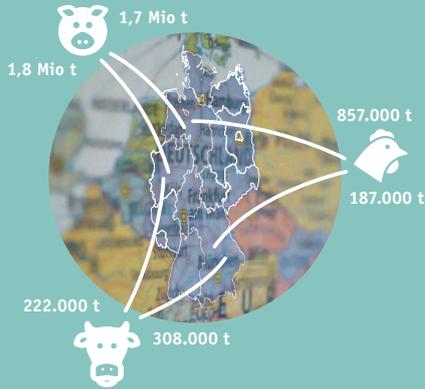


Fleisch in Maßen statt in Massen!



Deutschland produziert jede Menge Fleisch

Die Erzeugung von Schweine-, Rind- und Hühnerfleisch konzentriert sich deutschlandweit auf Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen und Bayern.

Die industrielle Fleischproduktion ist nicht tiergerecht und schädigt Umwelt und Klima, lokal wie global.

Zum Umbau der Tierhaltung für mehr Tierwohl und Umweltschutz ist eine Reduzierung der Tierbestände unabdingbar.

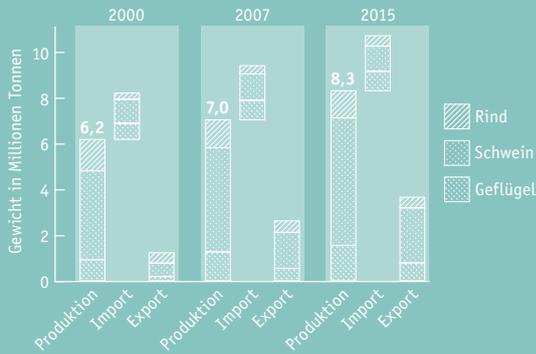


Weltweit hat sich die jährliche Fleischproduktion in den letzten 50 Jahren **vervierfacht**.



1967: 78 Mio Tonnen/Jahr

2017: 308 Mio Tonnen/Jahr



Deutschland exportiert jede Menge Fleisch

Deutschland ist einer der größten Fleischproduzenten weltweit und exportierte im Jahr 2016 rund 58 Prozent der erzeugten Fleischmenge.

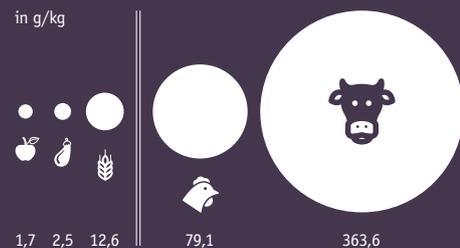
Seit 2000 stagniert der Pro-Kopf-Verzehr von Fleisch zwar auf anhaltend hohem Niveau, die Fleischproduktion wächst jedoch stetig weiter.

Die Anzahl der geschlachteten Tiere ist enorm!



2017 landeten insgesamt rund 740,55 Millionen Rinder, Schweine und Geflügel in deutschen Schlachthöfen. **Zum Vergleich:** In Deutschland leben 82,6 Millionen Einwohner.

Rindfleisch hat den größten Stickstoff-Fußabdruck!



Stickstoff-Freisetzung von Lebensmitteln aus landwirtschaftlicher Produktion (EU) in Gramm pro Kilo. **Zum Vergleich:** Der Fußabdruck von Gemüse & Co. ist wesentlich geringer.

Viel Fläche fürs Fleisch – Aufteilung der landwirtschaftlichen Fläche in Deutschland



Zusätzlich zum Futterpflanzen- und Kraftfutteranbau in Deutschland wird ein Großteil des Futters aus dem Ausland bezogen. Der Flächenbedarf für den Anbau im Ausland ist mit schädlichen Umweltbelastungen wie hohem Pestizideinsatz und Brandrodungen verbunden, bei denen große Mengen an klimaschädlichen Treibhausgasen freigesetzt werden. Zudem gehen hoch wertvolle Ökosysteme wie Regenwälder und Anbauflächen für Nahrungsmittel verloren.

Neben der Tierhaltung und -schlachtung ist die Fleischproduktion mit einem enormen Anbau von Futterpflanzen verbunden.

Dabei entstehen reaktive Stickstoffverbindungen:

Lachgas (N₂O)



gelangt durch Ausbringung von Gülle und Kunstdünger in Atmosphäre



heizt Klimawandel an und schädigt Ozonschicht

Ammoniak (NH₃)



entsteht durch Zersetzung von Tier-Exkrementen und Pflanzenresten



zerstört Ökosysteme (saurer Regen) und schädigt Atemwege (Feinstaub)

Nitrat (NO₃)



gelangt durch Überdüngung von Äckern und Wiesen in Oberflächen- und Grundwasser



senkt Trinkwasserqualität und zerstört Ökosysteme

Ob Schnitzel, Döner, Bratwurst oder das Leberwurstbrot – in Deutschland kommt bei den meisten Menschen täglich Fleisch auf den Teller. Für viele gehört es zu einer „richtigen Mahlzeit“ dazu. Rund 4,9 Millionen Tonnen Fleisch wurden 2016 in Deutschland verzehrt, das sind rund 60 kg pro Kopf. Besonders beliebt sind Schweine- und Geflügelfleisch. Mit der Industrialisierung der Landwirtschaft wurde aus dem Sonntagsbraten ein allzeit verfügbares und billiges Massenprodukt.

