



Lebensmittel sind kein Mist - sie sind mehr als eine Ware

Marianne Penker

Institut für nachhaltige Wirtschaftsentwicklung
Universität für Bodenkultur, Wien

100 Minuten Zukunft, 22.03.2022

Überblick

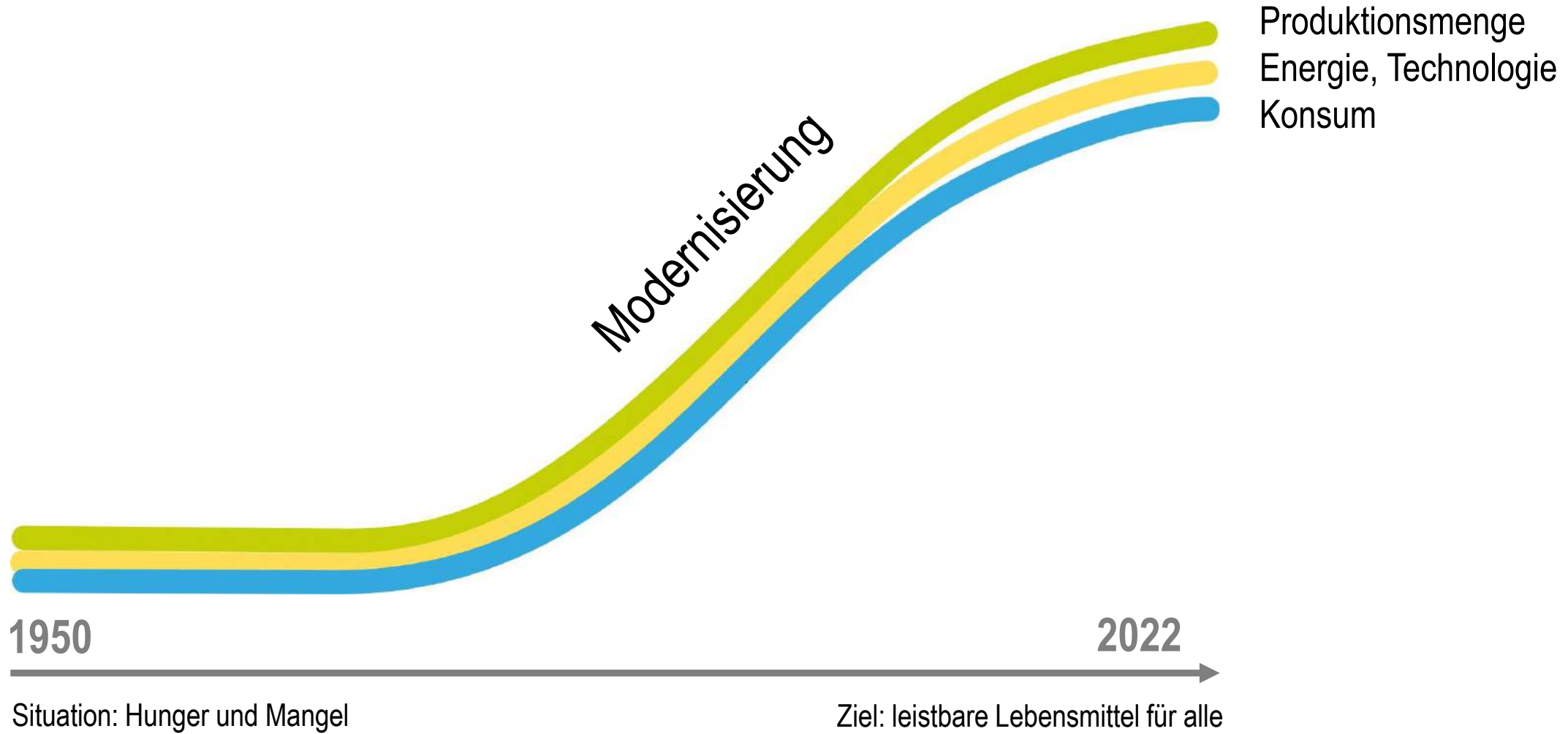
- Rückblick – Bisherige Entwicklung verstehen
- Herausforderungen – Gesundheit, Verteilung, Umwelt
- Mist – Warum landet so viel im Mist?
- Produktionsschwerpunkte – Womit können wir uns in Österreich versorgen?
- Synergien: Reduktion & Kreislauf – Mehrere Fliegen mit einer Klappe
- Deutung von Lebensmitteln – Mehr als eine Ware – emotionales Thema
- Ausblick – wie geht es politisch weiter?





