nahrungsmittelproduktion muss unbedingt auch auf die Emissionen von Treibhausgasen hin überprüft werden, ist die Landwirtschaft doch für ein Viertel aller ausgestossenen Treibhausgase verantwortlich. Konkret ist die Nutztierhaltung zwecks Produktion von Fleisch und Milchprodukten Hauptverursacherin, denn sie stösst nicht nur CO₂, sondern auch Lachgas und Methan aus, die noch um ein Vielfaches klimaschädlicher sind. Für den Methan-Ausstoss

sind hauptsächlich Wiederkäuer verantwortlich; das Gas entsteht beim Verdauungsprozess und wird in Form von Ruktus (besser bekannt als Rülpsen) wieder abgegeben. Beim Zersetzen von Tierexkrementen, insbesondere von Schweinen und Rindern, entstehen neben Methan ebenfalls Stoffe wie Ammoniak oder Lachgas. Letzteres wird auch durch den exzessiven Gebrauch von Düngemitteln in die Böden gebracht.

Dass man lokal und saisonal einkaufen sollte, um die Umwelt weniger zu belasten, versteht sich vor diesem Hintergrund von selbst. Lange Transportwege und Anbau ausserhalb der Saison stossen unnötige Emissionen aus bzw. verbrauchen viel Energie. Auch weiss man bei Produkten, die im fernen Ausland hergestellt wurden, nicht, ob allenfalls Tropenwälder für deren Anbau gerodet wurden, was beispielsweise bei Palmöl oft ein Problem darstellt. Nicht zuletzt ist die Lebensmittelverschwendung ebenfalls eine Belastung für die Umwelt, da bis zu 40 Prozent aller produzierten Lebensmittel nie gegessen, aber trotzdem energieaufwendig und flächengreifend angebaut werden. Es zeigt sich über praktisch alle Problemfelder hinweg, dass tierische Produkte eine viel schlechtere Umweltbilanz aufweisen als pflanzliche Nahrungsmittel. Studien zeigen, dass eine Umstellung des globalen Ernährungssystem zu einer pflanzlichen Ernährung die bestehenden Umweltprobleme massiv verringern und die Klimaveränderungen positiv beeinflussen könnte. Die Autor:innenschaft sieht daher in einer Beachtung der folgenden vier Punkte den wichtigsten Hebel für den erforderlichen Wandel im globalen Ernährungssystem:

- Kein (oder massiv reduzierter) Konsum von Tierprodukten
- Biologische statt konventionelle Landwirtschaft
- Saisonales und lokales Einkaufen
- Keine (oder massiv reduzierte) Lebensmittelverschwendung

Diese Punkte dienen der Autor:innenschaft als Grundlage für die weiterführenden Überlegungen und Ausführungen.

5 ERNÄHRUNGSBEDINGTE KLIMAFOLGEN: WER SIND DIE AKTEUR:INNEN, WAS SIND DIE MECHANISMEN?

In diesem Kapitel werden verschiedene Akteur:innen und Mechanismen aufgezeigt, die im Ernährungssektor einen (negativen) Einfluss auf das Klima haben und den Klimawandel fördern. Poore und Nemecek (2018) führen aus, dass umweltschädliche Faktoren in der gesamten Nahrungsmittelkette vorkommen – vom Feld bis zur Abfalltonne zu Hause. Unsere Nahrungsmittel werden von Millionen von Landwirt:innen angebaut und hergestellt, die alle unter verschiedenen Bedingungen produzieren und damit auch unterschiedliche Einflüsse auf die Umwelt ausüben. Sie sind aber nicht allein dafür verantwortlich, ob ein Nahrungsmittel das Klima belastet oder nicht. Auch die Politiker:innen, die Lebensmittelverarbeitenden, die Händler:innen und die Konsumierenden tragen ihren Teil dazu bei (S. 1–4). Einige der wichtigsten Akteur:innen und Mechanismen werden im Folgenden eingehender betrachtet.

5.1 INDUSTRIELLE LANDWIRTSCHAFT

Wie im Kapitel 4 *Klima: Welchen Einfluss haben unsere Ernährungspraxen darauf?* beschrieben, trägt die industrielle Landwirtschaft massgeblich zur Klimabelastung bei. Über diese Zusammenhänge hinaus erzeugt die industrielle Landwirtschaft aber auch weitere globale Probleme, die direkt und indirekt unsere Umwelt beeinflussen. Die Ernährung in Europa und generell im globalen Norden bedingt eine industrielle Landwirtschaft, welche: «die natürliche Ressourcenbasis aushöhlt, von der [sie] abhängig ist» (Mirazo, 2022, S. 13). Dieses System hängt stark von nicht erneuerbaren Energien ab. Um Düngemittel herzustellen, muss die EU beispielsweise Erdgas importieren. Durch Engpässe und die damit verbundenen Preissteigerungen ist dieses Vorgehen jedoch bedroht (ebd.). Auch haben es fossile Brennstoffe erst ermöglicht, so das I.L.A Kollektiv (2017), dass Lebensmittel rund um die Erde reisen können. Zudem wird die fossile Energie auch bei der Ernte, der Verarbeitung und Verpackung sowie der Lagerung und Zubereitung benötigt. 10 bis 15 fossile «Kalorien» werden schätzungsweise verbraucht, um eine Nahrungsmittelkalorie herzustellen. Diese Abhängigkeit ist gefährlich für die Ernährungssicherheit, da die fossilen Brennstoffe durch ihre Endlichkeit teurer werden und damit auch die Nahrungsmittelpreise steigen (S. 63).

5.2 HANDEL

Ein grosses Problem für die landwirtschaftlichen Produzent:innen sind schwankende Marktpreise, denen sie unausweichlich ausgeliefert sind. Das I.L.A Kollektiv (2017) nimmt

hier den Lebensmittelhandel, namentlich die Supermärkte, in die Verantwortung. Denn sie übernehmen eine Mittler:innenfunktion zwischen Erzeuger:innen und Konsument:innen. Dadurch steigt ihre Markt- und Machtkonzentration vielerorts. Als Beispiel: Die fünf grössten Supermarktketten Deutschlands (Edeka, Rewe, Aldi, Lidl und Metro) kontrollieren zusammen 90 Prozent des Markts (S. 71). In der Schweiz ist die Machtkonzentration noch stärker, wie die folgende Grafik zeigt:

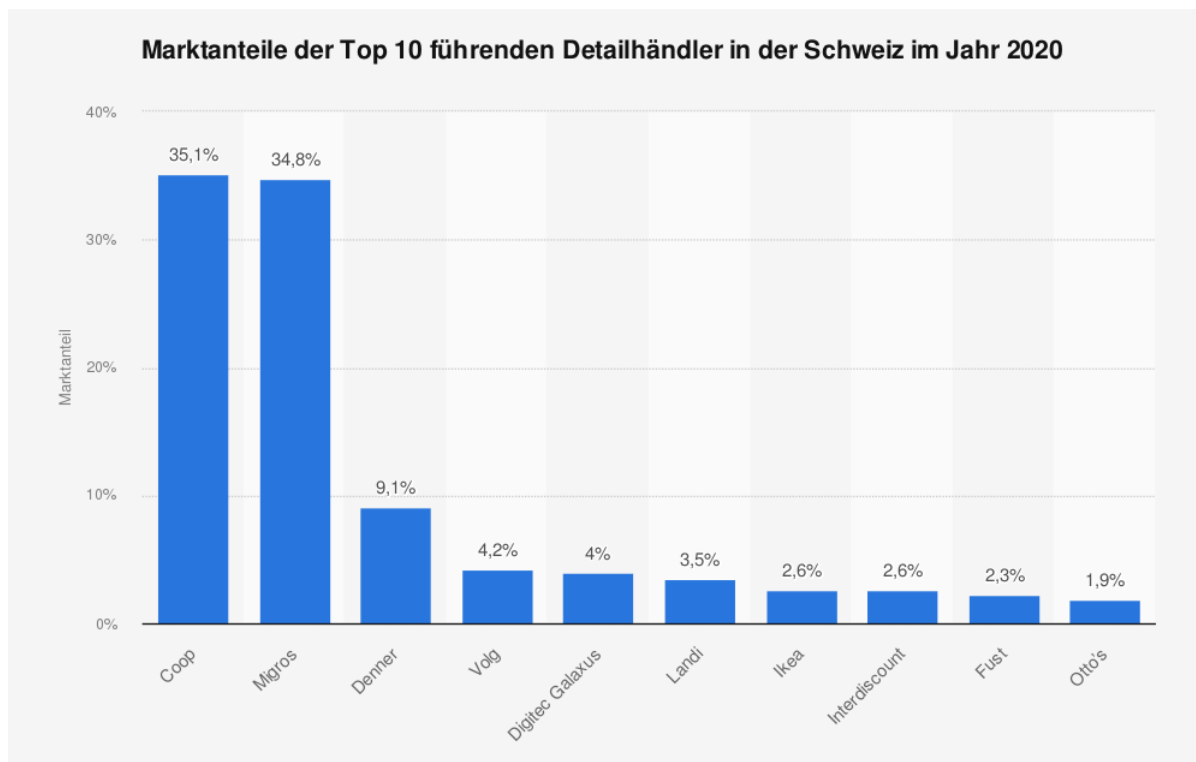


Abbildung 9: Marktanteile Detailhandel Schweiz (Quelle: Statista, 2021).

Die beiden führenden Detailhändler Migros und Coop übertreffen die Marktanteile der anderen Top-10-Detailhändler um ein Vielfaches mit jeweils über 30 Prozent Anteil. Die Autor:innenschaft ergänzt: Wenn man miteinbezieht, dass Denner, Digitec und Galaxus Tochtergesellschaften der Migros sind (Migros, 2021) und Interdiscount sowie Fust Tochtergesellschaften von Coop (Coop, ohne Datum), verschärft sich dieses Bild nochmals. An dritter Stelle folgt die landwirtschaftliche Genossenschaft fenaco, zu der die Landi- und Volg-Läden gehören (fenaco, ohne Datum). Die extremen Machtkonzentrationen regen gemäss dem I.L.A Kollektiv (2017) den Wettbewerb unter den Supermärkten an (S. 71). Das führt dazu, dass sie immer mehr neue Waren auf den Markt bringen wollen, um Kund:innen zu binden und zu gewinnen. Gleichzeitig geben sie den Produkten symbolisch neue Bedeutungen wie

bäuerliche Idylle oder Wohlbefinden, welche die Konsument:innen zum Kauf anregen sollen. Weiter kämpfen die Supermärkte um möglichst niedrige Preise. Aufgrund ihrer Machtposition auf dem Markt können die führenden Detailhändler die Preise massgebend beeinflussen, was sich negativ auf Produzierende und die Umwelt auswirkt (I.L.A, 2017, S. 71). Nicht zuletzt ist es auch das Ziel der grossen Handelsketten, neue Märkte zu erschliessen. Das geschieht oftmals durch die Übernahme von kleineren, lokalen Supermarktketten, die bereits etabliert sind und sich mit den lokalen Konsumgewohnheiten auskennen. Dies führt zu einer Verdrängung von lokalen Händler:innen und Erzeuger:innen, die mit den Preisen oder Liefermengen nicht mithalten können. Damit haben die grossen Supermarktketten einen entscheidenden Einfluss auf unser Ernährungssystem. Denn die Konsument:innen können zwar im Supermarkt aus dem Angebot frei wählen; welche Produkte aber dort zu welchen Preisen, in welchen Mengen und mit welchen Werbemethoden angeboten werden, entscheiden sie nicht (ebd., S. 72).

5.3 AGRARPOLITIK

Die Landwirtschaft wird oftmals durch die staatliche Agrarpolitik gelenkt und unterstützt. Unter Agrarpolitik versteht man den Bereich der Wirtschaftspolitik, der die Belange der Land- und Forstwirtschaft sowie Fischerei reguliert. Dabei verfolgt die Agrarpolitik in der Regel verschiedene Ziele: 1. Die Beschäftigten im Landwirtschaftssektor mit einem Einkommen abzusichern, 2. gesunde, qualitativ hochwertige und bezahlbare Nahrungsmittel für alle zur Verfügung zu stellen und 3. den Agrarmarkt zu festigen (Bundeszentrale für Politische Bildung [bpb], 2016). Das zeigt der Autor:innenschaft, dass die Agrarpolitik ein wichtiges Instrument ist, um Preise und Produkte zu beeinflussen. In der Schweiz unterliegt die Agrarpolitik in regelmässigen Abständen Reformen. Diese setzen jeweils Ziele in verschiedenen Bereichen (OECD, 2015, S. 9–10). Diese Ziele werden regelmässig evaluiert, zuletzt im Jahr 2021, wie der Schweizerische Bundesrat (2020) in der Botschaft zur Weiterentwicklung der Agrarpolitik 2022 [AP22+] angibt (S. 3970). Vor 10 Jahren wurden Ziele in den Bereichen Soziales, Sichere Versorgung, Natürliche Lebensgrundlagen/Ökologie, Kulturlandschaft und Tierwohl für die Jahre 2014 bis 2017 definiert, die bis 2022 weiterverfolgt wurden (ebd.). Obwohl diese Ziele ineinandergreifen, liegt der Fokus für die vorliegende Arbeit auf den ökologischen Zielen. Der Selbstversorgungsgrad ist allerdings auch von Bedeutung, da dieser in den letzten 20 Jahren zwar konstant geblieben ist, jedoch nur um die 50 Prozent beträgt. Vor allem der Nettoselbstversorgungsgrad ist tiefer, da dieser stark von Futtermittelimporten abhängig ist (Schweizerischer Bundesrat, 2020, S. 3975), was wiederum Folgen für die Umwelt nach sich

zieht. Bezüglich Erreichung der ökologischen Ziele gibt der Schweizerische Bundesrat (2020) an, dass diese in den vergangenen Jahren nur teilweise erreicht wurden. Das betrifft vor allem den Bereich der Düngemittel, wo seit der Jahrtausendwende kaum Fortschritte passiert sind, die Biodiversität, bei der trotz Förderprogrammen ein Rückgang stattgefunden hat, sowie den Verlust von Landwirtschaftsflächen (S. 3975–3978). Damit sich dies in Zukunft ändern kann, formuliert der Schweizerische Bundesrat (2020) Folgendes: «Um diese Zielerreichung zu verbessern, sind insbesondere Fortschritte bei der Emissionsminderung durch eine Verbesserung der Ressourceneffizienz und eine Anpassung der Produktion an die Tragfähigkeit der Ökosysteme notwendig» (S. 3978). Wie der Bund diese Ziele genau erreichen will, wird in der AP22+ geregelt, der neuen Agrarpolitik bis 2025. Obwohl diese Bestrebungen positiv sind, zeigt sich für die Autor:innenschaft gerade bei der Verteilung von Subventionen und Dauerzahlungen, dass diese Zielformulierungen allein nicht die nötigen Veränderungen bringen werden. Die Ausgaben für Produktion und Absatz werden gemäss dem Schweizerischen Bundesrat (2020) in den nächsten Jahren im Grossen und Ganzen gemäss dem Budgetvorschlag von 2020 verrichtet (S. 4157).

Zahlungsrahmen und Massnahmen gemäss Budget 2020³ (in Mio. CHF)

Zahlungsrahmen	Budget 2020	Massnahmen
ZR Grundlagenverbesserung und Sozialmassnahmen: 134,6 Mio. CHF		
Soziale Begleitmassnahmen	0,4	Betriebshilfedarlehen
Strukturverbesserungen	80,6	Beiträge für Bodenverbesserungen, landw. Gebäude, Projekte zur regionalen Entwicklung (PRE) und zur Verwirklichung ökologischer, tierschützerischer und raumplanerischer Ziele
	0,8	Investitionskredite
Pflanzen- und Tierzucht	41,5	Beiträge zur Förderung der Pflanzen- und Tierzucht
Beratungswesen	11,3	Finanzhilfen an die Beratungszentrale Agridea, an überregional tätige Beratungsdienste und für die Vorabklärung von gemeinschaftlichen Projektinitiativen. Ausschreibungen von Projekten des BLW.
ZR Produktion und Absatz: 537,0 Mio. CHF		
Absatzförderung	69,9	Beiträge an die Marketingkommunikation
Milchwirtschaft	371,8	Zulage für verkäste Milch
		Zulage für Fütterung ohne Silage
		Zulage für Verkehrsmilch
Viehwirtschaft	6,0	Inlandbeihilfen Schlachtvieh und Fleisch
		Inlandbeihilfen Eier
		Verwertungsbeiträge für Schafwolle
		Infrastrukturbeiträge an öffentliche Schlachtviehmärkte im Berggebiet
Pflanzenbau	89,4	Einzelkulturbeiträge für Körnerleguminosen, Ölsaaten, Saatgut (Kartoffeln, Mais und Futterpflanzen), Zuckerrüben und Getreide
		Finanzierung der Obstverwertungsmassnahmen
		Administration der Weinkontrolle

Abbildung 10: Zahlungsrahmen und Massnahmen 2020 (Quelle: Schweizerischer Bundesrat, 2020, S. 3968).

Dabei fällt auf, dass beispielsweise die Milchwirtschaft stark subventioniert wird, obschon es zu Kuhmilch bereits klimafreundlichere Alternativen gibt. Die Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt (2018) nennt hier beispielsweise die Hafermilch. Der Haferanbau ist in Europa seit Jahrhunderten heimisch, daher sind Regenwaldabholzung oder lange Transportwege kein Thema. Hafermilch braucht auch weniger Land und Energie zur Herstellung und wirkt sich damit weniger stark auf das Klima aus (Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt, 2018), wie Abbildung 11 aufzeigt:

Umweltwirkung von Kuhmilch vs. Pflanzenmilch



Abbildung 11: Umweltwirkung von Kuhmilch vs. Pflanzenmilch (Quelle: Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt, 2018).

Um unser Ernährungssystem zu verändern, wäre es in den Augen der Autor:innenschaft also in diesem Beispiel sinnvoller, klimafreundliche Alternativen zu subventionieren als bestehende, klimaschädliche Produkte. Davon scheint die Schweiz aber noch weit entfernt, wie das folgende Zitat zum Verständnis von Nachhaltigkeit aus der Botschaft zur AP22+ zeigt: «Gleichzeitig trägt der Import von Lebensmitteln zur Nachhaltigkeit bei, indem die landwirtschaftlichen Ökosysteme in der Schweiz dadurch entlastet werden. Ohne importierte Lebensmittel müsste die Inlandproduktion beim heutigen Konsummuster so stark intensiviert werden, dass die

Ökosysteme massiv überfordert würden» (Schweizerischer Bundesrat, 2020, S. 4181). Zwar wird im Folgesatz erläutert, dass diese Importe nicht auf Kosten einer zu hohen Umweltbelastung gehen sollten und man sich daher für Nachhaltigkeitskriterien im internationalen Handel einsetze (ebd.), doch dies ist für die Autor:innenschaft der falsche Schluss. Denn wenn klar ist, dass unser übermässiges Konsumverhalten das Schweizer Ökosystem belastet, dann ist auch klar, dass es das an einem anderen Ort tut, wenn es sich nicht verändert. Also zieht die Autor:innenschaft aus dieser Ausgangslage den Schluss, dass sich das Konsumverhalten der Schweizer:innen und damit unser gesamtes Ernährungssystem auf allen Ebenen anpassen muss. Ansonsten lagern wir Umweltschäden – egal wie gross oder klein sie sind – einfach aus und bewegen uns weiter in einer Externalisierungsgesellschaft, wie sie im Folgenden beschrieben wird.