Doch der tägliche Appetit auf Fleisch und Wurst ist mit zahlreichen Nebenwirkungen für Tier, Umwelt und die menschliche Gesundheit verbunden. Vor allem die Intensivtierhaltung belastet die Umwelt mit einem Überschuss an reaktiven Stickstoffverbindungen.

Unsere Tipps für weniger Stickstoff auf dem Teller:

Bio

- ✓ Neben dem weit verbreiteten EU-Bio-Siegel gewährleisten die Bio-Anbauverbände Demeter, Bioland und Naturland bei der Erzeugung von Lebensmitteln die Einhaltung weit strengerer Kriterien. Doch auch die günstigeren Bio-Produkte im Discounter sind besser als konventionelle Lebensmittel: Für ihre Herstellung sind keine chemischen Düngemittel und Pestizide erlaubt, Tiere werden unter besseren Bedingungen gehalten und es dürfen weniger fragwürdige Zusatzstoffe verwendet werden.

Saisonal

- ✓ Alles zu seiner Zeit. Wenn Obst und Gemüse Saison haben, sind sie günstiger und meist schmackhafter.

Regional

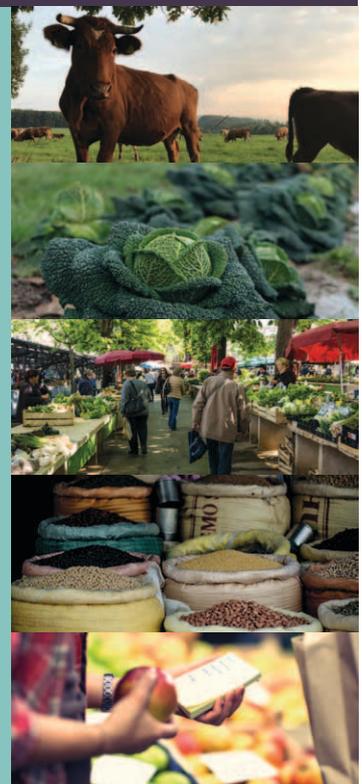
- ✓ Gehen Sie mal wieder auf den Wochenmarkt und unterstützen Sie die Bauern aus Ihrer Region. Kaufen Sie „regional“ wenn möglich. Auch in vielen Lebensmittelgeschäften werden Lebensmittel aus der Region ausgewiesen.

Weniger Fleisch essen

- ✓ Weniger ist mehr! Schränken Sie den Konsum tierischer Lebensmittel ein. Entdecken Sie neue Rezepte und nehmen Sie mehr Gemüse, Hülsenfrüchte und Obst in Ihren Speiseplan auf.

Geplant einkaufen

- ✓ Gezielt einkaufen, weniger wegwerfen. So sparen Sie Geld und schonen die Umwelt.



Dieses Projekt wurde gefördert von:



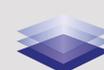
Die Mittelbereitstellung erfolgt auf Beschluss des Deutschen Bundestages.

Deutsche Umwelthilfe e.V. | Hackescher Markt 4 | 10178 Berlin | Peer Cyriacks | Stellvertretender Bereichsleiter Naturschutz | cyriacks@duh.de

www.duh.de [@ info@duh.de](mailto:info@duh.de) [umwelthilfe](https://www.facebook.com/umwelthilfe) [umwelthilfe](https://www.instagram.com/umwelthilfe) Wir halten Sie auf dem Laufenden: www.duh.de/newsletter-abo

Die Deutsche Umwelthilfe e.V. ist als gemeinnützige Umwelt- und Verbraucherschutzorganisation anerkannt. Wir sind unabhängig, klageberechtigt und kämpfen seit über 40 Jahren für den Erhalt von Natur und Artenvielfalt. Bitte unterstützen Sie unsere Arbeit mit Ihrer Spende. www.duh.de/spenden

Transparent gemäß der Initiative Transparente Zivilgesellschaft. Ausgezeichnet mit dem DZI Spenden-Siegel für seriöse Spendenorganisationen.



Initiative
Transparente
Zivilgesellschaft



Unser Spendenkonto: Bank für Sozialwirtschaft Köln | IBAN: DE45 3702 0500 0008 1900 02 | BIC: BFSWDE33XXX