RÜCKBLICK

Bisherige Veränderung



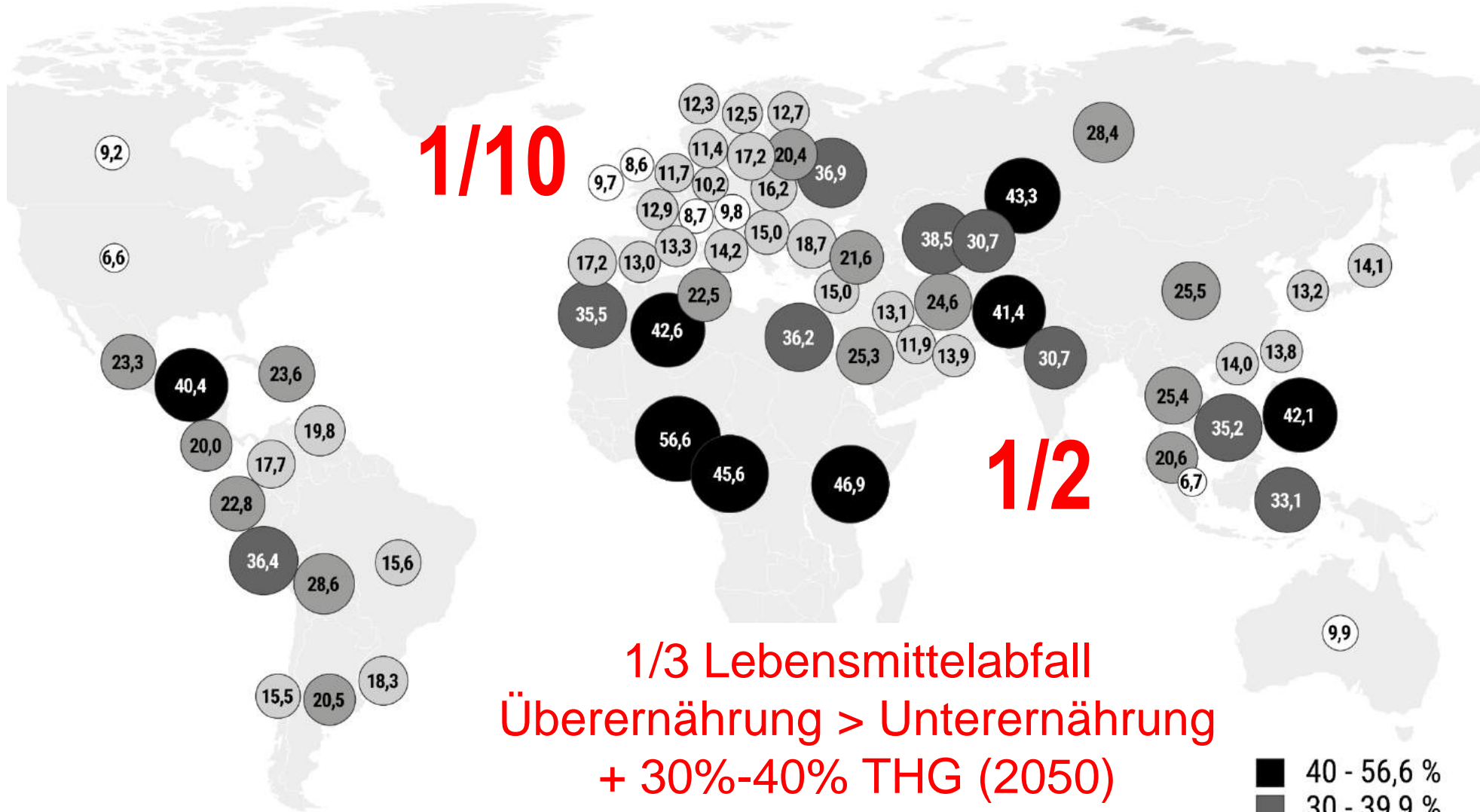
Ganzjährig vielfältiges Angebot





HERAUSFORDERUNGEN

Anteil der Haushaltsausgaben