5.4 EXTERNALISIERUNGSGESELLSCHAFT NACH LESSENICH

Der deutsche Soziologe und Politiker Stephan Lessenich (2018) bezeichnet unsere Gesellschaft als Externalisierungsgesellschaft (S. 25). Die Externalisierung definiert er als eine Verlagerung von inneren Dingen nach aussen (S. 24). Diese Sichtweise kann direkt auf die vorliegende Problematik ernährungsbedingter Klimafolgen angewendet werden, so die Autor:innenschaft. Denn Lessenich (2018) meint damit unter anderem eine Auslagerung bzw. Abwälzung von beispielsweise Umweltkosten der nördlichen Industrienationen auf – unbeteiligte – Entwicklungsländer. Konkret geht es darum, dass wir für unseren Genuss und Wohlstand fremde Ressourcen in zumeist ärmeren Gebieten ausbeuten und die lokale Bevölkerung mit den Umweltfolgen alleine lassen. Dadurch wird deren Fortschritt be- und oftmals gar verhindert. Die wohlhabenden Nationen der nördlichen Hemisphäre können sich also nur entwickeln, indem sie dies andern durch ihr Handeln verwehren (S. 24–25). Lessenich (2018) gibt allerdings zu bedenken, dass die Externalisierung nicht aus Böswilligkeit oder ähnlichen Gründen stattfindet, sondern ganz einfach aus dem Grund, weil wir es können, aber auch nicht anders können. Das heisst, die gesellschaftlichen Strukturen und sozialen Mechanismen erlauben es uns und bedingen es gleichzeitig, unsere alltägliche Praxis bestätigt und zwingt uns zugleich die Konsequenzen für unser Tun auszulagern (S. 51). Diesen nicht ganz einfach zu verstehenden, sich selbst verstärkenden Kreislauf bringt Lessenich (2018) denn auch klar auf den Punkt: «Wir alle externalisieren, weil wir in einer Externalisierungsgesellschaft leben» (S. 51). Dieser Aussage liegt eine problematische Perspektive zugrunde, die Lessenich (2018) als ein Merkmal der wohlhabenden Industrienationen sieht: alles haben und trotzdem noch mehr

wollen (S. 19). Dieses Streben nach einem Wachstum des eigenen Wohlstands wird, solange es immer weiter geht, nicht hinterfragt (Lessenich, 2018, S. 66). Wie ist es aber möglich, dass in unserer Gesellschaft die logischen Folgen der Externalisierung übersehen werden? Dafür nennt Lessenich (2018) zwei Gründe: Erstens spricht er von einem: «verallgemeinerten Nicht-Wissen-Wollen» (S. 67). Er meint damit ein kollektives und individuelles Vergessen derjenigen Faktoren, die zu unserem Lebensstandard geführt haben und auch weiter dazu beitragen, dass dieser so bleibt. Dies bedingt aber zweitens einen spezifischen Habitus, welcher das Externalisieren für jede:n einzelnen und gesamtgesellschaftlich legitimiert (ebd., S. 67). Lessenich bringt (2018) diese Prozesse letztlich mit dem globalen Kapitalismus in Verbindung. Die Praxis des Externalisierens läuft für ihn parallel zur Entwicklung des globalen Kapitalismus. Dadurch sind gesellschaftlich gewachsene Machtstrukturen entstanden, die es den führenden Gesellschaften erlauben, ihren Status dadurch zu sichern, dass sie ihre Umweltkosten auslagern (S. 107). Will man diese Ungerechtigkeit in Bezug auf Umweltkosten verändern, muss demzufolge auch das kapitalistische System hinterfragt werden, in dem wir uns alle bewegen, so die Autor:innenschaft.

5.5 KONSUMENT:INNEN

Die vorangehenden Unterkapitel 5.1 *Industrielle Landwirtschaft* bis 5.4 *Externalisierungsgesellschaft nach Lessenich* haben aufgezeigt, wie komplex die Zusammenhänge und Interessen in unserem Ernährungssystem sind. Der Autor:innenschaft stellt sich die Frage, ob Konsument:innen vor diesem Hintergrund eine Handlungsmacht haben oder ob sie den Vorgängen und Massnahmen in Landwirtschaft und Politik ausgeliefert sind. Wie in Kapitel 3 *Erklärungsansätze: Wie entstehen Ernährungspraxen?* dargestellt, ist die Entscheidung für oder gegen ein Nahrungsmittel zusätzlich dazu von ganz unterschiedlichen Faktoren abhängig, von «blossen» Geschmackspräferenzen bis zu sozialen oder religiösen Kriterien. Nichtsdestotrotz sind Konsument:innen das letzte Glied in der Nahrungsmittelkette. Mit ihrem Kauf oder Nichtkauf eines Produkts erzielen sie eine Wirkung, zumindest wenn man von einer Konsumationssouveränität ausgeht (bpb, 2010). Denn in diesem Fall bestimmen Konsument:innen mit ihren Kaufentscheidungen mit, welche Güter in welcher Qualität produziert werden. Sie können Preise und Qualität mitbestimmen und Produzierenden so signalisieren, welche Bedürfnisse sie haben. Langfristig können sie so die Gewinnmaximierung in die von ihnen gewünschte Richtung lenken, egal, ob sie dies bewusst oder unbewusst tun, sie bestimmen so die Produktionsmärkte mit. Ihr Kaufentscheid kann aber erstens nur innerhalb

des ihnen angebotenen Sortiments erfolgen und zweitens können Produzierende mittels Marketingstrategien gezielte Produkte zu ihrem Vorteil anpreisen. Damit fällt den Konsument:innen eher eine reaktive als aktive Funktion zu, etwa indem sie weniger von bestimmten Produkten kaufen oder sie nicht mehr kaufen, wenn sie nicht ihren Bedürfnissen und Vorstellungen entsprechen (bpb, 2010).

Betrachtet man zusätzlich zum Kauf das Problem der Lebensmittelverschwendung, so können Konsument:innen nach Ansicht der Autor:innenschaft auf jeden Fall in die Verantwortung genommen werden, wenn man bedenkt, dass jeder Privathaushalt in der Schweiz, wie im Unterkapitel 4.5 *Lebensmittelverschwendung* aufgeführt, umgerechnet fast täglich eine Mahlzeit wegwirft.

5.5 FAZIT: KLIMASCHÄDLICHE ERNÄHRUNGSPRAXEN ALS FOLGE VON POLITISCHEM, WIRTSCHAFTLICHEM, GESELLSCHAFTLICHEM UND INDIVIDUELLEM HANDELN

Will man die Verantwortlichkeiten für klimaschädliches Handeln im Ernährungssystem aufzeigen, wird schnell klar, dass es sich um komplexe Strukturen mit vielen Akteur:innen handelt. Die industrielle Landwirtschaft übernutzt unsere natürlichen Ressourcen massiv und verbraucht durchschnittlich 10 bis 15 Einheiten an fossiler Energie pro Lebensmittelkalorie. Damit macht sie die Ernährungssicherheit abhängig von nicht erneuerbaren Ressourcen und ist den Preisen auf dem Weltmarkt willkürlich ausgesetzt. Supermärkte und Detailhandelsunternehmen tragen ihren Teil zu den schwankenden Preisen bei. Durch Machtkonzentrationen und Verdrängung von kleineren Läden haben sie die Möglichkeit, Preise auf dem Weltmarkt zu drücken und zu bestimmen. Auch entscheiden sie, nebst den Produzierenden, was Konsument:innen kaufen können und was nicht. Der Agrarpolitik fällt eine wichtige Rolle zu in der Regulierung und dem Massnahmengreifen im Landwirtschaftssektor. Sie kann Ziele zur Reduktion von Umweltbelastungen formulieren und diese mittels Direktzahlungen und anderen Anreizen fördern. Es zeigt sich, dass die bis 2025 geplante Agrarpolitik zwar gegen bestehende ökologische Probleme anzukämpfen versucht, nicht aber das Ernährungssystem zu verändern plant. Damit löst sie möglicherweise Probleme an der Oberfläche, bekämpft nach Ansicht der Autor:innenschaft aber nicht die Ursachen, in diesem Bereich also das Ernährungssystem an sich. Dabei könnte sie klimafreundliche Alternativen genauso fördern wie bestehende Produkte, die dem Klima schaden. Und schliesslich werden Umweltschäden weiterhin ausgelagert, um das einheimische Ökosystem zu schützen. Wir leben damit in einer Externalisierungsgesellschaft, die Umweltkosten auf

unbeteiligte Dritte abwälzt. Das ist eine gängige Praxis, bei der vor allem die hochindustrialisierten Nationen des globalen Nordens die Auswirkungen ihres Wirtschaftens in weniger entwickelte Länder auslagern. Konkret hindert dieses Ausbeuten fremder Ressourcen, die Abwälzung der eigenen Umweltkosten auf andere und die Aneignung von fremden Gewinnen diese Länder an ihrer Entwicklung, während die eigene gefördert wird. Der Externalisierungsgesellschaft liegt das Prinzip alles haben und noch mehr wollen zugrunde. Dabei wird übersehen, dass dies nur auf Kosten anderer möglich ist, sowohl auf kollektiver wie auch individueller Ebene. Das Ende der Verkettung all dieser Faktoren bilden die Konsument:innen. Obwohl sie letztlich die Entscheidungsmacht besitzen, bestimmte Produkte zu kaufen oder nicht, müssen sie dies in einem ihnen durch Produzierende und Händler:innen vorgegebenen Rahmen tun, wodurch ihnen im Konsum eher eine reaktive als aktive Rolle zufällt. Privathaushalte werfen im Schnitt aber am meisten Lebensmittel weg, was sie spätestens in diesem Bereich zu Mitverantwortlichen an ernährungsbedingten Klimafolgen macht.

6 ZUSTÄNDIGKEIT: WARUM SOLL SICH DIE SA ERNÄHRUNGSBEDINGTEN KLIMAPROBLEMEN ANNEHMEN?

Die vorangehenden Kapitel haben ausgeführt, dass Klima und Ernährung eng miteinander verknüpft sind, wo die Problemfelder liegen und wer dafür in die Verantwortung genommen werden kann. Im Folgenden soll nun aufgezeigt werden, warum sich die SA den ernährungsbedingten Klimaproblemen annehmen muss. Es geht in dieser Diskussion nämlich nicht nur um reine Zahlen und Fakten, sondern um das Leben vieler, das durch Klimaveränderungen beeinträchtigt wird. Und dies fällt in den Zuständigkeitsbereich der SA, die dem als Akteurin entgegenwirken kann.

6.1 UNGLEICHHEITEN IN DEN (ÜBER-)LEBENSCHANCEN UND POSTKOLONIALISMUS

Der Sozialarbeiter und Lehrbeauftragte Yannick Liedholz (2021) sieht zwischen dem Klimawandel und der SA zunächst einmal darin einen Berührungspunkt, als dass er ersteren als soziales Phänomen definiert. Denn für ihn sind die aktuellen Klimaveränderungen menschengemachte Naturveränderungen und damit eine Art sozialen Handelns. Weiter sieht er vor allem die Folgen des Klimawandels und die Art, wie wir mit diesen umgehen, als soziale Phänomene. Vor diesem Hintergrund ist für ihn klar, dass sich die SA der Klimathematik annehmen muss (S. 41). Der Ernährungssektor ist, wie in Kapitel 4 *Klima: Welchen Einfluss haben unsere Ernährungspraxen darauf?* aufgezeigt, massgebend mitverantwortlich für den Klimawandel, ergänzt die Autor:innenschaft. So frisst unsere Ernährung nicht nur Unmengen an Ressourcen, sie bewirkt damit auch die Klimaveränderungen, die gemäss Liedholz (2021) vor allem jene Menschen treffen, die kaum etwas zu diesen Veränderungen beigetragen haben (S. 41). Er meint damit insbesondere die ärmsten Länder der Erde, die ohnehin mit Nahrungsmittelknappheit und Wassermangel leben müssen und damit geringere (Über-)Lebenschancen haben (Liedholz, 2021, S. 42) – eine direkte Folge der klimaschädlichen Ernährungspraxen des globalen Nordens, wie die Autor:innenschaft aufgezeigt hat. Aufgrund solcher klimatischen Veränderungen sind heute rund 50 Millionen Menschen auf der Flucht, da sie sich diesen – meist bedingt durch Armut – nicht anpassen können (Oppliger, 2019, S. 22). Damit ist die ungleiche Verteilung von (Über-)Lebenschancen gemäss Liedholz (2021) eng mit der sozialen Gerechtigkeit verknüpft, die er als eines der Kernthemen der SA ansieht. Die Aufgabe der SA liegt für ihn denn auch darin, diese ungleiche Verteilung zu erforschen und ihr entgegenzuwirken. Insbesondere die internationale SA ist hierbei gefordert, denn der Klimawandel macht deutlich, dass soziale und weltpolitische Probleme nicht nur auf nationaler

Ebene bekämpft werden können (S. 44.). So liegt es nahe, dass Liedholz (2021) die Verteilung von (Über-)Lebenschancen mit einem weiteren bekannten Konzept in Verbindung bringt: dem Postkolonialismus. Denn der Reichtum Europas ist nicht naturgegeben, sondern auf einer langen Geschichte der Ausbeutung im Zuge des Kolonialismus gewachsen (S. 45), was Lessenichs Theorien über die Zusammenhänge der Externalisierungsgesellschaft und die historisch gewachsenen Machtverhältnisse des globalen Kapitalismus bestätigt. Die Verbindung zwischen dem Postkolonialismus und dem Klimawandel sieht Liedholz (2021) in der imperialen Lebensweise (S. 45), wie sie im Folgenden erläutert wird.

6.2 IMPERIALE LEBENS-/ERNÄHRUNGSWEISE UND KLIMARASSISMUS

Die Professoren für Internationale Politik bzw. Gesellschaftswissenschaften Ulrich Brand und Markus Wissen (2017) sehen einen möglichen Ursprung für den Klimawandel in der imperialen Lebensweise (S.13). Imperiale Lebensweise meint, dass der übermässige Wohlstand im globalen Norden nur möglich ist, indem die gesellschaftlichen und natürlichen Verhältnisse an einem anderen Ort beeinflusst werden (S. 43). Das I.L.A. Kollektiv (2017) spricht analog dazu im Bereich der Ernährung von einer imperialen Ernährungsweise. Diese entspricht der in Europa und Nordamerika vorherrschenden omnivoren Ernährungspraxis mit all ihren Kehrseiten, allen voran den Hungernden dieser Welt. Denn obwohl 70 Prozent der global produzierten Nahrungsmittel aus kleinbäuerlicher Landwirtschaft stammen, sind es gerade diese Kleinbäuer:innen, die den Grossteil der Hungernden ausmachen (S. 62), und das obwohl wir, wie in Abschnitt 4.1.1 *Ressource Land* erläutert, bereits heute die gesamte Weltbevölkerung ernähren könnten. Doch die Nahrungsmittel fliessen grösstenteils in den kaufkräftigen globalen Norden. Unsere Vorstellung von einem guten Leben ist geprägt von der Überzeugung, dass wir essen können, was wir wollen und wann wir es wollen; die Supermärkte sind gefüllt, das Fleisch billig, die exotischen Früchte ständig verfügbar. Dabei hinterfragen wir nicht, auf wessen Kosten wir diesen Standard leben können. Wir betrachten es als selbstverständlich, dass wir scheinbar grenzenlos auf Ressourcen und Arbeitskräfte zugreifen können, was unsere Sichtweise bzw. unsere Ernährung «imperial» macht (I.L.A., 2017, S. 65).

Die billigen Nahrungsmittel in den Supermärkten gehen Hand in Hand mit schlechten, gar ausbeuterischen Arbeitsbedingungen, die nicht mit den Grundsätzen der SA vereinbar sind. Der Landwirtschaftssektor beschäftigt weltweit 1,3 Milliarden Menschen als Lohnarbeiter:innen und ist damit der grösste Arbeitgeber. Gleichzeitig sind hier prekäre Arbeitsbedingungen und Menschenrechtsverletzungen immer wieder Thema (I.L.A., 2017, S. 67). Auf der Website der

Gewerkschaft ver.di (ohne Datum) findet sich folgende Definition für prekäre Arbeit: «Als prekär kann ein Erwerbsverhältnis bezeichnet werden, wenn die Beschäftigten aufgrund ihrer Tätigkeit deutlich unter ein Einkommens-, Schutz- und soziales Integrationsniveau sinken, das in der Gegenwartsgesellschaft als Standard definiert und anerkannt wird». Das bedeutet konkret, dass rund ein Sechstel der Weltbevölkerung in der Landwirtschaft direkt menschenunwürdigen Bedingungen ausgesetzt ist. Das I.L.A. Kollektiv (2017) gibt zu bedenken, dass sich diese Zahl sogar verdoppelt, wenn man Kinder und weitere Familienangehörige dazurechnet, die von diesen Arbeitnehmenden abhängig sind (S. 67). Ein Beispiel dafür zeigen Herre et al. (2014) in einer Studie zu Plantagenarbeiter:innen auf. Auf den Bananen- und Teeplantagen waren 2014 weltweit rund 200 Millionen Beschäftigte chronisch unterernährt (S. 4). Das I.L.A. Kollektiv (2017) führt dazu aus, dass dies nicht nur mit einem geringen Einkommen zusammenhängt, das es erschwert, gesunde Nahrungsmittel zu kaufen, sondern dass auch die hierarchischen Strukturen auf den Plantagen und die damit verbundenen diskriminierenden Arbeitsbedingungen ein Problem darstellen. Viele Beschäftigte müssen regelmässig Überstunden leisten, sind gesundheitsschädlichen Bedingungen ausgesetzt und verfügen dabei über wenig rechtliche und soziale Absicherung. Oftmals wird der Zugang von Arbeitnehmenden zu Gewerkschaften, die ihnen helfen könnten, behindert oder gar mit Gewalt unterdrückt. Und das in einem Sektor, der neben Bergbau und Bauwesen zu den gefährlichsten zählt, sei es aufgrund von Unfällen an Maschinen und Geräten oder Vergiftungen durch beispielsweise Pestizide. Ein Beispiel für extrem schlechte Arbeitsbedingungen im Agrarsektor, das man überall auf der Welt, aber insbesondere auch «vor unserer Haustür» findet, sind Schlachthöfe. An deren Fliessbändern geschehen die meisten Unfälle in der industriellen Produktion (S. 68).

Die Autor:innenschaft verweist dazu auf ein Beispiel aus jüngster Vergangenheit: Der deutsche Fleischbetrieb Tönnies steht und stand schon seit Langem in der Kritik. Vor über einem Jahrzehnt machte eine ARD-Reportage zum ersten Mal auf die schlechten Arbeitsbedingungen für die Arbeitnehmenden aufmerksam, die angaben, unter dem Mindestlohn zu arbeiten oder unrechtmässige Kündigungen zu erhalten. An die breite Öffentlichkeit gelangte der Schlachtbetrieb aber 2020 während der Corona-Pandemie, als sich 1400 der 7000 Beschäftigten mit dem Corona-Virus infizierten. Bei anschliessenden behördlichen Kontrollen wurden die schlechten Arbeitsbedingungen erneut thematisiert und gravierende Mängel bei Hygienemassnahmen oder Infrastruktur der Unterkünfte, wie etwa Schimmelbefall, konstatiert (Berliner Morgenpost, 2022).

Besondere Bedeutung erhalten solche Vorfälle auch vor dem Hintergrund, dass der Landwirtschaftssektor einen hohen Anteil an Arbeitsmigrant:innen beschäftigt. Diese können als eine benachteiligte Gruppe verstanden werden, da sie sich in einem unsicheren Aufenthaltsstatus befinden und dadurch meist über wenige, nur schwach abgesicherte Rechte verfügen. Zusätzlich sind sie oft von diskriminierenden, rassistischen Praxen betroffen. Dadurch werden sie leichter ausbeutbar (I.L.A. Kollektiv, 2017, S. 69). Damit kommt gemäss Liedholz (2021) ein weiterer Berührungspunkt zwischen der SA und dem Klimawandel in den Fokus, nämlich der Klimarassismus. Die imperiale Lebens- und Ernährungsweise basiert nämlich auf einem strukturellen Rassismus, der die Arbeitskraft im globalen Süden als minderwertig klassifiziert. Damit werden die Ausbeutung von der Natur und den Bewohnenden dieser Länder sowie die ungleichen Verteilungen von Wohlstand und Macht gerechtfertigt, ja sogar als selbstverständlich erachtet (S. 51). So schliesst Liedholz (2021), dass sich die Fachpersonen der SA mit der imperialen Lebens- und Ernährungsweise auseinandersetzen müssen, wenn sie dem Verbot von Diskriminierung entsprechen wollen, das zu ihrem Berufsethos gehört (S. 55).

Auch die Orientierung an den zehn Listenpunkten menschlicher Grundfähigkeiten der Philosophin Martha Nussbaum, macht deutlich, warum die der imperiale Konsum des globalen Nordens zulasten des globalen Südens aus Sicht der SA nicht akzeptabel ist. Nussbaum (1999) hat in ihrem *Capability Approach* zehn universelle Grundfähigkeiten definiert, über die jeder Mensch verfügen soll, unabhängig davon, wo er lebt. Die Listenpunkte sollen jedem Menschen die Fähigkeit geben (S. 200–201):

1. ... ein Leben von normaler Länge leben zu können. (Leben)
2. ... gesund zu sein, sich angemessen ernähren und frei über Fortpflanzung entscheiden zu können. (Körperliche Gesundheit)
3. ... sich ohne Schmerz und Gewalt bewegen zu können. (Körperliche Unversehrtheit)
4. ... Sinne und Fantasie einzusetzen, denken und urteilen zu können, einhergehend mit einer schulischen Bildung. (Sinneswahrnehmungen, Vorstellungskraft und Denken)
5. ... Beziehungen zu Dingen und Menschen einzugehen und damit verbundene Emotionen zu fühlen, wie Liebe, Trauer oder Dankbarkeit. (Emotionen)
6. ... über die eigene Lebensplanung zu reflektieren und eine Vorstellung des Guten zu entwickeln, einhergehend mit der Ausübung eines Berufs. (Praktische Vernunft)

7. ... mit anderen zu leben und soziale Kontakte pflegen zu können, Empathie zu empfinden und Gerechtigkeit auszuüben, respektiert und nicht diskriminiert zu werden. (Verbundenheit mit anderen Menschen)
8. ... mit Natur und Tieren im Einklang zu leben. (Verbundenheit mit anderen Lebewesen)
9. ... zu lachen, zu spielen und sich zu erholen sowie Freizeitaktivitäten nachkommen zu können. (Spiel)
10. ... das eigene Leben leben zu können, sich an der Politik beteiligen zu können, persönliche Freiheit und Eigentum zu besitzen. (Kontrolle der Umgebung)

Gemäss Nussbaum (1999) braucht es alle diese Fähigkeiten für ein gutes Leben (S. 202). Mit diesem Ansatz gelten alle Menschen als: «gleichberechtigte Träger von menschlichen Ansprüchen, unabhängig von ihrer Ausgangssituation in bezug auf Lebensumstände, besondere Begabungen, Reichtum, Geschlecht oder Rasse» (Nussbaum, 1999, S. 203). Die Autor:innenschaft schliesst aber, dass durch die imperiale Lebens- und Ernährungsweise zahllosen Menschen einige dieser Grundfähigkeiten verwehrt bleiben. So kann zum Beispiel den Arbeitnehmenden in den ausbeuterischen Verhältnissen der industriellen Landwirtschaft kein angemessen langes Leben oder auch nur eine gesunde Ernährung garantiert werden. Durch die gezielte Beschäftigung von Arbeitsmigrant:innen haben diese oft auch keinen Zugang zur politischen Teilnahme. Nicht zuletzt arbeiten 70 Prozent aller Kinder, die Kinderarbeit verrichten müssen, in der Landwirtschaft, wie die Presse-Expertin Ninja Charbonneau (2022) des United Nations Children's Future [UNICEF] angibt. Ihnen wird die Fähigkeit, sich (schulisch) zu bilden, verwehrt, und die Autor:innenschaft geht davon aus, dass auch ihre Fähigkeiten, zu spielen oder sich eine Vorstellung des eigenen Lebensplans zu machen, eingeschränkt werden.

6.3 AGENDA 2030

Die Agenda 2030 umfasst 17 Ziele für eine nachhaltige Entwicklung sowie die Armutsbekämpfung, die sogenannten Sustainable Development Goals [SDGs]. Die Ziele sollen gemäss dem Eidgenössischen Departement für auswärtige Angelegenheiten [EDA] (2021) bis 2030 von allen UNO-Mitgliedstaaten erreicht werden. Um das zu schaffen, müssen alle Staaten, und damit auch die Schweiz, gleichermassen dafür sorgen, dass die dringlichsten, weltweiten Probleme gelöst werden können. Die Autor:innenschaft definiert die ernährungsbedingten negativen Klimafolgen aufgrund des in der vorliegenden Arbeit generierten Wissens als ebensolche Herausforderung. Die SDGs bieten einige Ansatzpunkte, die diese Einschätzung

bekräftigen. So betreffen die Ziele etwa die Überwindung des Hungers und die Ernährungssicherheit (Ziel 2), die Verfügbarkeit von sauberem Wasser für alle (Ziel 6), das Abbauen von Ungleichheiten in und zwischen Ländern (Ziel 10), nachhaltige Konsum- sowie Produktionsmuster (Ziel 12) sowie den Bereich Natur- und Umweltschutz, sei es durch konkrete Massnahmen gegen den Klimawandel (Ziel 13), den Schutz der Meere (Ziel 14) oder der Wälder und Ökosysteme (Ziel 15). All diese Bereiche sind wie in den vorangehenden Kapiteln aufgezeigt direkt von negativen Auswirkungen unserer klimaschädlichen Ernährungspraxen betroffen. Beispielhaft soll nun anhand von zwei Zielen aufgezeigt werden, wie die SA, die Ernährung und der Klimawandel zusammenhängen.

Ziel 2 – Kein Hunger

Um Hunger entgegenwirken zu können, braucht es eine gesunde, ausgewogene Ernährung, die sich alle leisten können (Lindenthal & Schlatzer, 2020, S. 34). Die Leistbarkeit ist aber zusätzlich zu den in Kapitel 4 *Klima: Welchen Einfluss haben unsere Ernährungspraxen darauf?* aufgezeigten Problematiken oftmals eine zusätzliche Schwierigkeit, wenn man einen weiteren Aspekt von Ziel 2, nämlich die Etablierung stabiler, nachhaltiger Nahrungsmittel-Produktionssysteme berücksichtigen will (EDA, Ziel 2, 2021). Denn wenn die Landwirtschaft krisensicherer und nachhaltiger wird, steigen die Produktionskosten, so Lindenthal und Schlatzer (2020), wodurch regionale und nachhaltige Lebensmittel in der Regel teurer werden als importierte Güter mit niedrigen sozialen, ökologischen und ökonomischen Produktionsstandards. Gleichzeitig stiegen auch die alltäglichen Lebenshaltungskosten, wodurch das für Lebensmittel verfügbare Geld in den meisten Haushalten in den letzten 20 Jahren gesunken ist. Dadurch ergibt sich ein Preisdruck auf die Lebensmittel, was wiederum zu einer Abnahme des ökologischen Standards und damit der Nahrungsmittelsicherheit führt (S. 34) – ein sich selbst verstärkender Kreislauf. Daraus entsteht das Problem, dass sich immer weniger Menschen (Bio-)Lebensmittel leisten können, die aus regionaler Produktion stammen und einen hohen Nachhaltigkeitsstandard aufweisen. Damit kann sich in den Augen der Autor:innenschaft langfristig keine Ernährungssicherheit etablieren. Dies tangiert wiederum die Generationengerechtigkeit, da zukünftige Generationen unter unseren heute nicht getroffenen Entscheidungen zu Veränderungen leiden werden, ist die Autor:innenschaft überzeugt. Auch Liedholz (2021) befürchtet, dass der Klimawandel die Lebensbedingungen aller, die nach uns kommen, massiv verändert (S. 78) oder besser gesagt verschlechtert. Also muss auch die SA eingreifen, sie kann dabei die SDGs als Rahmen nehmen, um die Klimafolgen anzugehen. Sie

soll den Hunger bekämpfen helfen und Ernährungssicherheit unterstützen. Wie kann sie das? Die Autor:innenschaft ist überzeugt, dass durch gezielten Wissenserwerb um klimaschädliche/-freundliche Ernährungspraxen durch die Fachpersonen der SA bereits ein erster Schritt gemacht werden kann, um gesamtgesellschaftlich in diesem Bereich aktiv werden zu können. Dieser Gedanke wird im Kapitel 7.1 *Klimafreundliche Ernährungspraxen: Welche Handlungsmöglichkeiten hat die SKA?* weiter ausgeführt.

Ziel 10 – Weniger Ungleichheiten

Soziale Ungleichheiten auf globaler Ebene gehen gemäss den Unterkapiteln 5.4 *Externalisierungsgesellschaft nach Lessenich*, 6.1 *Ungleichheiten in den (Über-)Lebenschancen und Postkolonialismus* sowie 6.2. *Imperiale Lebens-/Ernährungsweise und Klimarassismus* zu einem grossen Teil auf das Konsumverhalten des globalen Nordens zurück. So ist es für die Autor:innenschaft unerlässlich, dass die SA diese gesellschaftlichen Verhaltensweisen kritisch hinterfragt und zukunftsfähige Alternativen aufzeigt. Das Problem muss zuerst im Kern als solches erkannt werden, was gemäss Brand und Wissen (2017) aktuell nicht der Fall ist. Für sie ist etwa die imperiale Lebensweise: «durch rassisierte Verhältnisse in den Praxen des Konsums und der Produktion normalisiert (...)» (S. 46). Wir nehmen also nicht wahr, so schliesst die Autor:innenschaft, dass unser Verhalten die Ungleichheiten in anderen Ländern verursacht. Hier muss die SA die Thematik aufgreifen und verbreiten, erst mit diesem Bewusstsein können die Unterziele von Ziel 10 wie beispielsweise ein gesteigertes Einkommen für die ärmsten 40 Prozent der Bevölkerung oder Chancengleichheit (EDA, Ziel 10, 2021) angegangen werden.

Wie wir im Kapitel 4 *Klima: Welchen Einfluss haben unsere Ernährungspraxen darauf?* gesehen haben, müssen selbstredend auch die ökologischen Nachhaltigkeitsziele 13, 14 und 15 Gegenstand der SA sein. Denn der Kernpunkt dieser Ziele ist die Sicherung der natürlichen Ressourcen und Lebensgrundlagen (EDA, 2021). Ohne ein funktionierendes Ökosystem können untergeordnete Ziele, die soziales und Menschenrechte betreffen, nicht angegangen werden. Vor diesem Hintergrund sieht die Autor:innenschaft die Aufgabe der Professionellen der SA umso mehr im Bereich Aufklärung über klimaschädliche und Förderung klimafreundlicher Ernährung.

6.4 BERUFSSKODEX

Nicht zuletzt kann bei der Frage nach einem Handlungsbedarf für die SA der Berufskodex von AvenirSocial (2010) zu Hilfe genommen werden. Die Fachpersonen der SA stützen ihr professionelles Handeln auf die Menschenrechte, wobei die Menschenwürde und die soziale Gerechtigkeit im Vordergrund stehen (S. 6–8). Betrachtet man den Klimawandel im Sinne von Liedholz als soziales Phänomen bzw. Problem, so stechen für die Autor:innenschaft vor allem die folgenden Ziele und Verpflichtungen der SA heraus: 1. Lösungen für soziale Probleme zu entwickeln und zu vermitteln, 2. Veränderungen zu fördern sowie 3. Notlagen von Menschen und Gruppen zu verhindern oder zu beseitigen (S. 7). Durch den grossen Einfluss unserer Ernährungspraxen auf das Klima ergibt sich in diesem Bereich definitiv ein Handlungsbedarf für die Fachpersonen der SA, ist die Autor:innenschaft überzeugt. Um einen Wandel hin zu klimafreundlichen Ernährungspraxen (mit-)initiieren, könnte sie 1. der Aufgabe, Lösungen für soziale Probleme zu erfinden, gerecht werden. Damit könnte sie 2. Veränderungen anstossen, die 3. die Notlage von Menschen – sei es im globalen Süden oder allgemein prekären Arbeitsverhältnissen im Landwirtschaftssektor – lindern oder sogar beheben, so die Autor:innenschaft.

6.5 FAZIT: DIE SA MUSS SICH ALS MENSCHENRECHTSPROFESSION DER KLIMAKRISE ANNEHMEN

Wir haben gesehen, dass der menschenbedingte Klimawandel, der auf der imperialen Lebens- und Ernährungsweise basiert, die (Über-)Lebenschancen in ärmeren Ländern aufgrund der Externalisierung verschärft. Dies ist ungerecht, da die ärmeren Länder, die kaum etwas zum Klimawandel beitragen, die grössten Risiken und Konsequenzen tragen. Somit sinken die ohnehin schon niedrigeren (Über-)Lebenschancen in diesen Ländern weiter. Die vom globalen Norden konsumierten billigen Lebensmittel gehen mit den schlechten und ausbeuterischen Arbeitsverhältnissen Hand in Hand und verdanken ihren Ursprung der imperialen Lebens- und Ernährungsweise. Davon sind insbesondere Kinder und Arbeitsmigrant:innen betroffen. Aufgabe der SA als Menschenrechtsprofession ist es unter anderem, soziale Ungleichheiten auszugleichen. Dabei kann sich die SA auf die SDGs, die Menschenrechte bzw. Menschenrechtsverletzungen und ihren Berufskodex stützen. Auch die zehn Grundfähigkeiten von Martha Nussbaum können eine mögliche Grundlage für die SA sein. Dabei können die Professionellen darauf schauen, dass die Grundfähigkeiten, über die jeder Mensch verfügen sollte, auch zur Realität werden. Abschliessend zu diesem Kapitel ist für die Autor:innenschaft

klar, dass der Klimawandel nicht nur unseren gesamten Planeten schadet, sondern auch die Prinzipien der Menschenrechte sowie die soziale Gerechtigkeit, die für die Professionellen der SA fundamental sind, bedroht. Somit muss sich die SA mit den sozialen, globalen und klimaschädlichen Folgen unserer Ernährungspraxen auseinandersetzen.

7 KLIMAFREUNDLICHE ERNÄHRUNGSPRAXEN: WELCHE HANDLUNGSMÖGLICHKEITEN HAT DIE SKA?

In den vorangehenden Kapiteln wurde deutlich, dass sich vor allem die bei uns als Standard etablierte omnivore Ernährungspraxis negativ auf die Umwelt und damit das Klima auswirkt. Auch wurde aufgezeigt, dass die Entscheidung, zu welchem Nahrungsmittel wir greifen und welcher Nahrungspraxis wir damit folgen, von unterschiedlichen Faktoren geprägt ist und durch äussere wie innere Einflüsse gesteuert wird. Damit wurde die aktuelle Gegenwart beschrieben, erklärt und beurteilt hinsichtlich ihrer negativen Folgen für die Zukunft. In der Abbildung 12 ist dies durch die grün markierten Bereiche dargestellt. In einem nächsten Schritt sollen nun Ziele gesetzt werden für die gewünschte Zukunft, in der das Klima möglichst wenig durch unsere Ernährung belastet wird. Daraus werden Handlungsvorschläge und -möglichkeiten der SKA abgeleitet, welche die Zielerreichung fördern sollen.

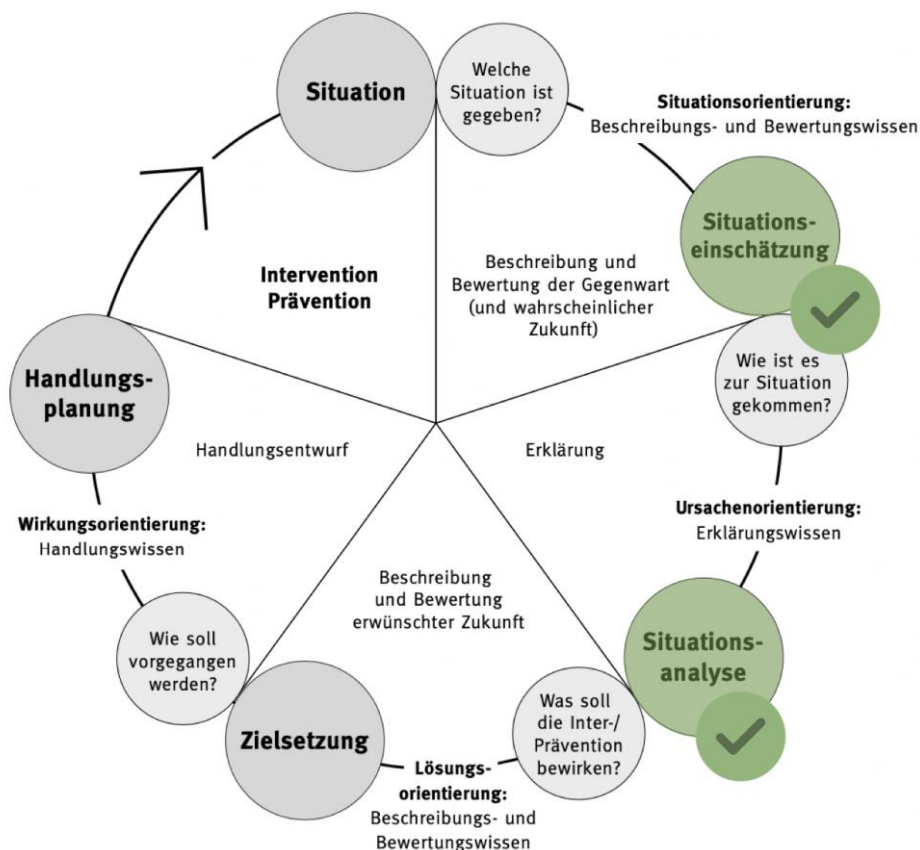


Abbildung 12: Wissen-Praxis-Transfermodell (Quelle: modifiziert nach Husi, 2013, S. 134).

7.1 ZIELE

Die Zahlen und Fakten des Kapitels 4 *Klima: Welchen Einfluss haben unsere Ernährungspraxen darauf?* zeichnen ein deutliches Bild: Im Idealfall müsste insbesondere im globalen Norden komplett auf Tierprodukte verzichtet werden, es müsste möglichst regional und saisonal eingekauft werden, Bio-Landwirtschaft müsste die industrielle Landwirtschaft weitestgehend ablösen und Lebensmittelverschwendung müsste auf allen Ebenen verhindert werden. Nur so wäre es möglich, die durch die Ernährung verursachten negativen Folgen für das Klima zu minimieren, wie auch Lindenthal und Schlatzer (2020) bestätigen (S. 20). Sie geben eine vegane oder zumindest (ovo-lacto-)vegetarische Ernährung als diejenige Ernährungspraxis an, die sich am positivsten aufs Klima auswirkt. Würde sich die gesamte Welt ohne Tierprodukte ernähren, so die Autoren, würde das jährlich fast acht Gigatonnen an CO₂-Äquivalenten einsparen. Das ist mehr als doppelt so viel wie zum Beispiel die gesamte EU jährlich ausstößt. Eine Veränderung unserer Ernährungspraxen ist demzufolge notwendig, wenn ein Beitrag zum Klimaschutz geleistet werden soll (ebd.). Regionalität und Saisonalität erachten sie zwar auch als wichtig, aber eher im Hinblick auf die Nahrungssicherheit in Krisenzeiten. Sie führen dazu das Beispiel der Corona-Krise auf, bei der zeitweise gewisse Lebensmittel nicht mehr verfügbar oder sehr teuer waren (ebd., S. 3). Ein aktuelles Beispiel ist auch der Ukraine-Krieg, wie das Netzwerk #ErnährungswendeAnpacken der Physicians Association for Nutrition [PAN] (2022) in seinem Positionspapier festhält. Der Krieg gefährdet die globale Nahrungssicherheit und erschwert zudem die Zielerreichung in den Bereichen von Klima- und Biodiversitätsschutz sowie der Nachhaltigkeit (ebd.). Lindenthal und Schlatzer (2020) geben ebenfalls an: «dass die wichtigen Systeme, die für ein gutes Leben in Würde benötigt werden, **unbedingt krisenfest werden müssen**. Dazu zählt neben der medizinischen Versorgung vor allem auch die Versorgung mit ausreichend gesunden Lebensmitteln» (S. 3). Eine solche Versorgung kann vor allem über eine vielfältige und lokale, ökologisch, ökonomisch und sozial nachhaltige Landwirtschaft erreicht werden (ebd.), damit man, wie auch unter Kapitel 3 *Erklärungsansätze: Wie entstehen Ernährungspraxen* und 4 *Klima: Welchen Einfluss haben unsere Ernährungspraxen darauf?* aufgezeigt, frei von Abhängigkeiten, den Wetterextremen weniger ausgesetzt und von Preisschwankungen auf dem Weltmarkt unabhängiger ist. Wie aber kann der gänzliche Verzicht auf Tierprodukte erreicht werden?

Sowohl Lindenthal und Schlatzer wie auch Poore und Nemecek gehen davon aus, dass als erster Schritt eine Reduktion des Fleischkonsums das realistischste Szenario ist. Poore und Nemecek

(2018) sind der Meinung, dass eine Umstellung der omnivoren Ernährungspraxis zur veganen zwar auf individueller Ebene problemlos möglich ist, eine flächendeckende Verhaltensänderung in der kurzen Zeitspanne, die uns bleibt, um die globale Erwärmung aufzuhalten, aber kaum zu erreichen sein wird (S. 5). Konkret sehen Lindenthal und Schlatzer (2020) demnach die Reduktion des Fleischkonsums um 50 Prozent bis ins Jahr 2030 als ein realistischeres Szenario und als Lösungsweg für eine nachhaltige, gesunde Ernährung. Als Hilfe, um dieses Ziel zu erreichen, könnte die *Planetary Health Diet* dienen (S. 49). Diese wurde von der EAT-Lancet-Kommission entwickelt (Dräger de Teran & Suckow, 2021, S. 113). Das Ziel dabei ist eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung, welche die Grenzen dessen respektiert, was unser Planet an natürlichen Ressourcen hergibt (ebd.). Das betrifft insbesondere die Industrienationen der nördlichen Hemisphäre. Nimmt man nur Europa und Nordamerika zusammen, verbrauchen diese so viele Ressourcen, wie drei Planeten Erde hergeben würden (carbon-connect, 2020). Um dem entgegenzuwirken, haben 37 Expert:innen aus 16 Ländern während drei Jahren in der EAT-Lancet-Kommission zusammengearbeitet. Es handelt sich dabei um Fachleute aus diversen Bereichen: «von Gesundheit und Ernährung über Umweltschutz und Nachhaltigkeit bis hin zu Medizin, Wirtschaft und Politik» (Dräger de Teran & Suckow, 2021, S. 13). Sie haben weltweit gültige – und an bestehende Traditionen anpassungsfähige – Empfehlungen ausgearbeitet. Konkret fordert eine Umstellung des globalen Ernährungssystems auf die *Planetary Health Diet* folgende Massnahmen:

- Der Konsum von **rotem Fleisch** und Zucker muss **halbiert** werden.
- Der Konsum von **Obst, Gemüse, Nüssen und Hülsenfrüchten** muss **verdoppelt** werden.
- Der Proteinbedarf soll hauptsächlich durch **pflanzliche Nahrungsmittel** gedeckt werden.
- Weissmehlerzeugnisse und **hochverarbeitete Lebensmittel** sollen nur im **geringen** Umfang verzehrt werden.
- Gesättigte Fette sollen durch **ungesättigte Fette** ersetzt werden (ebd.).