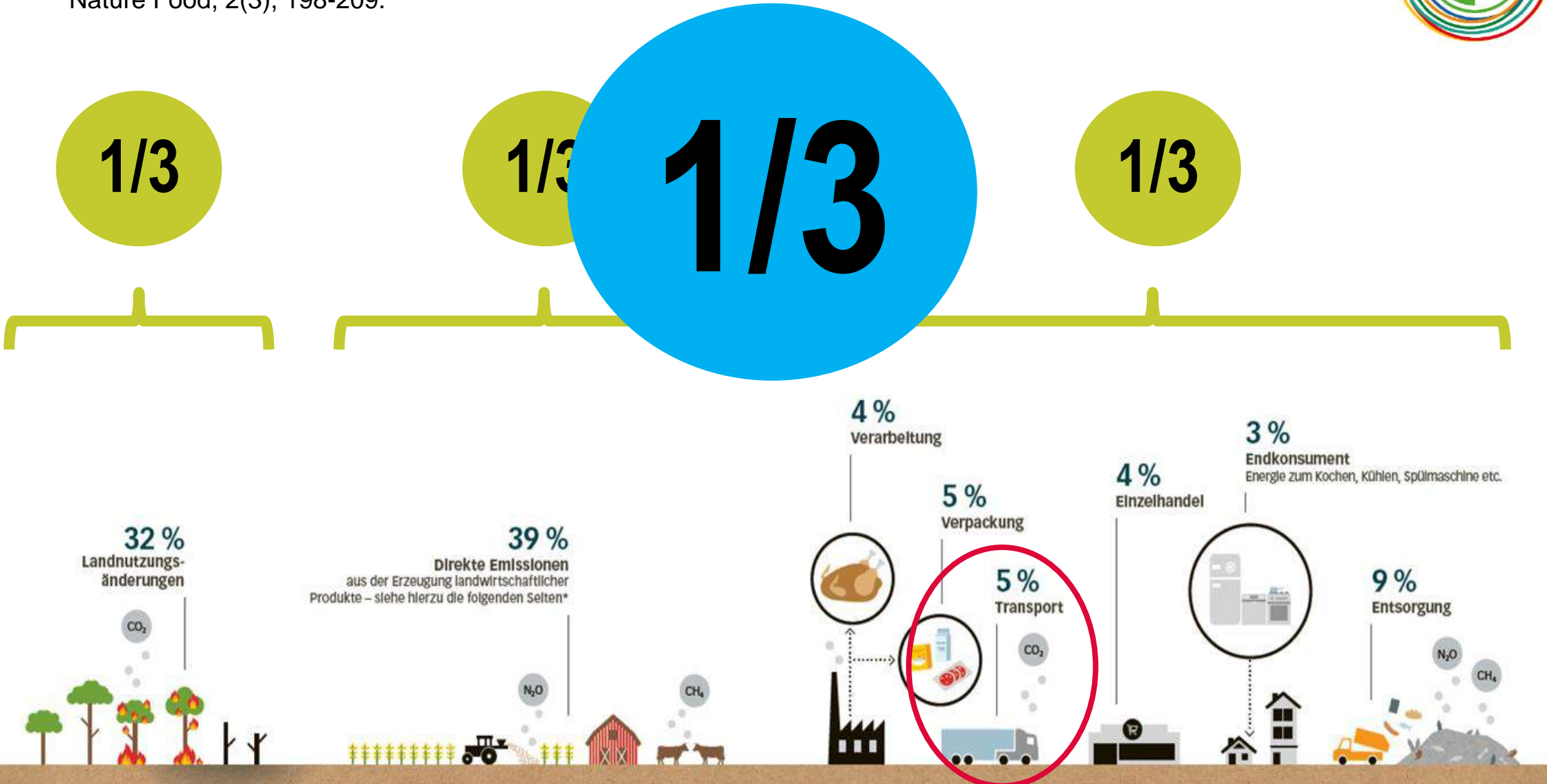


Quelle: Ermann, U. et al. (2018): Agro-Food Studies: Eine Einführung. Wien: UTB, Böhlau, ISBN 978-3-8252-4830-7.

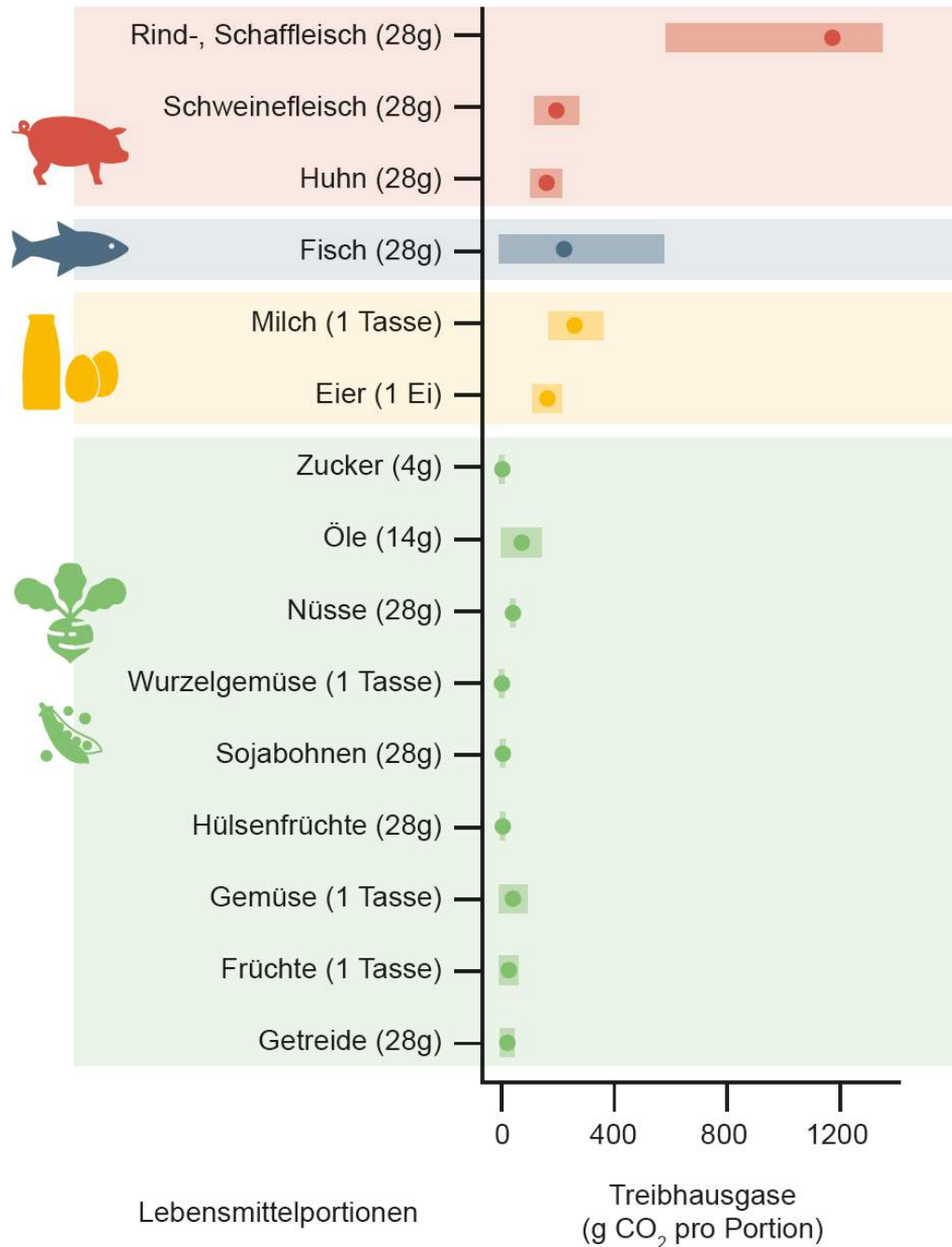
SAPEA (Science Advice for Policy by European Academies) (2020): A sustainable food system for the European Union: <https://www.sapea.info/wp-content/uploads/sustainable-food-system-report.pdf>

Das globale Ernährungs- und Landnutzungssystem

Crippa, M., et al (2021), Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions. Nature Food, 2(3), 198-209.