Mit diesen Massnahmen sollen die oben genannten Ziele erreicht werden können. Lindenthal und Schlatzer (2020) führen zudem Methoden und Vorschläge an, wie eine umweltgerechte Ernährung erreicht werden kann, so zum Beispiel in den Haupt-Problemfeldern Lebensmittelverschwendung, Verlust der Biodiversität, Verlust der fruchtbaren Böden, Machtkonzentrationen anstelle kleinbäuerlicher Landwirtschaftsbetriebe oder dem grossen

Anteil an konventioneller statt biologischer Landwirtschaft (S. 43–58). Dabei kommen bei vielen dieser Bereiche die Themen Geld und Soziales ins Spiel, und zwar in dem Sinne, dass mit mehr Mitteln oder gezielteren Subventionen gesunde und klimafreundliche Lebensmittel günstiger gemacht werden könnten, aber auch dass einkommensschwächere Personen gezielt unterstützt werden müssten, damit sie sich die aktuell teuren klimafreundlichen Nahrungsmittel leisten können und Spaltungstendenzen sozialer Ungleichheit vermieden werden können. Des Weiteren nennen die Autoren Information und Bildung bei fast allen Problemfeldern als springender Punkt, um Veränderungen anstossen zu können (Lindenthal & Schlatzer, 2020, S. 43–58).

Für die vorliegende Bachelorarbeit kann die Bekämpfung sozialer Ungleichheit im Sinne einer Zugänglichkeit zu gesunden, nachhaltigen Lebensmitteln als weiteres Ziel definiert werden, nebst der Reduktion der negativen Klimafolgen unserer Ernährungspraxen auf Mensch und Umwelt. Bildung und Information können dabei Mittel sein, um diese Ziele zu erreichen. Im folgenden Unterkapitel werden die Möglichkeiten der SKA diesbezüglich anhand der Aufgaben und damit Interventionspositionen nach der Soziokulturellen Animatorin Gabi Hangartner (Hangartner, 2013, S. 266–321) ausgearbeitet.

7.2 INTERVENTIONSPOSITIONEN UND AUFGABEN DER SKA

Für Hangartner (2013) zeichnet sich die SKA durch ein vielfältiges Aufgabenfeld aus. Sie bewegt sich in einem gesellschaftlichen und beruflichen Umfeld, das sich in einem stetigen Wandel befindet (S. 297). Als Orientierung für die Fachpersonen der SKA nennt sie das Handlungsmodell mit vier Interventionspositionen von Müller (in Moser et al., 1999). Dieses ergänzte Hangartner (2013) mit den Aktivitäten der Fachpersonen, dem Zweck sowie den Zielen der Adressat:innen (S. 297–299). Mit Hilfe der vier so ergänzten Interventionspositionen erhalten Soziokulturelle Animator:innen gemäss Hangartner (2013) einen Leitfaden, um: «(...) zu wissen, in welcher Situation, mit welchen Beteiligten, in welcher Funktion, mit welchen Methoden und Techniken, mit welcher Haltung (...) [sie] in der offenen Situation im Handlungsfeld intervenieren können» (S. 298).

Interventionsposition	Aktivitäten der Fachpersonen	Zweck	Ziele der Adressatinnen und Adressaten
Animationsposition	animieren arrangieren beteiligen	Aktivierung	Selbsttätigkeit
Organisationsposition	unterstützen planen durchführen auswerten	Aktion Produktion	Selbstorganisation
Konzeptposition	erforschen erkunden konzipieren	Konzeptualisierung	Transformation
Vermittlungsposition	problematisieren / thematizieren übersetzen verhandeln Konflikte lösen	Vermittlung	Selbständigkeit

Abbildung 13: Handlungsmodell, ergänzt mit Zweck und Zielen der Adressatinnen und Adressaten (Quelle: Hangartner, 2013, S. 299).

Die *Animationsposition* bildet das Zentrum des professionellen Handelns. Sie kann als die zentrale Interventionsposition verstanden werden, die von der Fachperson für die Aktivierung der Adressat:innen eingenommen wird. Durch Beteiligung, Animation und Arrangement soll deren Selbsttätigkeit gestärkt werden. Dabei spielen Begriffe wie: «ermuntern», «anspornen», «aktivieren», «initiiieren», «motivieren», «begeistern», «stimulieren» und «beleben» eine wichtige Rolle (Hangartner, 2013, S. 302–304). Weiter sollen die Fachpersonen in der *Organisationsposition* Möglichkeits-, Erfahrungs- und Lernräume arrangieren, die eine Selbstorganisation der Adressat:innen fördern. Unterstützung, Planung, Durchführung und Auswertung sind dabei die Aufgaben der Fachpersonen der SKA (Hangartner, 2013, S. 304–305). In der *Konzeptposition* soll eine Veränderung mittels eines Konzepts initiiert werden. Die Fachpersonen müssen gemäss Hangartner (2013): «*erforschen – erkunden – konzipieren*» (S. 310). Dazu erheben sie Daten, oder reflektieren und werten Erfahrungen mittels Theorien aus (ebd.). Die vierte Interventionsposition ist die *Vermittlungsposition*. Hangartner (2013) sieht die Aufgabe einer Vermittlungsposition nicht nur in der Konfliktbewältigung oder dem Verhandeln für eine bestimmte Zielgruppe, sondern vor allem in der Kommunikation an sich, der Vernetzung und der Kooperation. Für die Fachpersonen gilt es, diese Vermittlungsformen zielgruppen- und situationsgerecht anzuwenden. Damit können sie die Adressat:innen ermutigen und befähigen, sie können vernetzen und verschiedene Akteur:innen

zusammenbringen. All dies dient letztlich dem Ziel der Selbstständigkeit der Adressat:innen (S. 315–316). Als zentral erachtet die Autor:innenschaft für die vorliegende Thematik zudem die Aufgabe, gesellschaftliche und soziale Phänomene den Zielgruppen näher zu bringen (Hangartner, 2013, S. 317). Hangartner nennt diesen Vorgang: «Vermitteln als Problematisieren/Thematisieren» (ebd.).

Die Interventionspositionen dienen also als Mittel, die Aufgaben der SKA zu erfüllen. Der Sozialarbeiter und Soziologe Bernard Wandeler (2008) definiert diese Aufgaben folgendermassen:

Gesellschaftlicher Wandel verlangt von allen Anpassungsleistungen, grundlegende Umorientierungen und Lernprozesse. Werte und Normen müssen neu verhandelt werden. (...) Ihre gesellschaftliche Funktion ist die subsidiäre Realisierung von Teilhabe und Teilnahme. Sie unterstützt eine aktive Lebensgestaltung unterschiedlichster Gruppen und bemüht sich um sozialen und kulturellen Ausgleich. (...) Bei der Gestaltung vom Lebensraum vermitteln[t] diese zwischen Anliegen verschiedener Bevölkerungsgruppen, staatlichen und privaten Organisationen. Soziokulturelle Animation interveniert in den gesellschaftlichen Teilbereichen Politik, Bildung, Kultur und Soziales. Der informelle Charakter und die Niederschwelligkeit von Projekten, die Berücksichtigung der Bedürfnisse der Adressatinnen und Adressaten und die Anknüpfung an ihre Kultur sind zentral (Socialinfo, 2008).

Die SKA beschäftigt sich demnach mit Änderungsprozessen auf allen gesellschaftlichen Ebenen. Es geht um eine Vermittlung zwischen privaten und staatlichen Organisationen, um soziale Gerechtigkeit, um sich wandelnde Werte und Normen, um Teilhabe der Bevölkerung, und das alles unter Berücksichtigung der Bedürfnisse der Adressat:innen. Unser Ernährungssystem kann in den Augen der Autor:innenschaft als eine Herausforderung gesellschaftlicher Veränderungen definiert werden. Spaltungstendenzen zeigen sich sowohl im Privaten, etwa zwischen Omnivor:innen und Veganer:innen, wie auch in der Politik, zum Beispiel zwischen der SVP, die eher für die Interessen der aktuellen Landwirtschaft einsteht, und der Grünen Partei, die sich für den Klimaschutz starkmacht. Die Autor:innenschaft ist überzeugt, dass die SKA hier ansetzen kann und muss, wenn sie ihre Aufgaben wahrnehmen will. Die oben definierten Interventionspositionen bieten dazu einen idealen Rahmen. Sie decken die Aufgaben der SKA ab und können auf verschiedenen Ebenen greifen.

7.3 HANDLUNGSMÖGLICHKEITEN DER SKA

Aus dem in den vorangegangenen Kapiteln generierten Wissen definiert die Autor:innenschaft folgende Punkte als massgebend für klimaschädliche Ernährung:

- Konsum tierischer Produkte
- Lebensmittelverschwendung
- keine saisonalen und regionalen Einkäufe
- konventioneller statt biologischer Anbau

Diese Faktoren tragen wie aufgezeigt viel zur Klimaerwärmung bei, wodurch nicht nur die Ernährungssicherheit bedroht ist, sondern auch das Recht auf ein lebenswertes Leben für die bestehende und zukünftige Erdbevölkerung. Im Folgenden wird anhand von Beispielen aufgezeigt, wie die Professionellen der SKA sich für eine Veränderung hin zu klimafreundlichen Alternativen engagieren könnten. Es handelt sich dabei um mögliche Handlungsempfehlungen ohne Anspruch auf Vollständigkeit.

7.3.1 ... IN BEZUG AUF EINEN WERTE- UND NORMENWANDEL

Die oben definierten klimaschädlichen Faktoren gehören zu unserer Standardernährungspraxis dazu. Es ist normal und gesellschaftlich akzeptiert, dass wir Tierprodukte konsumieren, exotische Früchte kaufen oder den abgelaufenen Joghurt nicht mehr essen. Diese Vorstellungen müssen sich verändern, wenn ein Wandel im Ernährungssystem stattfinden soll, so die Autor:innenschaft. Auch der Kulturpolitikforscher Daniel Gad (2021) vertritt die Meinung, dass der notwendige Wandel ethisch verankert sein muss (S. 218). Damit Nachhaltigkeit (und in diesem Sinne auch klimafreundliche Ernährung) zur Norm werden kann, muss ihm zufolge der: «größte Gegenspieler eines Transformationsprozesses» (Gad, 2021, S. 218) besiegt werden, nämlich die Wahrnehmung, dass Nachhaltigkeit Verzicht bedeutet. Als mögliche Strategie er eine Art Mainstreaming an, wie es in der SA beispielsweise vom Gendermainstreaming [GM] her bekannt ist (ebd., S. 218–219). GM will Gender, also die verschiedenen Geschlechterperspektiven, als Mainstream etablieren, also in allen Bereichen gesellschaftlichen Lebens verankern. Das Ziel dabei ist die Gleichstellung der Geschlechter (Gust et al., ohne Datum, S. 7). Dasselbe Prinzip könnte gemäss der Autor:innenschaft für klimafreundliche Ernährung angewendet werden, um das Bewusstsein dafür zu stärken. Solche Ansätze müssen aber von der gesamten Gesellschaft mitgetragen werden. Da eine solche Veränderung von einzelnen Individuen gelebt werden muss, liegt es für die Autor:innenschaft

nahe, dass ein Paradigmenwechsel über einen Bottom-up-Ansatz geschehen sollte. Die SKA bietet sich dafür an, die Individuen dazu zu befähigen und mittels partizipativer Prozesse einen Wandel zu initiieren. Denn auch wenn das Bedürfnis nach klimafreundlichen Ernährungspraxen nicht bei allen Individuen vorliegt, so ist der Bedarf durch den im Kapitel 6 *Zuständigkeit: Warum soll sich die SA ernährungsbedingten Klimafolgen annehmen?* aufgezeigten Handlungsbedarf für die SA gegeben. Eine Hürde dafür, dass Professionelle der SKA und grundsätzlich der SA die Bevölkerung zu einem Werte- und Normenwandel hin zu klimafreundlichen Ernährungspraxen animieren können, liegt aber bereits in der Ausbildung der Sozialarbeitenden. Betrachtet man als Beispiel das Modulangebot der Hochschule Luzern – Soziale Arbeit [HSLU SA], finden sich keine Module, die Ernährung und den Klimawandel als Fokus haben (HSLU SA, Modulangebote, ohne Datum). Die Autor:innenschaft ist daher überzeugt, dass, bevor die nötigen Prozesse für einen Wandel gestartet werden können, die Fachpersonen der SKA auf diesem Gebiet ausgebildet werden müssen. Sie müssen zu Expert:innen für klimafreundliche/-schädliche Verhaltensweisen werden, damit sie zu einem Werte- und Normenwandel beitragen, bei dem nicht mehr die klimaschädliche, sondern klimafreundliche Ernährung als Normalität akzeptiert und verankert wird. Erst dann können sie in den relevanten Bereichen aktiv werden. Die Einflussmöglichkeiten der Soziokulturellen Animator:innen sind zwar nicht in allen Bereichen gleich gross, könnten jedoch durch ein angepasstes Ausbildungskonzept massgeblich verbessert werden, wie in den folgenden Abschnitten aufgezeigt wird.

7.3.2 ... IN BEZUG AUF POLITIK, HANDEL UND STAAT

Im Interesse der öffentlichen Sicherheit und des Gemeinwohls könnte man den Staat und die Politik stärker in die Verpflichtung nehmen, sich der aktuellen Klimakrise anzunehmen. Dies ist auch nach Meinung des Netzwerks #ErnährungswendeAnpacken Aufgabe der Landesregierungen (PAN, 2022). Bereits jetzt behält sich die AP22+ mittels Art. 6a Abs. 4 des Landwirtschaftsgesetzes vor, dass sie, falls die Zwischenziele bis 2025 nicht erreicht werden können, unter anderem: «die pflanzliche Produktion zugunsten der menschlichen Ernährung gegenüber der tierischen Produktion stärken» (Schweizerischer Bundesrat, 2020, S. 4115) kann. Das jüngste Beispiel einer Krise unbekanntes Ausmasses, die Corona-Krise, die seit 2020 vorherrscht, hat gezeigt, dass ein staatliches Eingreifen in solchen Fällen möglich ist. Gesetze wurden erlassen, viele individuelle Freiheiten zum Wohle der Allgemeinheit und besonders gefährdeter Personen eingeschränkt. Es hat sich allerdings gezeigt, dass diese Top-down-

Strategie zu einer teilweisen Spaltung der Gesellschaft in Gegner:innen und Befürworter:innen der Massnahmen geführt hat. Im Bereich klimaschädliche Ernährung und damit im Bereich persönlicher Essens- und Einkaufspraxen geht die Autor:innenschaft davon aus, dass es sich ähnlich verhalten würde. Gerade der Fleischkonsum, den es gemäss den im Unterkapitel 7.1 *Ziele* definierten Zielen zu unterlassen oder zumindest zu minimieren gilt, ist ein emotional aufgeladenes, vermeintlich individuelles Thema. Wie unter 7.3.1 ... *in Bezug auf einen Werte- und Normenwandel* gezeigt, ist dieser eng mit den Werten und Normen unserer Gesellschaft verknüpft. Die SKA könnte hier das Bindeglied zwischen der Politik und der Gesellschaft sein, denn sie bringt, wie unter 7.2 *Interventionspositionen und Aufgaben der SKA* gezeigt, staatliche und private Organisationen zusammen. In der Vermittlungsposition kann sie die Dringlichkeit des Themas aufzeigen und zwischen den Bedürfnissen der Gesellschaft und den nötigen Verordnungen durch die Politik vermitteln. Betrachtet man neben der Agrarpolitik auch die Akteur:innen industrielle Landwirtschaft und Handel, so gäbe es einige vielversprechende Ansätze, um den Wandel zu klimafreundlicher Ernährung zu begünstigen. Soziale Besteuerungen von Produkten, bei denen die Externalisierungskosten in den Endpreis eingerechnet werden müssen, gezielte Subventionen und die Bewerbung von pflanzlichen Alternativen zu Tierprodukten oder eine Förderung der kleinbäuerlichen Bio-Betriebe wären einige wirkungsvolle Beispiele. Die Aufgaben der SKA sind hier vor allem in der Vermittlungsposition angesiedelt, um aufzuzeigen, warum solche Massnahmen nicht nur im Hinblick auf Klimaschädlichkeit, sondern auch auf die Folgen für die globale Weltbevölkerung wichtig für uns alle sind. Sie kann sich selbst sowie Vertreter:innen der Gesellschaft mit Umweltorganisationen oder politischen Parteien vernetzen, die klimafreundliche Ernährungspraxen fördern mit dem Ziel, dass sich das Bewusstsein für klimaschädliche/-freundliche Ernährungspraxen verbreitet und daraus Projekte wachsen, die einen Wandel des Ernährungssystems begünstigen. Dabei kann die SKA als Unterstützung auch die Konzeptions- oder Organisationsposition einnehmen.

Exkurs: Warum Partizipation?

Dass Massnahmen, die nur auf politischer Ebene getroffen, aber nicht vom Grossteil der Bevölkerung getragen werden, auch unbeabsichtigte Folgen haben können, soll folgendes Gedankenbeispiel zeigen: Angenommen, die schweizerische Bundesregierung würde klimaschädliche Nahrungsmittel mit hohen Gebühren für die Umweltkosten besteuern, die

bei der Herstellung eines Lebensmittels entstehen und bisher externalisiert wurden. Vor allem Fleisch würde dadurch massiv teurer werden. Denkt man aus Sicht der Habitus Theorie nach Bourdieu und der Zivilisationstheorie nach Elias (vgl. Abschnitt 3.2.3 *Habitus und Kapital* sowie Unterkapitel 3.3 *Soziale und kulturelle Aspekte*), könnte dann nur noch die obere soziale Schicht, die über ein grosses ökonomisches Kapital verfügt, Fleisch kaufen. Damit würde es in Anlehnung an Klotters Ausführungen (vgl. Unterkapitel 3.3 *Soziale und kulturelle Aspekte*) erneut als Symbol von Macht und damit der Abgrenzung von der mittleren und unteren sozialen Schicht dienen. Da sich die unteren sozialen Schichten jedoch häufig an den oberen sozialen Schichten orientieren oder sie gar imitieren, würde deren Wunsch nach Fleisch bestehen bleiben oder sich verstärken. Da diese Massnahme der Gesellschaft Top-down aufgezwungen würde, würden sich die mittleren und unteren sozialen Schichten benachteiligt fühlen. Die Spaltung der Gesellschaft würde sich verstärken, es könnten Unruhen auftreten, im Extremfall sogar eine Form von Bürgerkrieg. Würde die Idee einer realistischen Besteuerung klimaschädlicher Nahrungsmittel aber aus der Gesellschaft entspringen – angeregt durch ein erhöhtes Bewusstsein für klimaschädliche Ernährung und daraus initiierten Projekten und Initiativen mit Vertreter:innen aus allen Gesellschaftsschichten –, würden diese Negativfolgen nicht auftreten, sondern es könnte ein wesentlicher Beitrag zur Bekämpfung des Klimawandels sein.

7.3.3 ... IN BEZUG AUF ANGESTAMMTE UND NEUE TÄTIGKEITSFELDER

Gäbe es zukünftig in der Ausbildung zur Fachperson der SA eine Spezialisierungsmöglichkeit auf klimafreundliche Verhaltensweisen (und damit Ernährungspraxen) und deren Bedeutung für die SA, so könnten mehr Fachpersonen in neue Felder aufbrechen. Gerade die SKA eignet sich hierfür von allen Fachrichtungen der SA am besten, unter anderem durch ihre Projekthaftigkeit, die bereits bestehende Verankerung in eher ungewöhnlichen Feldern oder ihr Ziel, allen gleichermassen Teilhabe zu ermöglichen. Die Fachpersonen könnten beispielsweise Umweltorganisationen und Umweltbüros unterstützen oder beim Bund als Berater:innen und Expert:innen Funktionen übernehmen, damit staatliche und politische Entscheide zugunsten klimafreundlicher Ernährung gefällt werden können. Gleichzeitig könnten sie, wie unter *Exkurs: Warum Partizipation?* erläutert, die parallele Bearbeitung dieses Themas innerhalb der Gesellschaft begleiten. Die gezielte Arbeit mit unterschiedlichen Gruppen und Individuen bietet sich hierfür an. Darin sieht die Autor:innenschaft das grösste Potenzial der SKA in den

bestehenden Feldern, in denen sie sich bereits das Vertrauen als um Kohäsion und soziale Gerechtigkeit bemühte Profession aufgebaut hat. Ob in neuen oder bestehenden Tätigkeitsfeldern: Wichtig ist, dass die SKA ihrer Aufgabe in der Organisationsposition nachkommt, nämlich dem Schaffen von Erfahrungs- und Lernräumen. Denn in einer Studie zur veganen und vegetarischen Ernährungspraxis in der Schweiz wurde erfragt, was die Teilnehmenden spontan mit dem Begriff «vegan» assoziieren (Mehrfachantworten möglich). Dabei gaben 61 Prozent «schützt Umwelt» an, 54 Prozent «nachhaltig» und 53 Prozent «gesund». Trotz dieses Bewusstseins gaben nur 16 Prozent «notwendig» an (Statista, 2020, S. 9). Das heisst für die Autor:innenschaft also, dass das Wissen um klimafreundliche Alternativen bereits besteht, aber die Notwendigkeit eines veränderten Verhaltens noch nicht verankert ist. Hier kann die SKA ansetzen.

7.4 BEISPIELE ANHAND DER INTERVENTIONSPOSITIONEN

Wie im Unterkapitel 7.3 *Handlungsmöglichkeiten der SKA* beschrieben, muss sich das Bewusstsein für eine klimafreundliche Ernährung ändern. Konkret bedeutet dies einen Wandel der vorherrschenden Werte und Normen. Um einen solchen Wandel zu erreichen, kann die SKA verschiedene Interventionspositionen einnehmen, wie die folgenden Beispiele demonstrieren.

7.4.1 NEUES AUSBILDUNGSKONZEPT: SA-KLIMA-EXPERT:INNEN

Die Autor:innenschaft schlägt als dringlichste und sinnvollste Handlungsmöglichkeit in Bezug auf SA, Klima und Ernährung die Schaffung eines neuen Ausbildungskonzepts für Hochschulen vor, das den Fokus auf klimaschädliche/-freundliche Verhaltensweisen und deren Bedeutung für die SA legt. Ein wichtiger Teilbereich davon soll neben den anderen klimarelevanten Bereichen wie beispielsweise Industrie, Mobilität oder Energiegewinnung die Ernährung sein. Denn die aktuelle Ausgangslage verstärkt die ernährungsbedingte Klimaproblematik ohne ein Eingreifen immer weiter. Um dies bildlich darzustellen, eignet sich der systemische Ansatz sehr gut, denn er ermöglicht laut Willener und Friz (2019) eine dynamische Sichtweise der Realität. So kann die Ausgangslage als zirkulärer Prozess dargestellt werden, indem das Ergebnis des Prozesses wiederum die Ausgangslage beeinflusst (S. 199–200). Abbildung 14 soll die fehlende Bildung gegenüber klimafreundlichen/-schädlichen Ernährungspraxen und deren Folgen als einen zirkulären Prozess darstellen:

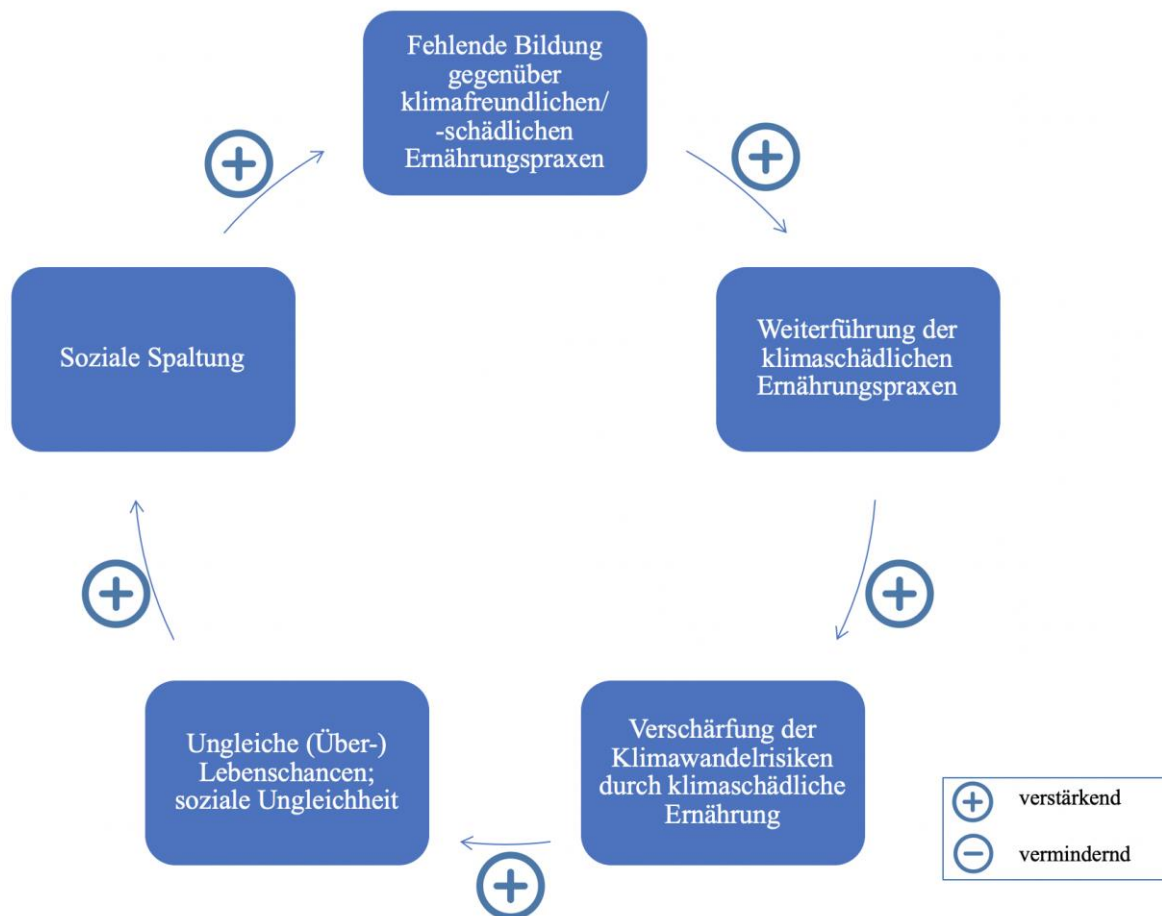


Abbildung 14: Ausgangslage vor der Intervention (Quelle: eigene Darstellung, 2022).

Wie der von der Autor:innenschaft erstellte Wirkungskreis aufzeigt, kann die fehlende Bildung gegenüber klimafreundlichen/-schädlichen Ernährungspraxen zur Verstärkung der klimaschädlichen Ernährungspraxen führen. Dadurch werden die ernährungsbedingten Klimawandelrisiken verschärft. Dies kann die ungleichen (Über-)Lebenschancen und die sozialen Ungleichheiten national wie auch global weiter vorantreiben, was die soziale Spaltung vertiefen kann. Dies wiederum begünstigt die fehlende Bildung gegenüber klimafreundlichen/-schädlichen Ernährungspraxen.

Der Zweck des Ausbildungskonzepts soll sein, den Professionellen der SA Expert:innenwissen bezüglich der Auswirkungen unserer Verhaltensweisen (wie zum Beispiel die individuellen Ernährungspraxen) auf das Klima sowie die Folgen daraus für die globale Weltbevölkerung zu vermitteln, sodass sie dieses Wissen verinnerlichen und in die verschiedenen Tätigkeitsfelder einbringen können. Die SKA würde hierbei mehrheitlich projektbasiert im Freiwilligenkontext arbeiten, die Sozialarbeit könnte auf struktureller Ebene agieren und die Sozialpädagogik könnte das Wissen um klimafreundliche/-schädliche Ernährung in Institutionen anwenden.

An einem fiktiven Beispiel zeigt die Autor:innenschaft im Folgenden auf, wie die HSLU SA ein solches Ausbildungskonzept einführen könnte.

1. Die HSLU SA müsste zunächst in der Konzeptposition das neue Ausbildungskonzept für SA-Klima-Expert:innen als Projekt ausarbeiten. Die vorliegende Arbeit könnte dabei für den Bereich Ernährung als eine der Grundlagen dienen, da sie die in der Konzeptionsphase der integralen Projektmethodik geforderten Schritte wie Situationsanalyse, Adressat:innen, Zielsetzungen oder Umsetzungsorganisation bereits zu einem grossen Teil umfasst. Der Schwerpunkt muss dabei auf die Positionierung des neuen Themas innerhalb des Studiengangs gelegt werden. Die Autor:innenschaft schlägt die Schaffung eines neuen Kompetenzzentrums «SA und Klima» im Institut für Soziokulturelle Entwicklung vor. Dort könnten verschiedene Themenkreise angesiedelt werden, die sich mit den grössten Einflussfaktoren auf den Klimawandel und deren Bedeutung für die SA befassen. Dies umfasst neben dem Ernährungssektor beispielsweise auch die Mobilität, Industrie oder Energiegewinnung. Daraus ergeben sich verschiedene Module. Zum Themenkreis «Klima und Ernährung» könnten die in der vorliegenden Arbeit aufgezeigten klimaschädlichen/-freundlichen Ernährungspraxen im Zusammenhang mit Klimagerechtigkeit oder Menschenrechten behandelt werden. Ausserdem muss die HSLU SA abklären, ob sie weitere Fachpersonen anstellen muss; ob sie mit Gastdozierenden zusammenarbeiten will; ob bzw. mit welchen Organisationen, die sich für den Klimaschutz einsetzen, sie zusammenspannen will.
2. In der Organisationsposition müsste die HSLU SA die ausgearbeiteten Module anbieten und durchführen. Die Autor:innenschaft empfiehlt dabei, dass die Thematiken des neuen Kompetenzzentrums «SA und Klima» im Grundstudium verankert werden. Im Hauptstudium sollen dann die spezifischen Themenbereiche wie Ernährungssektor, Energiegewinnung, Mobilität, Industrie und so weiter als Wahlpflicht-Module angeboten werden. In den Wahlpflicht-Modulen wird das spezifische Expert:innenwissen an die Studierenden vermittelt, und somit werden SA-Klima-Expert:innen in allen relevanten Bereichen ausgebildet. Dies ist aus Sicht der Autor:innenschaft sinnvoll, da die Studierenden individuell den Schwerpunkt wählen könnten, der sie am meisten beschäftigt, oder die Wahl würde aufgrund des Berufsfelds, in dem sie später arbeiten möchten, fallen.

3. Damit die Wichtigkeit und Dringlichkeit des Themas den Studierenden klar und transparent kommuniziert werden können, eignet sich die in der Konzeptposition vorgeschlagene Massnahme, mit Gastdozierenden zu arbeiten. Diese können in ihrem jeweiligen Spezialgebiet die Vermittlungsposition einnehmen und die unterschiedlichen Thematiken aufwerfen und die gegenwärtigen Probleme ansprechen. Nach der abgeschlossenen Ausbildung nehmen dann die Fachpersonen der SA die Vermittlungsposition ein und tragen das Wissen an unterschiedliche Bevölkerungsgruppen, wie im Abschnitt 7.4.2 *Bildungs- und Sensibilisierungsarbeit* weiter erläutert wird.
4. Da die Animationsposition im Zentrum aller Aufgaben steht, ist sie auch in jeder Interventionsposition zu finden. Das Essenzielle dabei ist, dass durch Aktivitäten der Fachpersonen – in diesem Fall die (Gast-)Dozierenden – wie Arrangieren, Animieren und Beteiligen die Studierenden gegenüber den Auswirkungen unserer alltäglichen Verhaltensweisen wie die Ernährungspraxen auf das Klima aktiviert werden. Die Chance ist gross, dass die angehenden Fachpersonen, wenn sie die Notwendigkeit der Thematik erkannt haben, auch aktiv werden und nach der abgeschlossenen Ausbildung diese auch in ihre Arbeit integrieren. Demnach wäre das Ziel der Animationsposition «Selbsttätigkeit» erreicht.

Die Intervention des Ausbildungskonzepts kann in den Augen der Autor:innenschaft somit zur grösseren Bildung und Sensibilisierung gegenüber klimafreundlichen/-schädlichen Verhaltensweisen und damit auch Ernährungspraxen beitragen, sowohl bei den Fachpersonen wie auch später bei der gesamten Bevölkerung. Dies könnte eine Weiterführung der klimaschädlichen Ernährungspraxen verringern oder langfristig gar stoppen. Diese Bewusstseins- und Verhaltensänderung würde wiederum die ernährungsbedingten Klimawandelrisiken senken, wodurch sich auch die ungleichen (Über-)Lebenschancen und sozialen Ungleichheiten national sowie global verringern würden. Dies würde der sozialen Spaltung entgegenwirken und sich positiv auf die Bildung auswirken. Abbildung 15 soll den zirkulären Prozess nach der Intervention des Ausbildungskonzepts abbilden:

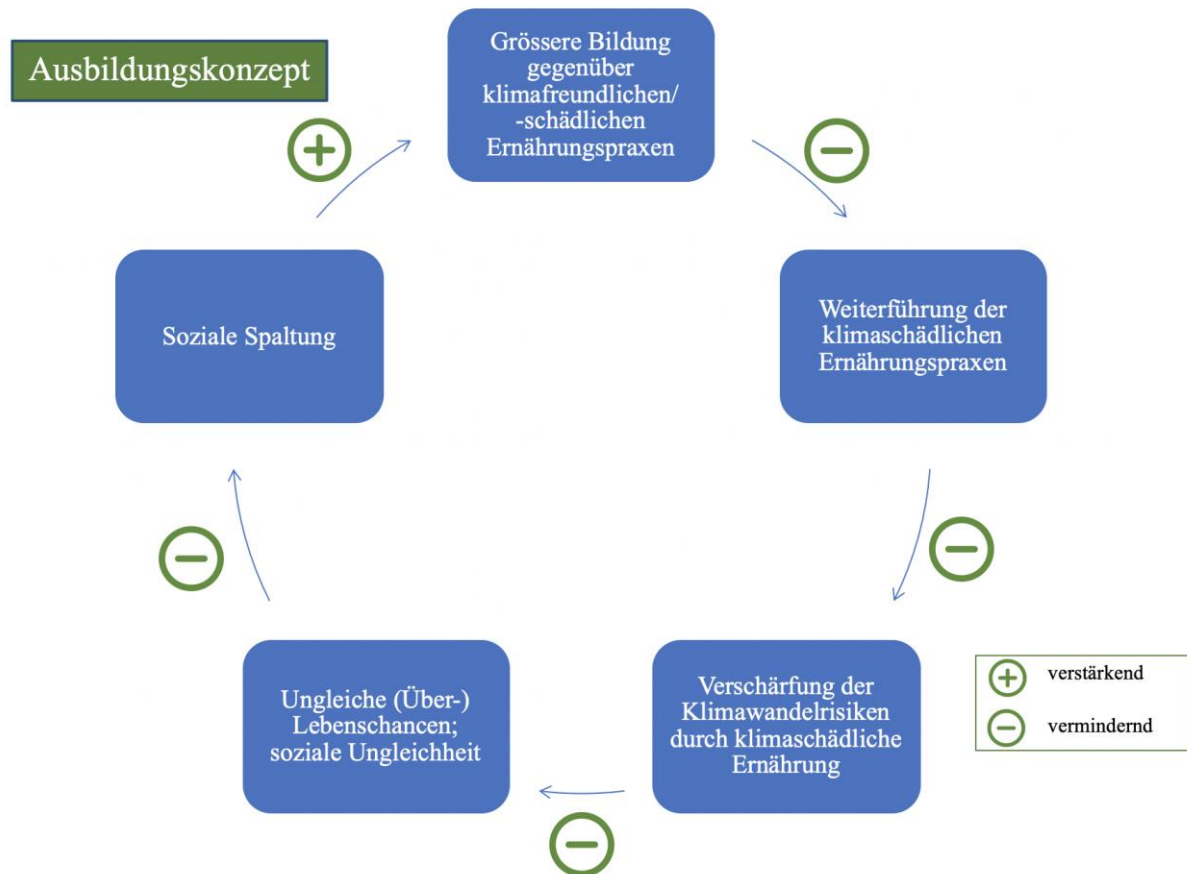


Abbildung 15: Wirkungskreis nach der Intervention (Quelle: eigene Darstellung, 2022).

Wie das erworbene Expert:innenwissen im Fachbereich SKA angewendet werden könnte, zeigt die Autor:innenschaft in den folgenden Unterkapiteln auf.

7.4.2 SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT

Ein Konzept, das eine Gegenbewegung zur industriellen Landwirtschaft darstellen könnte, ist die vom I.L.A Kollektiv (2019) dargestellte Solidarische Landwirtschaft [SoLaWi] (S. 33–35). Dabei schliessen sich Menschen zusammen und tragen gemeinsam die Kosten und Risiken, teilen aber auch die Erträge eines landwirtschaftlichen Gemeinschaftsbetriebs. Ziel dabei ist es, neben professionellen Angestellten auch selbst Hand anzulegen, je nach eigenen Ressourcen und Fähigkeiten. Durch einen von der Gemeinschaft festgelegten Mitgliedsbeitrag soll so ein eigenständiges, sicheres und kooperatives Landwirtschaftsunternehmen aufgebaut werden, bei dem alle Beteiligten gleichbehandelt werden, Wissen und Können geteilt und die Natur möglichst respektiert wird (ebd.). Das Anbauen, Pflegen, Ernten und Verteilen von Lebensmitteln wird dadurch für die Autor:innenschaft zu einem Erfahrungs- und Lernraum,

den die SKA gemäss den Interventionspositionen zu schaffen sucht. Konkret stellt sich die Autor:innenschaft vor, dass Fachpersonen der SKA mit Fokus auf klimafreundliche/-schädliche Ernährung in der Konzeptionsposition zusammen mit Bäuer:innen und Agrarexpert:tinnen einen Leitfaden entwickeln könnten, wie man sich am besten zu einer SoLaWi organisiert. Gerade bei Soziokulturellen Animator:innen, die im ländlichen Raum tätig sind, sieht die Autor:innenschaft ein grosses Potenzial. Denn im Rahmen ihrer Arbeit in der Gemeinde könnten sie von Höfen Kenntnis bekommen, die keine Nachfolge finden, und dort mit der lokalen Bevölkerung eine SoLaWi initiieren. Dabei würden die Fachpersonen der SKA in der Organisationsposition Interessierten den Rahmen bieten können, um selbstständig zu werden. Im Vorfeld müsste mit den lokalen Bäuer:innen ebenso wie mit Gemeindevertreter:innen und der Bevölkerung in der Vermittlungsposition das Konzept der SoLaWi thematisiert und die tatsächlichen Möglichkeiten geklärt werden. Ideal wären auch Workshops durch die SA-Klima-Expert:innen und lokale Bäuer:innen mit der Bevölkerung. So könnte sich das Wissen um die schädlichen Klimafolgen unserer täglichen Ernährung auf Mensch und Umwelt sowie die klimafreundlichen Alternativen weithin verbreiten, ist die Autor:innenschaft überzeugt. Es würden sich neue Gruppen kennenlernen und zusammenschliessen, um ebendieses Wissen zu erfahren und dadurch könnten langfristig auch ländliche Gebiete im Sinne von Gemeindeentwicklungen wieder belebt werden.

7.4.3 BILDUNGS- UND SENSIBILISIERUNGSRBEIT

... in Schulen

Mit dem im neuen Ausbildungskonzept erlangten Wissen könnten sich Soziokulturelle Animator:innen beim Bildungs- und Kulturdepartement in der Vermittlungsposition für eine angepasste Vermittlung der Thematik klimaschädlicher/-freundlicher Ernährung im Lehrplan 21 der Primar- und Sekundarschulen starkmachen. Der Lehrplan 21 des Bildungs- und Kulturdepartements (2016) enthält bereits Lernziele, welche die Zusammenhänge von Klima und Ernährung thematisieren (siehe Abbildung 16).

<p>◀ Vorangehende Kompetenzen: NMG.1.3</p> <p>5. Die Schülerinnen und Schüler können globale Herausforderungen der Ernährung von Menschen verstehen.</p>		<p>Querverweise BNE - Wirtschaft und Konsum RZG.3.2.c</p>
<p><i>Globale Herausforderungen der Ernährung</i> Die Schülerinnen und Schüler ...</p>		
WAH.4.5		
3	a	» können an exemplarischen Lebensmitteln globale Zusammenhänge der Lebensmittelproduktion aufzeigen (z.B. Produktionsstandorte, Produktionsprozesse, Umgang mit Ressourcen wie Luft, Boden, Wasser, Arbeits- und Einkommensbedingungen). <small>≡ weltweite Produktion und Verteilung von Lebensmitteln</small>
	b	» können Lebensmittelangebote nach lokalen und globalen Wirkungen analysieren (z.B. Fleisch, Fisch, Gemüse, Früchte).
	c	» setzen sich mit Fragen der zukünftigen Ernährungssicherung einer steigenden Weltbevölkerung auseinander. <small>≡ weltweite Ernährungssicherung</small>
	d	» können Handlungsmöglichkeiten als Beitrag zur weltweiten Ernährungssicherung diskutieren.