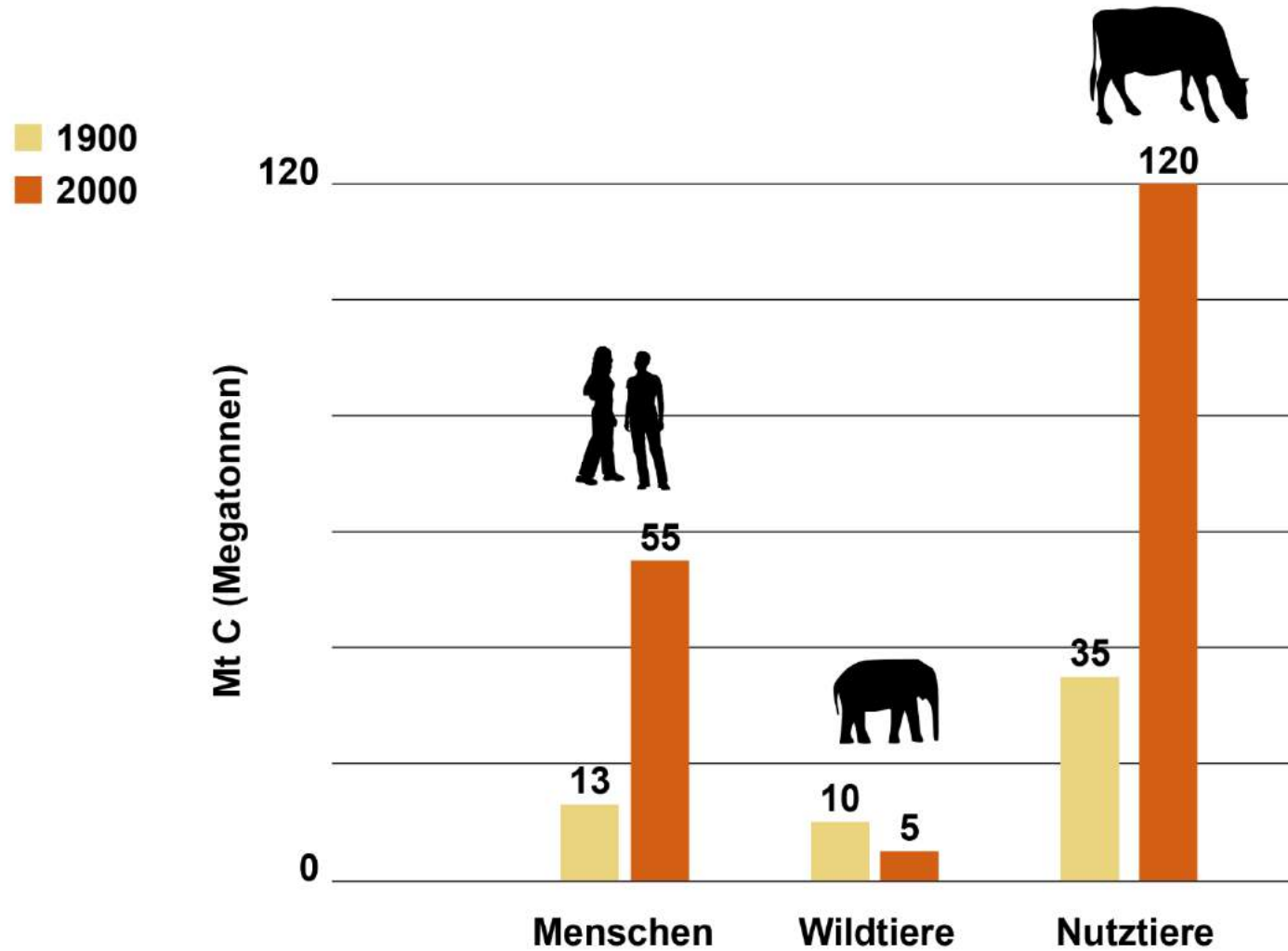
Emissionen pro Portion



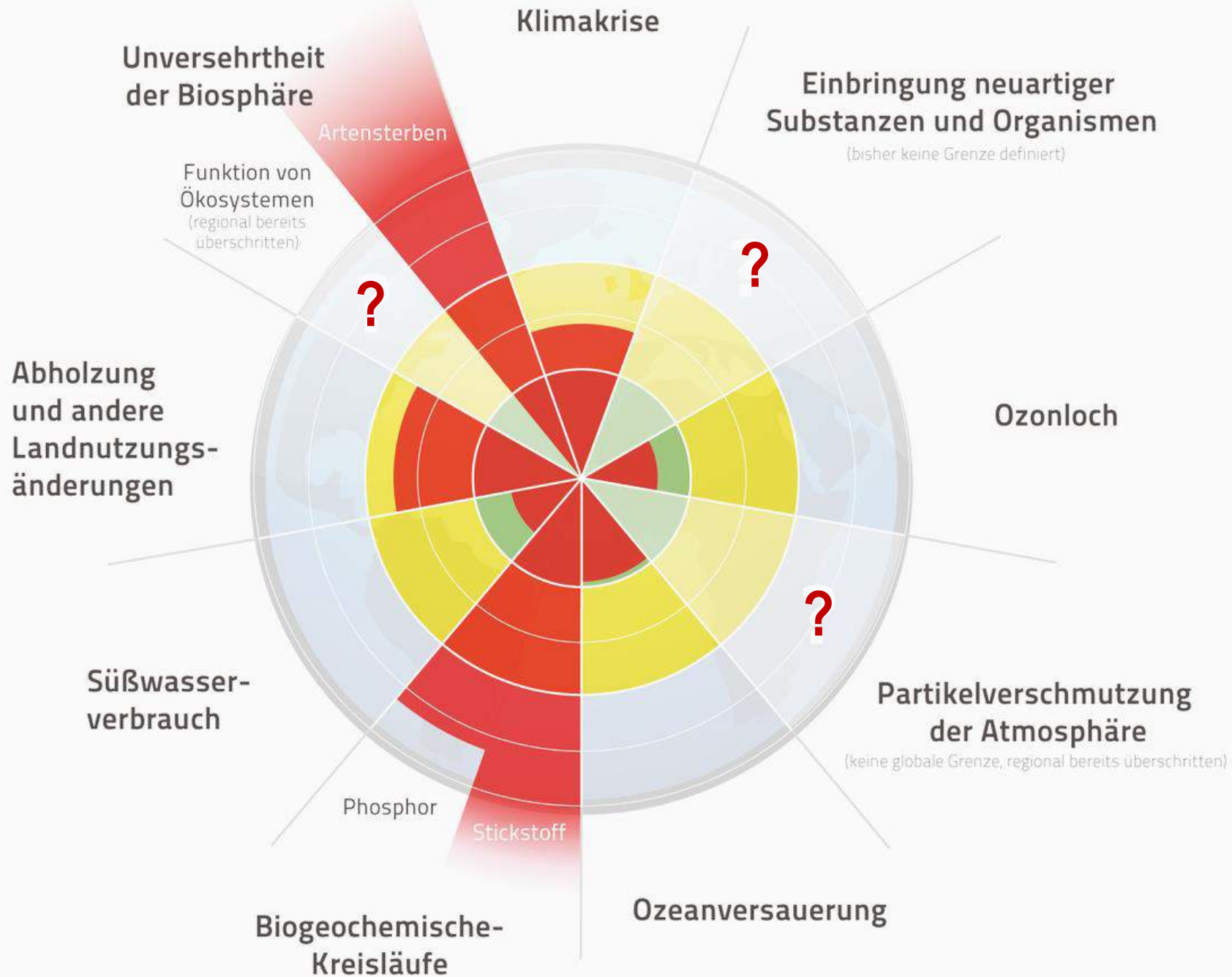
70% der
globalen
Ackerfläche



Veränderung der Säugetiere (in Kohlenstoffmengen) 1900 - 2000



Planetare Belastungsgrenzen





LEBENSMITTEL- VERLUSTE & -ABFÄLLE

Lebensmittelverluste /-abfälle global