Abbildung 16: Lehrplan 21, 3. Zyklus WAH (Quelle: Bildungs- und Kulturdepartement, S. 314).

Jedoch können Lehrpersonen in der Regel relativ frei wählen, welchen Fokus sie setzen wollen. Beim Lernziel *3a Wirtschaft, Arbeit, Haushalt* des 3. Zyklus stellt die «weltweite Produktion und Verteilung von Lebensmitteln» den verbindlichen Teil der Inhaltsvermittlung dar, die Aufzählung in Klammern, wie zum Beispiel die Ressourcenbeanspruchung, ist nur ein Vorschlag (Bildungs- und Kulturdepartement, S. 13). In der Konzeptionsposition könnten die Expert:innen der SKA zusammen mit Lehrpersonen ausarbeiten, wie die Inhalte hinsichtlich klimafreundlicher/-schädlicher Ernährung verbindlich gelehrt werden könnten, etwa indem die Themen Tierprodukte und deren pflanzlichen Alternativen, Lebensmittelverschwendung, biologische, saisonale und lokale Produkte als verbindliche Themen in den Lehrplan aufgenommen werden. Auch im Kochunterricht auf dieser Stufe sieht die Autor:innenschaft Möglichkeiten für Veränderungen. Die SKA könnte die Lehrpersonen mit dem Wissen um die Massnahmen der *Planetary Health Diet* (vgl. Kapitel 7.1 Ziele) als Grundlage für eine Umstellung des zu erlernenden Ernährungswissens unterstützen. Wenn die Fachpersonen der SKA die Animationsposition einnehmen, könnten beispielsweise die Schüler:innen mit Projekten animiert werden, bei denen sie ihre liebsten Vegi-Menüs kochen. Um mehr Verbindlichkeit zu schaffen, könnte der *Greentopf*, die vegetarische Variante des schweizerischen Standard-Hauswirtschaftslehrmittels *Tiptopf*, diesen komplett ablösen. Auch hier könnten die Fachpersonen der SKA als unterstützende, vermittelnde und animierende Expert:innen in den verschiedenen Interventionspositionen agieren.

Die Autor:innenschaft ist der Meinung, dass das Thema Klima und Ernährung – altersgerecht – auch schon in den vorherigen Zyklen bearbeitet werden müsste, da sich die individuellen Nahrungsmittelpräferenzen wie im Unterkapitel 3.2 *Entwicklung der individuellen*

Essgewohnheiten schon im Kindesalter ausbilden. So könnte man die Konsument:innen schon früh über klimaschädliche Ernährung und die klimafreundlichen Alternativen dazu aufklären mit dem Ziel, deren zukünftige Nahrungswahl zu beeinflussen. Auch hier sind die Bildung und Sensibilisierung unerlässlich. Denn wie im Unterkapitel 3.4 *Das theoretische Modell der Ernährungsentscheidung* erläutert, ist die individuelle Entscheidung für oder gegen ein bestimmtes Lebensmittel faktoren- und vor allem situationsabhängig. Wenn eine Person gemäss dem Drei-Komponenten-Modell (vgl. Abschnitt 3.2.4 *das Drei-Komponenten-Modell*) bei der Abwägung von gewissen Faktoren und Motiven eine zuvor erlernte klimafreundliche Ernährung miteinbezieht, so ist die Wahrscheinlichkeit gross, dass sich diese Person auch für solche Lebensmittel entscheidet. Die Autor:innenschaft verweist auf das Projekt «Kulturagent:innen», an dem die HSLU SA beteiligt ist (HSLU SA, Kulturagent:innen, ohne Datum). Das Ziel des Projekts besteht darin, ein fächerübergreifendes und bedarfsgerechtes Schulangebot der kulturellen Bildung zu etablieren (ebd.). Analog dazu schlägt die Autor:innenschaft vor, dass ein solches Projekt mit «Klima-Ernährungs-Agent:innen» angedacht werden könnte, die das Expert:innenwissen um Klima und Ernährung in die Kindergärten und Schulen tragen. Die Kinder könnten mittels Aktionen, partizipativer Projekte oder Workshops zu diesem Thema informiert und sensibilisiert werden mit dem Ziel, ein langfristiges Schulangebot schaffen zu können. Zudem ist es wichtig, dass die Eltern auf dieser Stufe miteinbezogen werden, da die familiären und die sozio-kulturellen Aspekte die Kinder prägen. Kleine Kinder können kaum eigene Ernährungsentscheidungen treffen, da meist die Eltern einkaufen oder kochen. Daher erachtet es die Autor:innenschaft als eines der grössten Ziele, dass sich die ganze Familie mit dem Wissen um klimaschädliche/-freundliche Ernährung auseinandersetzt. Eine mögliche Aktion sieht die Autor:innenschaft hier in Familientagen, bei denen sich die Familien mit der Unterstützung der Klima-Ernährungs-Agent:innen, sprich den entsprechend ausgebildeten Fachpersonen der SA, intensiv mit den Klimafolgen ihrer Ernährungspraxen befassen. Die Form, wie sie das tun, soll möglichst offen bleiben. Denkbar sind beispielsweise World Cafés, das Basteln von Collagen mit dem relevanten Klima-Ernährungswissen, die man zu Hause aufhängen kann oder gar das Verfassen eines eigenen klimafreundlichen Familienkochbuchs.

... im Freizeitkontext

Um Projekte oder Veranstaltungen im Freizeitkontext zu planen, zu organisieren, durchzuführen und auszuwerten, würden die Expert:innen die Organisationsposition

einnehmen. Projekte wie beispielsweise Kochkurse für Kinder und/oder Erwachsene mit pflanzlichen Lebensmitteln und anschliessenden Diskussionsrunden, Museumsausstellungen zu Klima und Mensch, Podcasts über klimafreundliche Ernährungspraxen oder Sensibilisierungsarbeit im digitalen Raum über diverse Social-Media-Kanäle könnten mögliche Ansatzpunkte sein, um das gesellschaftliche Bewusstsein für eine klimafreundliche Ernährungsweise zu wecken. Dabei kann spielerisch vorgegangen werden, indem etwa eine vegane *challenge* initiiert wird, bei der eine Woche lang die persönlichen Lieblingsgerichte und -rezepte auf Social Media geteilt und bewertet werden. Werden solche Aktionen mehrmals durchgeführt, kann sich womöglich eine Essroutine bilden. Denn wie im Abschnitt 3.2.4 *Das Drei-Komponenten-Modell* beschrieben, spielen im späten Alter die Konditionierungsprozesse für die Nahrungswahl eine grosse Rolle. Routinen können dabei aus Sicht der Autor:innenschaft eine grosse Hilfe dafür sein. Weiter könnte die SKA ihre Kompetenzen beispielsweise im Bereich der Lebensmittelverschwendung einsetzen, bei dem nicht nur bei den Konsument:innen eine grosse Verantwortung liegt, sondern auch bei den Landwirt:innen (Verluste bei und direkt nach der Ernte) sowie dem Handel (Entsorgung von Lebensmitteln bei Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatum). Sie könnte auch hier die Vermittlungsposition einnehmen, um beispielsweise karitative Organisationen mit Grosshändler:innen und Bäuer:innen zusammenzubringen und mit ihnen in der Organisations- und Animationsphase Projekte durchzuführen bzw. die Gruppen diese selbst entwickeln zu lassen, wie für die Abfalltonne vorgesehene, aber noch geniessbare Lebensmittel vermehrt an Bedürftige gelangen könnten.

Auch hier ist das Schaffen von Erfahrungs- und Lernräume zentral. Denn laut Statista (2022) gab ein Viertel der Befragten an, durch Selbstversuche zu einer veganen Lebensweise inspiriert worden zu sein (S. 10). Im Bereich der Jugendarbeit, der ein wichtiger Bestandteil der SKA ist, schlägt die Autor:innenschaft vor, dass in den Jugendtreffs zum Beispiel regelmässig Kochabende veranstaltet werden, bei denen die Jugendlichen versuchen, ihre liebsten klimaschädlichen Nahrungsmittel in einer klimafreundlichen Variante nachzukochen – dabei soll es um Spass und Kreativität gehen und darum, mittels informellen Lernens neue, klimafreundliche Ernährungspraxen spielerisch einzuüben. Denn die Wahrscheinlichkeit ist gross, dass durch das Ausprobieren von verschiedenen Lebensmitteln und Speisen eine neue Geschmackspräferenz gebildet werden kann, ganz nach dem *liking by tasting* Modell, und somit die klimafreundlichen Alternativen bevorzugt würden. Auch könnten Gratismahlzeiten in Quartier- oder Gemeinschaftszentren mit vor der Tonne geretteten Lebensmitteln für und mit der Quartierbevölkerung gekocht werden, um gegen die Lebensmittelverschwendung

anzugehen. In all diesen Projekten wird von den Professionellen der SKA zusätzlich die zentrale Interventionsposition eingenommen, nämlich die Animationsposition. Denn durch das Arrangieren von verschiedenen Veranstaltungen und Projekten werden die Beteiligten zu einer bestimmten Sache bzw. einem bestimmten Verhalten animiert und durch die gemeinsame Aktivität wie dem Kochen beteiligt. Zudem kann ihre Selbsttätigkeit durch das persönliche Erleben angeregt werden. Die Beteiligten an den jeweiligen Projekten wirken im Idealfall auch als Verbreiter:innen des Bewusstseins über klimaschädliche/-freundliche Ernährung, denn in der Statista-Umfrage (2020) gaben 32 Prozent der Befragten an, dass Freund:innen sie zur veganen (und damit klimafreundlichen) Lebensweise inspiriert haben.

... in Kunstprojekten

Ein aktuelles Beispiel, wie die SA zur Bildung und Sensibilisierung beitragen kann, auch auf den Ebenen, auf denen sie wenig «Macht» hat, ist der Dokumentarfilm «Denken wir die Welt, wie sie uns gefällt» (vimeo, 2022). Studierende der HSLU SA beleuchten und hinterfragen darin (unter anderem) die Nutztierhaltung und den Konsum von Tierprodukten kritisch, vor allem im Hinblick auf die aktuell vorherrschende Massentierhaltung und die Mensch-Tier-Beziehungen im Allgemeinen. Diese Themen gehören nicht zu den Kernthemen der SA, und tatsächlich kann sie in der Landwirtschaft selbst auch wenig ausrichten: Sie kann keine Gesetze gegen klimaschädliche Tierprodukte erlassen oder kleinbäuerliche Bio-Betriebe fördern. Was sie aber kann, ist, Projekte in diesem Bereich sichtbar und anderen Menschen zugänglich machen. So hat eine Gruppe von Studierenden im Dokumentarfilm das Projekt «Hof Narr» vorgestellt. Es handelt sich dabei um einen bio-veganen Lebenshof, der zum einen aus der Nutztierhaltung gerettete Tiere aufnimmt. Mit diesen Tieren betreibt der Hof Narr Sensibilisierungsarbeit, indem Schulklassen oder Privatpersonen Hofführungen erhalten, die Tiere kennenlernen oder Patenschaften für diese übernehmen können (Hof Narr, ohne Datum). Damit wird den ehemaligen Nutztieren eine Persönlichkeit gegeben, die einen Einfluss auf die Ernährungspraxis der Hofbesuchenden haben kann, ist die Autor:innenschaft überzeugt. Denn gemäss Statista (2022) gaben 95 Prozent der Befragten an, wegen der Tiere vegan geworden zu sein. Der Hof Narr hilft zudem interessierten Landwirtschaftsbetrieben in Form von «TransfArmationen», von der klassischen Nutztierhaltung auf Lebenshöfe umzustellen, bei denen die Tiere nicht mehr genutzt und getötet werden, sondern einfach leben können, während der Fokus sich hin zum Anbau biologischer, pflanzlicher Nahrungsmittel verschiebt (Hof Narr TransfArmationen, ohne Datum). Im Rahmen des interdisziplinären Moduls

«Kreativitätswerkstatt» an der HSLU SA konnten die Studierenden in der Konzeptposition das Konzept erstellen, wie sie die Thematik öffentlich zugänglich machen wollen. Dazu haben sie mittels eines Interviews mit einer Hofnähr:in Daten erhoben und diese ausgewertet. In der Organisationsphase führten sie das Projekt des Dokumentationsfilms durch; sie recherchierten Zahlen und Fakten, schrieben das Drehbuch und filmten nachgespielte Tierszenen, in denen die Protagonist:innen (eine Milchkuh und ein Mastschwein) mit ihrer eigenen Realität als Nutztiere konfrontiert wurden. Die Animationsposition war am stärksten vertreten bei der Präsentation des Dokumentarfilms und anschließenden Diskussionsrunden, die das Publikum aktivieren sollten.

So können Fachpersonen der SA dazu beitragen, die Problematik auf Ebenen sichtbar zu machen, auf denen sie wenig effektiven Einfluss haben, dadurch dass sie das Thema klimaschädliche/-freundliche Ernährungspraxen mit spielerischen Methoden sichtbar und einer breiten Masse zugänglich machen und sich zu diesem Zweck mit Organisationen und Projekten vernetzen, die sich aktiv für klimafreundliche Alternativen einsetzen. Das Thema wurde gewählt, da das Überthema des Moduls «Realutopien» waren. Würde das von der Autor:innenschaft im Abschnitt *7.4.1 Neues Ausbildungskonzept: SA-Klima-Expert:innen* vorgeschlagene Ausbildungskonzept eingeführt, gäbe es voraussichtlich mehr solche Projekte oder Aktionen im Kunstbereich, da die SKA in diesem Bereich ebenfalls tätig ist. Das würde eine grössere Reichweite und damit verbreiterte Sensibilisierung der Gesellschaft bedeuten. Die Autor:innenschaft sieht einen der wichtigsten Punkte der gesamten Bildungs- und Sensibilisierungsarbeit darin, mit unterschiedlichsten sozialen Schichten, Altersgruppen und kulturellen oder religiösen Gemeinschaften zu arbeiten, denn nur so kann sie (und mit ihr der Werte- und Normenwandel) die gesamte Gesellschaft durchdringen und das Bewusstsein über klimaschädliche/-freundliche Ernährungspraxen verankert werden. Die Autor:innenschaft ist auch überzeugt, dass der Habitus neben dem individuellen ökonomischen und kulturellen Kapital (vgl. Abschnitt *3.2.3 Habitus und Kapital*) ausschlaggebend für unsere Ernährungspraxen ist. Durch die Bildungs- und Sensibilisierungsarbeit quer durch alle Bevölkerungsschichten könnte das kulturelle Kapital ausschlaggebend sein, um den Habitus und damit letztlich die Ernährungspraxis zu verändern.

Exkurs: Mensch-Tier-Beziehung. Haben wir uns entfremdet?

Im Unterkapitel 3.1 *Historischer Rückblick* wurde aufgezeigt, dass wir uns durch das Einkaufserlebnis in den Supermärkten, wo jedes Nahrungsmittel jederzeit verfügbar ist, immer mehr von Lebensmitteln entfremdet haben. Dadurch haben die Nahrungsmittel ihren emotionalen Wert verloren, sie sind beliebig und austauschbar geworden. Diese Entfremdung ist für die Autor:innenschaft ein springender Punkt bezüglich des Konsums von Tierprodukten, den es zum Wohle des Klimas zu verringern gilt. Dass zum Beispiel für ein Stück Fleisch ein Tier getötet wird, wissen praktisch alle Menschen, dies ist gesellschaftlich akzeptiert. Tötet hingegen ein:e Katzenbesitzer:in sein bzw. ihr Haustier, gilt dies gemäss Art. 26 lit. a des Tierschutzgesetzes als Tierquälerei. Die Autor:innenschaft fragt sich, wie es sein kann, dass das Töten von Mitlebewesen in einem Fall unhinterfragt akzeptiert, im anderen verurteilt wird. Fleisch und Tierprodukte sind für eine gesunde Ernährung nicht notwendig, wie Martina Lenzen-Schulte (2020) im Deutschen Ärzteblatt die Debatte um die von der EAT-Lancet-Kommission empfohlene fleischlose Ernährung zusammenfasst (S. 1–4). Warum aber dürfen sogenannte Nutztiere weiterhin getötet werden, Haustiere jedoch nicht? Dies hängt für die Autor:innenschaft mit zwei Konzepten zusammen. Zum einen mit dem Speziesismus. Dieser rechtfertigt die Ungleichbehandlung von zwei Individuen lediglich durch ihre unterschiedliche Artenzugehörigkeit (Spektrum.de, ohne Datum). Mit dieser Grundhaltung wird der Mensch allen anderen Tieren gegenüber- und damit oft auch übergestellt. Diese Gegenüberstellung rechtfertigt die Ausbeutung aller (nichtmenschlichen) Tiere (ebd.). Das zweite Konzept, das unsere Beziehung zu Tieren prägt, ist der Karnismus. Er behandelt die Frage, warum wir die einen essen und die andern lieben. Mit dieser von Kultur zu Kultur unterschiedlichen Auffassung teilen wir Tiere in Nutz- und Haustiere ein. Das erlaubt uns, sie entsprechend zu behandeln (Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt, 2012). Der Professor für Politische Theorie und Philosophie Bernd Ladwig (2020), der sich mit der Frage nach einem gerechten Zusammenleben zwischen Menschen und Tieren beschäftigt, bringt diese ambivalente Mensch-Tier-Beziehung auf den Punkt:

Unsere Einstellungen zu Tieren schwanken zwischen Sentimentalität und Instrumentalisierung. Manche haben Namen, andere Nummern. Einigen errichten wir Grabsteine, andere werfen wir weg. (...) Einige beobachten wir gern im Wald und auf

Wiesen, andere lassen wir durch Spaltenböden die eigenen Exkremente riechen. (...) Für einige bezahlen wir teure Operationen, damit sie sechs Monate länger leben können, andere bringen wir lange vor ihrem biologisch möglichen Ende um (S. 25).

Die Autor:innenschaft sieht in diesen spezieistichen und vor allem karnistischen Verhaltensweisen die Hauptgründe für die Entfremdung von den Nutztieren. Werden sie einmal als solche definiert, werden sie weitestgehend aus unserem Bewusstsein verbannt und leben ein meist unsichtbares Leben von der Geburt bis zur Schlachtung. So fällt es uns leichter, schliesst die Autor:innenschaft, diese Tiere, zu denen wir durch ihre Unsichtbarkeit keine emotionale Bindung aufbauen können, zu essen. Ladwig (2020) bezeichnet unseren Umgang mit Tieren, und insbesondere Nutztieren, sogar als institutionalisiertes Unrecht. Dabei sieht er die Tiere als Unterdrückte in unserer Gesellschaft, deren Interessen und Bedürfnisse nicht berücksichtigt werden, die aber trotzdem unter unseren Regeln, Gesetzen und Grundsätzen leiden (S. 22–23). Am Beispiel des Fleischkonsums zeigt sich das deutlich. Denn obwohl, wie oben ausgeführt und von Ladwig (2020) ebenfalls bestätigt, keine Notwendigkeit dafür besteht, halten wir gesellschaftlich daran fest. Und das lediglich aus Gewohnheit, aufgrund von Geschmackspräferenzen oder gesellschaftlich akzeptierter Normalität (S. 26). Er gibt weiter an, dass in der Tierethik praktisch unbestritten ist, dass wir unzähligen Tieren grosses Unrecht antun. Das ist nicht nur eine individuelle Verantwortung, sondern kann als systemische Folge unserer institutionellen Ordnungen gesehen werden (S. 34). Damit verbindet er, so die Autor:innenschaft, die unter Kapitel 5 *Ernährungsbedingte Klimafolgen: Wer sind die Akteur:innen, was sind die Mechanismen?* aufgezeigte individuelle, gesellschaftliche und politische/institutionelle Ebene der Verantwortung. Die Autor:innenschaft schliesst daraus, dass sich also **alle** daran beteiligten müssen, die Konzepte des Speziesismus und Karnismus abzulegen, dem ungerechten Umgang mit (Nutz-)Tieren die rechtlichen Grundlagen zu nehmen und stattdessen ein gerechtes Zusammenleben zwischen Menschen und (nichtmenschlichen) Tieren als neue gesellschaftliche Norm zu verankern. Wir müssen die leidtragenden unsichtbaren Nutztiere wieder sichtbar machen, die als normal angesehene Situation hinterfragen und uns Tieren und unserer Beziehung zu ihnen wieder annähern.

7.5 FAZIT: WIE SA-KLIMA-EXPERT:INNEN ZU KLIMAFREUNDLICHKEIT UND -GERECHTIGKEIT BEITRAGEN KÖNNEN

Damit klimaschädliche Ernährungspraxen durch eine neue Normalität klimafreundlicher Ernährungspraxen abgelöst werden können, braucht es einen Wandel in der Gesellschaft. Werte und Normen müssen verändert und diese Sichtweise von allen mitgetragen werden. Durch ihre Aufgaben ist die SKA prädestiniert, ihren Beitrag dazu zu leisten. Sie kann Individuen und Gruppen dabei unterstützen, sich an gesellschaftliche Veränderungsprozesse anzupassen. Damit ermöglicht sie Teilnahme und Teilhabe für alle und fördert die Kohäsion. Die Umstellung auf eine klimafreundliche Ernährungspraxis, die auf Tierprodukte verzichtet, auf lokale, saisonale und biologische Nahrungsmittel setzt und möglichst keine Lebensmittel verschwendet, kann auf individueller Ebene umgesetzt werden, gesamtgesellschaftlich ist dies in der kurzen Zeit, die bleibt, um einen Einfluss auf die Klimakrise zu nehmen, eine der grössten Herausforderungen unserer Zeit. Durch ihre Tätigkeit in vielen verschiedenen Berufsfeldern und mittels der Interventionspositionen nach Hangartner kann sich die SKA dieser Herausforderung annehmen. Jedoch fehlt aktuell in der Ausbildung zu Professionellen der SA der Schwerpunkt «SA und Klima». Das Bewusstsein, wie eng die Klimakrise und die SA verknüpft sind und mit welchen, zum Teil einfachen, Mitteln eine Veränderung initiiert werden kann, fehlt den Fachpersonen der SA weitgehend, ausser sie eignen sich dieses aus persönlichem Interesse an. Ein neues Ausbildungskonzept für Professionelle der SA ist für die Autor:innenschaft die Grundvoraussetzung, damit die SA und insbesondere die SKA aktiv werden können bezüglich «SA und Klima». und im konkreten Fall bezüglich «SA, Klima und Ernährung». Mit einem im Studium angeeigneten Expert:innenwissen könnten die Fachpersonen in unterschiedlichsten Bereichen gleichzeitig aktiv werden. Sie könnten mit verschiedenen Bevölkerungsgruppen und sozialen Schichten arbeiten, aber auch an höhere Stellen wie Politik und Staat gelangen. Nehmen die Fachpersonen ihre Handlungsmöglichkeit auf so vielen Ebenen wie möglich wahr, ist die Wahrscheinlichkeit für einen Wandel des Bewusstseins um die Bedeutung klimafreundlicher/-schädlicher Ernährung gross. Dabei sollen die Fachpersonen in den verschiedenen Interventionspositionen agieren. Als wichtigsten Punkt erachtet die Autor:innenschaft die Bildungs- und Sensibilisierungsarbeit. Dabei soll aber nicht nur reines Wissen vermittelt, sondern es sollen Erfahrungs- und Lernräume geschaffen werden, in denen die Adressat:innen das Wissen selbst ausprobieren und erlernen können. So können auch die Einflussfaktoren, die unsere komplexen Ernährungsentscheide bestimmen, verändert

werden. Denn wie erläutert, ist der Griff zu einem bestimmten Nahrungsmittel im Laden keinesfalls nur eine spontane, individuelle Entscheidung (siehe Abbildung 17).

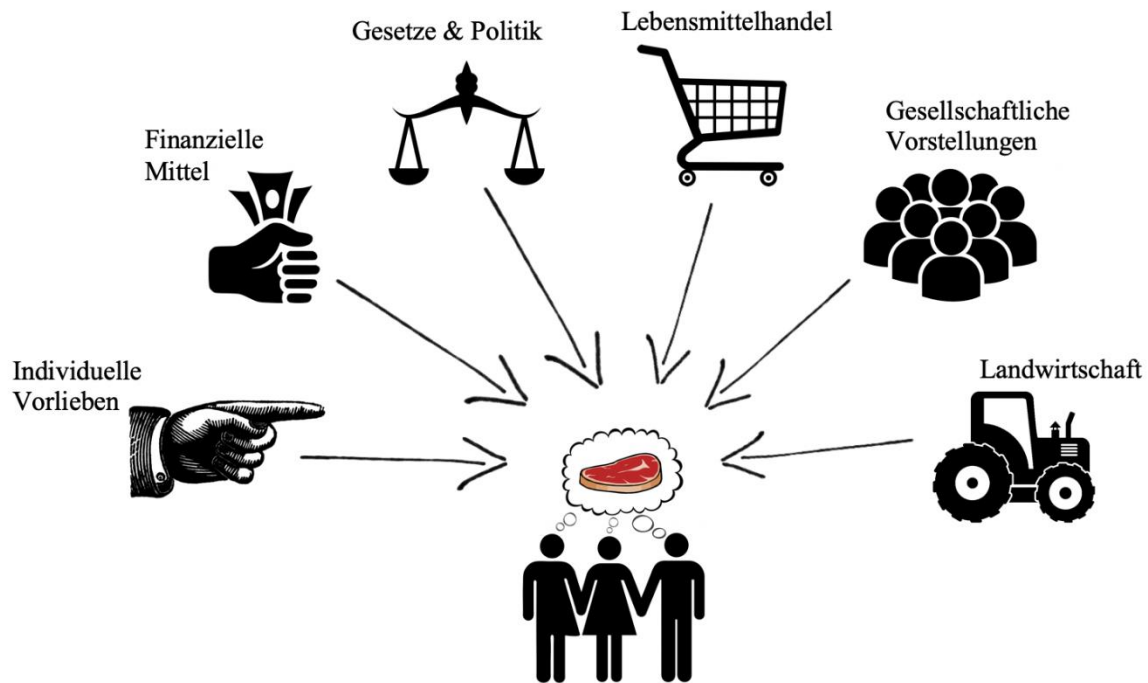


Abbildung 17: Einflussfaktoren auf die individuelle Ernährung (Quelle: eigene Darstellung, 2022).

Unter Einbeziehung der in den Kapiteln 3 *Erklärungsansätze: Wie entstehen Ernährungspraxen?* aufgezeigten Faktoren, die unsere Ernährungspraxen bestimmen, sowie den Akteur:innen und Mechanismen im Kapitel 5 *Ernährungsbedingte Klimafolgen: Wer sind die Akteur:innen, was sind die Mechanismen?* kommt die Autor:innenschaft zum Schluss, dass für eine Änderung des Systems auf allen Ebenen gearbeitet werden muss. Eine fundierte Ausbildung im Bereich Klima, Ernährung und SA kann diese Faktoren durchbrechen und zu einem gesellschaftlichen Werte- und Normenwandel beitragen. Die veränderten Werte und Normen, also von dem aktuellen Verständnis, dass unsere klimaschädliche imperiale Ernährungsweise mit ihrem Übermass und ihren unbegrenzten Möglichkeiten zu einem guten Leben gehört, hin zu einem Bewusstsein, dass erst eine klimafreundliche Ernährung das gute Leben für alle möglich machen kann, würden nach und nach alle Akteur:innen und Mechanismen, die unsere Ernährungspraxen bestimmen, durchdringen. Im Sinne von Bourdieu soll der Habitus mittels einer Erweiterung des kulturellen Kapitals in Form von Klima-Ernährungswissen verändert werden. Grundsätzlich muss jeder solche Wandel aber aus der Gesellschaft kommen und nicht Top-down durch politische Massnahmen erfolgen, damit

Teilhabe möglich wird und Spaltungstendenzen verhindert werden können. Die SKA kann die Bevölkerung dazu befähigen, indem sie mittels der Ermöglichung von Teilhabe, mittels Projekten und Aktionen sowie Bildungs- und Sensibilisierungsarbeit die Selbsttätigkeit fördert.

8 SCHLUSSFOLGERUNGEN

Im diesem abschliessenden Kapitel hält die Autor:innenschaft die wichtigsten Aussagen und daraus resultierenden Erkenntnisse der vorliegenden Bachelorarbeit nochmals fest. Dabei werden die drei Hauptfragen und drei Unterfragen beantwortet. Im Anschluss folgen ein persönliches Schlusswort und ein Dank der Autor:innenschaft.

8.1 BEANTWORTUNG DER FRAGESTELLUNGEN

Um die Hauptfrage nach den klimaschädlichen Ernährungspraxen beantworten zu können, befasste sich die Autor:innenschaft im zweiten Kapitel als Erstes mit der Unterfrage: **Welche Ernährungspraxen gibt es?** Dabei hat die Autor:innenschaft festgestellt, dass drei (klima-)relevante Ernährungspraxen existieren: die omnivore, die vegetarische und die vegane Ernährungspraxis. Die omnivore Ernährung umfasst alle Lebensmittel, sowohl tierische wie auch pflanzliche, während die vegetarische Ernährung ohne Fleisch und Fisch auskommt und die vegane Ernährung ganz ohne Tierprodukte.

Die Unterfrage **Wie entstehen Ernährungspraxen?** wurde im dritten Kapitel behandelt und diente dazu, ein Verständnis dafür zu erhalten, wie es zu klimaschädlichen Ernährungspraxen kommen kann. Das war für die Autor:innenschaft ein wichtiger Punkt, um später Handlungsmöglichkeiten ableiten zu können. Die Autor:innen haben mittels der Fachliteratur herausgefunden, dass die Ernährungspraxen einerseits aufgrund der individuellen Essgewohnheiten entstehen, die sich aus den Primär- und Sekundärbedürfnissen, den individuellen Geschmackspräferenzen und dem Habitus entwickeln, und andererseits von sozialen und kulturellen Werten und Normen geprägt sind. Zudem wurde aufgezeigt, dass eine Ernährungsentscheid je nach Gewichtung verschiedener Faktoren ganz unterschiedlich ausfallen kann, da diese Gewichtung von Situation zu Situation unterschiedlich ist. Eine der wichtigsten Erkenntnisse der Autor:innenschaft ist die Tatsache, dass Ernährungsgewohnheiten im frühen Alter gebildet werden und sich durch Konditionierungsprozesse verfestigen. Wenn man also die individuellen Ernährungspraxen beeinflussen will, ist es sinnvoll, möglichst früh in diese einzugreifen sowie Erfahrungs- und Lernräume zu schaffen, um ein Wissen um klimafreundliche Ernährung bei den Adressat:innen zu verfestigen. Dadurch kann nach Ansicht

der Autor:innenschaft ein Werte- und Normenwandel hin zu einem Bewusstsein für klimafreundliche Ernährung gefördert werden.

Das vierte Kapitel widmete sich der der Hauptfrage: **Welche Ernährungspraxen schaden dem Klima?** Dabei konnte die Autor:innenschaft aus der Fachliteratur ableiten, dass die wichtigsten Stellschrauben bezüglich klimaschädlicher/-freundlicher Ernährung der (übermässige) Konsum von Tierprodukten, die Verschwendung von Lebensmitteln, der konventionelle statt biologische Anbau von Nahrungsmitteln sowie nicht saisonales und nicht regionales Einkaufen sind. Diese Verhaltensweisen ziehen unzählige negative Klimafolgen nach sich: Sie beanspruchen enorm viele Ressourcen wie Land, Wasser oder Wald, erzeugen hohe Ausstösse an Treibhausgasen, verschmutzen Böden sowie Gewässer und zerstören die Biodiversität. Die Fachliteratur zeichnet in den Augen der Autor:innenschaft ein eindeutiges Bild: Tierprodukte schaden dem Klima extrem, um ein Vielfaches mehr als pflanzliche Nahrungsmittel. Das nimmt vor allem die omnivore und vegetarische Ernährungspraxis in die Verantwortung, da einzig die vegane Ernährungspraxis völlig ohne Tierprodukte auskommt. Neben dem Verzicht auf Tierprodukte gilt es gemäss der Autor:innenschaft auch so wenig Lebensmittel wie möglich zu verschwenden, denn deren Anbau ist genauso ressourcenintensiv und klimabelastend wie derjenige der konsumierten Nahrungsmittel, nur dass dieser Aufwand – und damit die Klimabelastung – umsonst ist, wenn sie nicht gegessen werden. Werden zudem regionale und saisonale Bio-Produkte verzehrt, bietet eine pflanzenbasierte Ernährung mit möglichst wenig *Food Waste* die klimafreundlichste Alternative zur aktuell vorherrschenden omnivoren Ernährungspraxis.

Im fünften Kapitel zeigte die Autor:innenschaft mittels der Unterfrage **Wer sind die Hauptverantwortlichen für klimaschädliche Ernährungspraxen?** auf, dass diese sowohl auf individueller als auch auf gesellschaftlicher, staatlicher und wirtschaftlicher Ebene verankert sind. Die konventionelle industrielle Landwirtschaft verbraucht nebst den natürlichen Ressourcen auch eine grosse Menge an nicht erneuerbaren Ressourcen wie Erdöl in Form von Benzin für Ernte und Transport oder Erdgas für die Herstellung von Dünger. Damit gefährdet sie die Nahrungssicherheit und höhlt zudem das Ökosystem aus, von dem sie abhängig ist. Der Handel und die Politik beeinflussen massgebend, was angebaut wird und zu welchen Preisen Nahrungsmittel gehandelt werden, wie die Autor:innenschaft aus der Fachliteratur schliesst. Die Monopolstellungen grosser Supermarktketten verdrängt lokale Händler:innen und ermöglicht eine Kontrolle der Nahrungsmittelpreise am Weltmarkt. Durch gezieltes Bewerben

von Produkten können die Konsument:innen zudem gelenkt werden. Auch bezüglich Lebensmittelverschwendung sind die Landwirtschaft und die Supermärkte mitverantwortlich. Bereits bei der Ernte geht ein grosser Teil verloren, weil die Nahrungsmittel zum Beispiel einen zu geringen Marktwert haben. Im Handel werden Produkte, die das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben, nicht mehr verkauft, sondern landen häufig im Abfall. Die Politik und der Staat können mit Gesetzen oder Subventionsbeiträgen bestimmte Produkte fördern. Solange sie dies, wie es aktuell der Fall ist, für Tierprodukte wie Milch tun, tragen sie ebenfalls massgebend zu klimaschädlichen Ernährungspraxen bei. Auch die Gesamtgesellschaft muss gemäss der Autor:innenschaft verantwortlich gemacht werden. Hier spielt die Externalisierung von Umweltkosten eine wichtige Rolle. Wir lagern die Kosten für klimaschädliche Nahrungsmittel in die ärmeren Produktionsländer aus und verschliessen uns vor den Konsequenzen für die lokale Bevölkerung. So leben wir auf Kosten anderer und müssen als Gesellschaft kritisch hinterfragen, ob das wirklich das gute Leben ist, das wir leben wollen. Nicht zuletzt gehören auch die Konsumierenden zu den Hauptverursachenden der klimaschädlichen Ernährungspraxen, da sie letzten Endes die Wahl haben, was sie einkaufen und konsumieren oder ob sie Lebensmittel verschwenden oder nicht. Die Autor:innenschaft ist überzeugt, dass auf all diesen Ebenen gehandelt werden muss, wenn sich eine klimafreundliche Ernährung als neue Norm etablieren soll.

Im sechsten Kapitel klärte die Autor:innenschaft die Berufsrelevanz der vorliegenden Arbeit mit der Hauptfrage: **Warum sind klimaschädliche Ernährungspraxen Gegenstand der SA?** Die Fachliteratur bot der Autor:innenschaft verschiedene Legitimationsgründe für den Handlungsbedarf. Sie zeigte auf, dass ein Zusammenhang zwischen der Ernährung und dem Klimawandel besteht, der auf die imperiale Ernährungsweise der nördlichen Industriegesellschaften zurückgeführt werden kann. Diese ernährungsbedingten Klimawandelrisiken, die aufgrund der Externalisierungspraktiken entstehen, verschärfen die ungleichen (Über-)Lebenschancen. Auch in den SDGs und dem Berufskodex der SA erkannte die Autor:innenschaft berufsrelevante Anknüpfungspunkte. Viele der Ziele betreffen direkt die negativen Auswirkungen unserer imperialen Lebens- und Ernährungsweise und verpflichten die SA als Menschenrechtsprofession Ungleichheitsverhältnisse wie die globale soziale Gerechtigkeit oder eine Zerstörung der belebbaren Ressourcen für künftige Generationen zu verhindern. Weiter können die zehn Grundfähigkeiten von Menschen nach Martha Nussbaum als Arbeitsgrundlage und Legitimation dienen. Denn aufgrund der imperialen Lebensweise der

westlichen Gesellschaft werden diese zehn Fähigkeiten gewissen Menschen – insbesondere im globalen Süden – verwehrt.

Dementsprechend befasste sich das siebte Kapitel mit der praxisrelevanten Hauptfrage: **Welche Handlungsmöglichkeiten hat die SA in Bezug auf klimaschädliche Ernährung?**

Aus dem in den Kapiteln 2 bis 6 angeeigneten Fachwissen konnte die Autor:innenschaft aus den Aufgaben und Interventionspositionen der SKA einen konkreten Handlungsvorschlag ausarbeiten, der sich positiv auf die ernährungsbedingten Klimafolgen auswirken kann: die Etablierung eines neuen Ausbildungskonzepts für Sozialarbeitende mit dem Schwerpunkt «SA und Klima». Für die Autor:innenschaft ist klar, dass ein Wandel von klimaschädlichen hin zu klimafreundlichen Ernährungspraxen stattfinden muss, der von der gesamten Gesellschaft getragen und gelebt werden muss. Es muss ein Bewusstsein entstehen, dass die im vierten Kapitel genannten ernährungsbedingten Klimafolgen schädlich sind, und es muss ebenfalls ein Wissen um klimafreundliche Alternativen erlangt werden. Dieses Wissen kann nach Bourdieu zum kulturellen Kapital gezählt werden, was einen massgebenden Einfluss auf die Nahrungsmittelwahl, damit auf die Ernährungsgewohnheit und letztlich auf die Ernährungspraxis haben kann. Um diesen Prozess vorantreiben und unterstützen zu können, muss das Thema «SA, Klima und Ernährung» neben weiteren Kategorien wie etwa die Einflüsse der Mobilität oder Energiegewinnung in die Ausbildung der Professionellen der SA integriert werden, so die Autor:innenschaft. Denn die Folgen unseres klimaschädlichen Handelns betreffen die (globale) soziale Gerechtigkeit in Form von Klimagerechtigkeit wie auch Generationengerechtigkeit. Sie schränken ebenso gewisse Menschenrechte wie auch die Befriedigung von Grundbedürfnissen bestimmter benachteiligter Bevölkerungsgruppen ein und nehmen die SKA gemäss ihren Aufgaben in die Verpflichtung, zu handeln. Die Autor:innenschaft ist überzeugt, dass Fachpersonen der SKA mit einem fundierten Wissen um die Zusammenhänge zwischen Klima, Ernährung und SA die Bildung und Sensibilisierung in der Gesamtgesellschaft fördern und damit einen Werte- und Normenwandel initiieren können, der ernährungsbedingte Klimaschäden reduziert. Die Fachpersonen der Sozialarbeit könnten mit diesem Wissen auf struktureller Ebene agieren (die Autor:innenschaft denkt dabei zum Beispiel an gezielte finanzielle Unterstützung einkommensschwacher Personen für den Kauf klimafreundlicher Nahrungsmittel), Sozialpädagog:innen könnten in den Institutionen zu einem Wandel beitragen (beispielsweise durch an die *Planetary Health Diet* angepasste Speisepläne), meint die Autor:innenschaft. Der neue Ausbildungsschwerpunkt könnte gemäss den Autor:innen auch den Weg für Soziokulturelle Animator:innen in neue Tätigkeitsfelder ebnen,

etwa in beratender Funktion beim Bund, in Schulen oder in Umweltorganisationen. Die Autor:innenschaft erachtet die Integration des Schwerpunkts «SA, Klima und Ernährung» in die Berufsausbildung als unerlässlich, wenn die SKA einen Beitrag zu einem Ernährungssystemwechsel hin zu klimafreundlichen Ernährungspraxen leisten will. Nur so kann auf allen Ebenen mit möglichst unterschiedlichen Gruppen zusammengearbeitet und etwas bewegt werden.

8.2 PRAXISRELEVANZ UND AUSBLICK

Die Autor:innenschaft zieht aus der vorliegenden Arbeit eine positive Bilanz für ihren Berufsalltag. Die Erkenntnis, dass sie als Soziokulturelle Animator:innen zu einem Werte- und Normenwandel hin zu klimafreundlichen Ernährungspraxen beitragen können, wenn sie sich aktiv für die Verbreitung dieses Wissens einsetzen, soll künftig die Arbeit der beiden Autor:innen begleiten. Die Autorin Muriel Mueller arbeitet in den Kantonalen Museen Luzern, sprich dem Natur-Museum und dem Historischen Museum, als Fachperson Vermittlung und Partizipation. Diese Kombination bietet sich an, um gemeinsam mit der Bevölkerung das Thema klimaschädliche/-freundliche Ernährungspraxen oder Verhaltensweisen zu erarbeiten und zu einer Ausstellung zu bringen. Im Rahmenprogramm könnten dann wie unter 7.4.3 *Bildungs- und Sensibilisierungsarbeit* konkrete Projekte und Anlässe mit bestimmten Zielgruppen wie Familien, Jugendliche, Senior:innen oder sozial benachteiligte Gruppen durchgeführt werden wie Diskussionsrunden in Verbindung mit Kochabenden und so weiter. Dabei könnte Muriel Mueller sowohl das museale wie auch das SA-Klima-Expert:innenwissen vertreten. Der Autor Bogdan Mankhas arbeitet in einem Jugendtreff. Er kann damit aktiv Projekte initiieren wie klimafreundliche Kochkurse oder eine Art *Street Food Festival*, bei dem die Jugendlichen beispielsweise ein veganes Gericht aus ihrer Heimat kochen und gemeinsam gespiesen wird. Das bietet den Rahmen für informelle Gespräche zu diesem Thema. Die Auswirkungen des Klimawandels auf Mensch und Umwelt gehören für die Autor:innenschaft wie in der vorliegenden Arbeit aufgezeigt untrennbar zur SA. Das Feld Klima (/Ernährung) und SA ist mit dieser Bachelorarbeit aber noch keinesfalls vollständig bearbeitet. Künftige Arbeiten könnten analog zu dieser Arbeit die anderen problematischen Bereiche wie etwa Mobilität, Industrie und so weiter analysieren. So könnte eine Basis für SA-Klima-Expert:innenwissen entstehen. Auf dieser Basis könnte ausgearbeitet werden, wie Fachpersonen der SA künftig in diesem Bereich ausgebildet werden können und wie die gesamte Bevölkerung mit diesem Wissen erreicht werden kann. Mittels Forschungsarbeiten könnten die verschiedenen

Handlungsmöglichkeiten in Bezug auf einen Werte- und Normenwandel zu klimafreundlichem Verhalten ausprobiert, ausgewertet und weiterentwickelt werden. Wenn sich der Fokus in der Ausbildung der Fachpersonen der SA künftig mehr auf die Klimagerechtigkeit und -problematiken legt, können diese in den Augen der Autor:innenschaft aktiv zum dringend benötigten Wandel im Ernährungssystem beitragen. So können wir nicht nur der aktuellen Weltbevölkerung, sondern auch kommenden Generationen ein lebenswertes Leben in einer belebbaren Umwelt ermöglichen.

8.3 PERSÖNLICHES SCHLUSSWORT UND DANK

Die Bachelorarbeit hat uns während eines Semesters beschäftigt und im Alltag begleitet. Es war ein spannender und lehrreicher Prozess, sich so eingehend mit dem Thema zu befassen und auseinandersetzen zu können. Für mich (Muriel) war die Arbeit eine besondere Herzensangelegenheit, da ich mich als langjährige Veganerin aus tierethischen Gründen nun auch vertieft auch mit den ernährungsbedingten Klimawandelrisiken für die gesamte Weltbevölkerung befassen konnte. Diese neue Perspektive hat uns beiden aufgezeigt, wie wichtig es ist, dass wir und mit uns auch die anderen Professionellen der SA uns in dieser Thematik bilden und die Handlungsmöglichkeiten kennen. Unsere Arbeit hört nicht an der Landesgrenze auf und sie muss auch nicht zwangsweise bei den Menschen aufhören. Wir danken all jenen Menschen ganz herzlich, die uns während des Schreib- und Denkprozesses unterstützt und begleitet haben:

- Gregor Husi für den hilfreichen Austausch und das wertvolle Coaching
- Mario Stöckle für das konstruktive Feedback während der Fachliteratur-Werkstatt
- Laura Simon für das speditive und umfassende Lektorat
- Unseren Familien, Freund:innen und Partner:innen für die nervliche Unterstützung
- Diversen (Mit-)Studierenden für den Austausch und die Anregungen

9 QUELLEN

- Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt (2018). *Jedes zweite Säugetier ist ein Nutztier*.
<https://albert-schweitzer-stiftung.de/aktuell/jedes-zweite-saeugetier-ist-ein-nutztier>
- Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt (2018). *Zur Ökobilanz von Pflanzenmilch*.
<https://albert-schweitzer-stiftung.de/aktuell/oekobilanz-pflanzenmilch>
- Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt (2012). *Karnismus: die Psychologie des Fleischkonsums*.
<https://albert-schweitzer-stiftung.de/aktuell/karnismus-die-psychologie-des-fleischkonsums>
- AvenirSocial (2010). *Berufskodex Soziale Arbeit Schweiz. Ein Argumentarium für die Praxis der Professionellen*. Autor.
- Barlösius, Eva (1999). *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. Juventa Verlag.
- Berliner Morgenpost (2022). *Tönnies: Diese Skandale erschüttern die Branche bisher*.
<https://www.morgenpost.de/vermishtes/article235703781/toennies-fleisch-produzent-skandale-lebensmittel-branche.html>
- Bildungs- und Kulturdepartement (2016). *Lehrplan 21. Gesamtausgabe*.
https://lu.lehrplan.ch/container/LU_DE_Gesamtausgabe.pdf
- Bourdieu, Pierre (1985). *Sozialer Raum und ›Klassen‹. Leçon sur la leçon*. Suhrkamp.
- Bourdieu, Pierre (1982). *Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft*. Suhrkamp.
- Brand, Ulrich & Wissen, Markus (2017). *Imperiale Lebensweise. Zur Ausbeutung von Mensch und Natur im globalen Kapitalismus*. Oekom Verlag.
- Bundeszentrale für politische Bildung [bpb]. (2016). *Agrarpolitik. Agrarmarktordnungen*.
<https://www.bpb.de/kurz-knapp/lexika/lexikon-der-wirtschaft/18562/agrarpolitik/>
- Bundeszentrale für politische Bildung [bpb]. (2010). *Konsum in der sozialen Marktwirtschaft*.
<https://www.bpb.de/shop/zeitschriften/izpb/7621/konsum-in-der-sozialen-marktwirtschaft/>
- Bundesamt für Umwelt [BAFU]. (2018). *Das Übereinkommen von Paris*.
<https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/klima/fachinformationen/klima-internationales/das-uebereinkommen-von-paris.html>
- Bundesamt für Umwelt [BAFU]. (2008). *Die Methode der Umweltbelastungspunkte (UBP)*.
<https://www.bafu.admin.ch/dam/bafu/de/dokumente/wirtschaft-konsum/fachinfo->

[daten/methode_der_umweltbelastungspunkteubp.pdf.download.pdf/methode_der_umweltbelastungspunkteubp.pdf](#)

carbon-connect AG (2020). *Der jährliche CO₂ Fussabdruck einer Person (pro Kopf)*. Ein Grossteil unserer CO₂ -Emissionen entsteht im Ausland.

<https://www.carbon-connect.ch/media/filemanager/co2-emissionen-pro-person.pdf>

Charbonneau, Ninja (2020). *Kinderarbeit weltweit: Die 8 wichtigsten Fragen und Antworten*.

<https://www.unicef.de/informieren/aktuelles/blog/kinderarbeit-fragen-und-antworten/166982>

Coop (ohne Datum). *Detailhandel*.

<https://www.coop.ch/de/unternehmen/ueber-uns/wer-wir-sind/detailhandel.html>

Deutsche Stiftung Meeresschutz (2022). *Grundschieppnetzfisherei*.

<https://www.stiftung-meeresschutz.org/themen/fischerei/grundschieppnetze/>

Die Umweltberatung, Die Wiener Volkshochschulen GmbH (Hrsg.). (2021). *Klimaschutz mit gesunder Ernährung! Regional, saisonal, biologisch – mehr pflanzlich, weniger tierisch geniessen*.

[https://www.umweltberatung.at/download/?id=Klimaschutz mit gesunder Ernaehrung g Ernaehrung-1155-umweltberatung.pdf](https://www.umweltberatung.at/download/?id=Klimaschutz_mit_gesunder_Ernaehrung_Ernaehrung-1155-umweltberatung.pdf)

DocCheck Flexikon (2018). *Ruktus (Veterinärmedizin)*.

[https://flexikon.doccheck.com/de/Ruktus \(Veterin%C3%A4rmedizin\)](https://flexikon.doccheck.com/de/Ruktus_(Veterin%C3%A4rmedizin))

Dräger de Teran, Tanja, Suckow, Tilo (2021). *So schmeckt Zukunft: Der kulinarische Kompass für eine gesunde Erde. Klimaschutz, landwirtschaftliche Fläche und natürliche Lebensräume*. WWF Deutschland.

Eidgenössisches Departement für auswärtige Angelegenheiten [EDA]. (2021). *Agenda 2030 für Nachhaltige Entwicklung. 17 Ziele für Nachhaltige Entwicklung*.

<https://www.eda.admin.ch/agenda2030/de/home/agenda-2030/die-17-ziele-fuer-eine-nachhaltige-entwicklung.html>

Eidgenössisches Departement für auswärtige Angelegenheiten [EDA]. (2021). *Ziel 2: Den Hunger beenden, Ernährungssicherheit und eine bessere Ernährung erreichen und eine nachhaltige Landwirtschaft fördern*

<https://www.eda.admin.ch/agenda2030/de/home/agenda-2030/die-17-ziele-fuer-eine-nachhaltige-entwicklung/ziel-2-den-hunger-beenden-ernaehrungssicherheit-und-eine-bessere.html>

Eidgenössisches Departement für auswärtige Angelegenheiten [EDA]. (2021). *Ziel 10: Ungleichheit innerhalb von und zwischen Staaten verringern*.

<https://www.eda.admin.ch/agenda2030/de/home/agenda-2030/die-17-ziele-fuer-eine-nachhaltige-entwicklung/ziel-10-ungleichheit-innerhalb-von-und-zwischen-staaten.html>

Enera (2019). *Welchen Einfluss haben verschiedene Ernährungsformen auf die Klimabilanz?*
<https://projekt-enera.de/blog/welchen-einfluss-haben-verschiedene-ernaehrungsformen-auf-die-klimabilanz/>

fenaco (ohne Datum). *Geschäftsfeld Detailhandel*.
<https://www.fenaco.com/unternehmen-marken/geschaeftsfeld-detailhandel>

futureway (ohne Datum). *Waldbrände, Abholzung und Rodung*.
<https://futureway.org/klimakrise/grundlagen/waldbraende-abholzung-und-rodung.htm>

Gates, Bill (2021). *Wie wir die Klimakatastrophe verhindern. Welche Lösungen es gibt und welche Fortschritte nötig sind*. Piper.

Gad, Daniel (2021). Mainstreaming Sustainability. Nachhaltige Entwicklung als Aufgabe internationaler Kulturpolitik. In Schneider, Wolfgang, Gruber, Kristina & Brocchi, Davide (Hrsg.), *Jetzt in Zukunft. Zur Nachhaltigkeit in der Soziokultur* (S. 217–222). Oekom Verlag.

Gust, Gabriela, Richter, Martin, Gries, Pia, Wagener, Britta, Lammers, Hedwig & Engelman, Markus (ohne Datum). *Gender. Gender Mainstreaming in der Jugendarbeit*. Landesjugendring Niedersachsen.

Hangartner, Gabi (2010). Ein Handlungsmodell für die Soziokulturelle Animation zur Orientierung für die Arbeit in der Zwischenposition. In Bernard Wandeler (Hrsg.), *Soziokulturelle Animation. Professionelles Handeln zur Förderung von Zivilgesellschaft, Partizipation und Kohäsion* (S. 265–324). Interact.

Heindl, Ines (2003). *Studienbuch Ernährungsbildung. Ein europäisches Konzept zur schulischen Gesundheitsförderung*. Julius Klinkhardt.

Herre, Roman, Hurst, Peter, Longley, Sue & Luig, Benjamin (2014). *Harvesting Hunger. Plantation Workers and the Right to Food*.
<https://pre2020.iuf.org/w/sites/default/files/2014%20Harvesting%20Hunger.pdf>

Hochschule Luzern – Soziale Arbeit [HSLU SA] (Produzentin). (2022). *Denken wir die Welt, wie sie uns gefällt* [Film]. <https://vimeo.com/687453209> / Passwort: DIE WELT.

Hochschule Luzern – Soziale Arbeit [HSLU SA]. (Ohne Datum). *Kulturagent.innen für kreative Schulen*.
<https://www.hslu.ch/de-ch/hochschule-luzern/forschung/projekte/detail/?pid=5636>

Hochschule Luzern – Soziale Arbeit [HSLU SA]. (Ohne Datum). *Module. Das Angebot in der Übersicht*.
<https://www.hslu.ch/de-ch/soziale-arbeit/studium/bachelor/soziale-arbeit/aufbau-und-module/module/#?filters=v-c56931d6-3e06-44d7-a260-aad788d455b6,z-99caff11-b30e-43b5-b8d9-44037a32d9a5>

Hof Narr (ohne Datum).

<https://www.hof-narr.ch/>

Hof Narr (ohne Datum). *Was ist eigentlich TransfArmotion.*

<https://www.hof-narr.ch/transfarmation-definition>

Holzbaur, Ulrich (2020). *Nachhaltige Entwicklung. Der Weg in eine lebenswerte Zukunft.* Springer Verlag.

Husi, Gregor (2013). Die Soziokulturelle Animation aus strukturierungs-theoretischer Sicht. In Bernard Wandeler (Hrsg.), *Soziokulturelle Animation. Professionelles Handeln zur Förderung von Zivilgesellschaft, Partizipation und Kohäsion* (2. Aufl., S. 97–155). Interact.

Husi, Gregor (2018). *Pierre Bourdieu. Unveröffentlichtes Unterrichtsskript.* Hochschule Luzern – Soziale Arbeit.

I.L.A Kollektiv (Hrsg.). (2017). *Auf Kosten Anderer? Wie die imperiale Lebensweise ein gutes Leben für alle verhindert.* Oekom Verlag.

Klimabündnis Lëtzebuerg (2019). *Klimaschutz geht durch den Magen.*

https://www.klimabuendnis.lu/wp-content/uploads/2017/02/51385040119Broschure_Klima_DT_final_Web.pdf

Klotter, Christoph (2017). *Einführung Ernährungspsychologie.* Ernst Reinhard Verlag.

Ladwig, Bernd (2020). *Politische Philosophie der Tierrechte.* Suhrkamp.

Lebensmittellexikon.de (ohne Datum). *Ernährungsformen.*

<https://www.lebensmittellexikon.de/e0001330.php>

Lenzen-Schulte, Martina (2020). Debatte um Klima und Ernährung: Fleischlos essen? Viele Leser sähen gerne die Vorteile betont. *Deutsches Ärzteblatt, 117* (37), 1676–1680.

<https://www.aerzteblatt.de/archiv/215449/Debatte-um-Klima-und-Ernaehrung-Fleischlos-essen-Viele-Leser-saehen-gerne-die-Vorteile-betont>

Liedholz, Yannick (2021). *Berührungspunkte von Sozialer Arbeit und Klimawandel. Perspektiven und Handlungsspielräume.* Barbara Budrich.

Lindenthal, Thomas & Schlatzer, Martin (2020). *Risiken für die Lebensmittelversorgung in Österreich und Lösungsansätze für eine höhere Krisensicherheit. Wissenschaftliches Diskussionspapier.*

https://boku.ac.at/fileadmin/data/H01000/H10090/H10400/H10420/Lindenthal_und_Schlatzer_2020_Lebensmittelversorgung_und_Krisensicherheit.pdf

Migros (2021). *Tochtergesellschaften und Beteiligungen.*

<https://corporate.migros.ch/de/migros-gruppe/tochtergesellschaft.html>

- Mirazo, Jabier Ruiz (2022). *Europa verschlingt die Welt*. WWF European Policy Office.
<https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/Landwirtschaft/bericht-europa-verschlingt-die-welt.pdf>
- Nachhilfe-Team.net (ohne Datum). *Klassische Konditionierung nach Pawlow – mit praktischen Beispielen*.
<https://www.nachhilfe-team.net/lernen-leicht-gemacht/klassische-konditionierung/>
- Norbert, Elias (1997). *Über den Prozess der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*. Suhrkamp.
- Nussbaum, Martha (1999). *Gerechtigkeit oder Das gute Leben*. Suhrkamp.
- OECD (2015). *OECD-Studie zur Agrarpolitik: Schweiz 2015*. OECD Publishing.
<http://dx.doi.org/10.1787/9789264244856-de>
- Oppliger, Patrick (2019). *Komm wir retten uns! Umwelt- und Handlungswissen kompakt zusammengefasst*. Fachhochschule Nordwestschweiz (FHNW).
- Physicians Association for Nutrition [PAN]. (2022). *#ErnährungswendeAnpacken!*
<https://pan-int.org/de/ernaehrungswendeanpacken/>
- Poore, Joseph, Nemecek, Thomas (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. *Science*, 360 (6392), 987–992.
<https://doi.org/10.1126/science.aag0216>
- Pudel, Volker & Westenhöfer, Joachim (1991). *Ernährungspsychologie. Eine Einführung*. Hogrefe.
- Schlatzer, Martin (2011). *Tierproduktion und Klimawandel. Ein wissenschaftlicher Diskurs zum Einfluss der Ernährung auf Umwelt und Klima*. LIT Verlag.
- Schweizerischer Bundesrat (2020). *Botschaft zur Weiterentwicklung der Agrarpolitik ab 2022 (AP22+)*.
<https://www.fedlex.admin.ch/eli/fga/2020/881/de>
- Science, 363 (6429). Erratum for the Research Article «Reducing food's environmental impacts through producers and consumers» by J. Poore and T. Nemecek.
<https://doi.org/10.1126/science.aaw9908>
- science.ORF.at (2019). *Wo die meisten Treibhausgase entstehen*.
<https://science.orf.at/v2/stories/2988476/>
- Spektrum.de (1999). *Speziesismus*.
<https://www.spektrum.de/lexikon/biologie/speziesismus/62560>

Statista (2022). *Vegetarismus und Veganismus in der Schweiz*.

<https://de.statista.com/statistik/studie/id/41329/dokument/vegetarismus-und-veganismus-in-der-schweiz/>

Statista (2021). *Marktanteile der Top 10 führenden Detailhändler in der Schweiz im Jahr 2020*.

<https://de.statista.com/statistik/daten/studie/368538/umfrage/marktanteile-der-fuehrenden-unternehmen-im-lebensmittelhandel-in-der-schweiz/>

Tanner, Jakob (2003). *Modern Times: Industrialisierung und Ernährung in Europa und den USA im 19. und 20. Jahrhundert*. In Escher Felix & Buddeberg Claus (Hrsg.), *Essen und Trinken zwischen Ernährung, Kult und Kultur* (S. 27–52). Vdf Hochschulverlag AG.

The Guardian (ohne Datum). *Avoiding meat and dairy is 'single biggest way' to reduce your impact on Earth*.

<https://www.theguardian.com/environment/2018/may/31/avoiding-meat-and-dairy-is-single-biggest-way-to-reduce-your-impact-on-earth>

Umweltberatung Luzern (ohne Datum). *Klimafreundliche Ernährung*.

<https://umweltberatung-luzern.ch/themen/konsum-abfall/konsum/ernaehrung/essen-zubereiten/klimafreundliche-ernaehrung#:~:text=Unsere%20Ern%C3%A4hrung%20verursacht%20mehr%20als,CO%20%82%82%20pro%20Person%20pro%20Jahr>

ver.di (ohne Datum). *Prekäre Arbeit ... ist ein Verbrechen*.

<https://arbeiter.verdi.de/themen/prekaere-arbeit>

Wandeler, Bernard (2008). *Soziokulturelle Animation*.

<https://web.archive.org/web/20081202035248/http://www.socialinfo.ch/cgi-bin/dicopossode/show.cfm?id=631>

Welthungerhilfe (ohne Datum). *Bevölkerungswachstum*.

<https://www.welthungerhilfe.de/informieren/themen/gesunde-ernaehrung-sichern/bevoelkerungswachstum-definition-entwicklung/>

Welthungerhilfe (ohne Datum). *Hunger: Verbreitung, Ursachen & Folgen*.

<https://www.welthungerhilfe.de/hunger/>

Willener, Alex & Friz, Annina (2019). *Integrale Projektmethodik. Für Innovation und Entwicklung in Quartier, Gemeinde und Stadt*. Interact.

Zamecnik, Georg, Schweiger, Stefan, Lindenthal, Thomas, Himmelfreundpointer, Elisabeth & Schlatzer, Martin (2021). *Klimaschutz und Ernährung – Darstellung und Reduktionsmöglichkeiten der Treibhausgasemissionen von verschiedenen Lebensmitteln und Ernährungsstilen*. FiBL.

https://orgprints.org/id/eprint/42833/1/studie_klimaschutz_ernaehrung_2111.pdf