LEBENSMITTEL- VERSCHWENDUNG weltweit



1/3 der produzierten
Lebensmittel wird
verschwendet

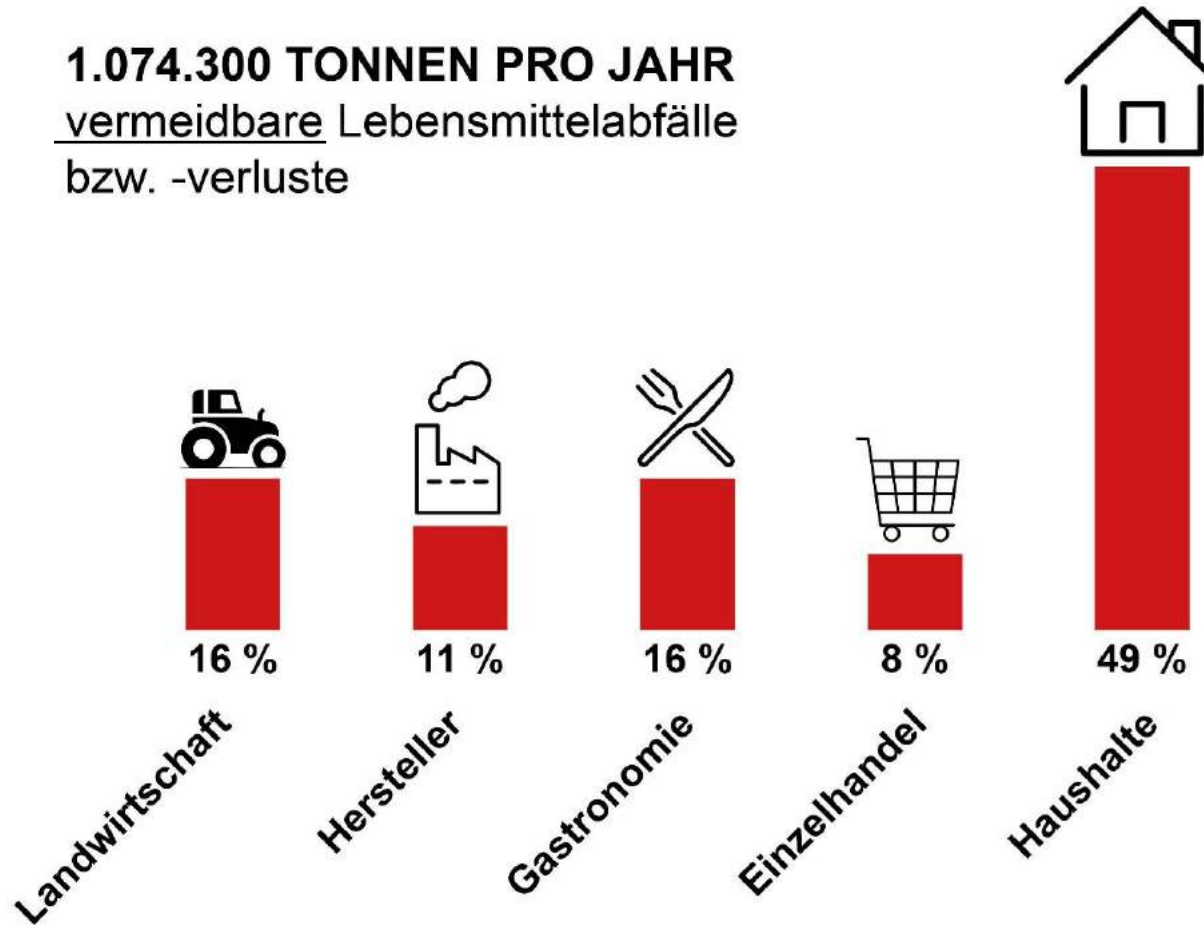


8-10 % der Treibhaus-
gas-Emissionen ent-
stehen durch Lebens-
mittelverschwendung

Lebensmittelverluste /-abfälle Österreich



1.074.300 TONNEN PRO JAHR
vermeidbare Lebensmittelabfälle
bzw. -verluste



WARUM?

Gute Gastfreundschaft, Versorgung

Lebensmittelsicherheit

Fehlende Zeit – flexible Lebensweise

Fehlendes Wissen/Fertigkeiten

Werbung, Aktionsangebote –
was nix kostet - is nix wert

Portionsgrößen

Verarbeitungsgrad



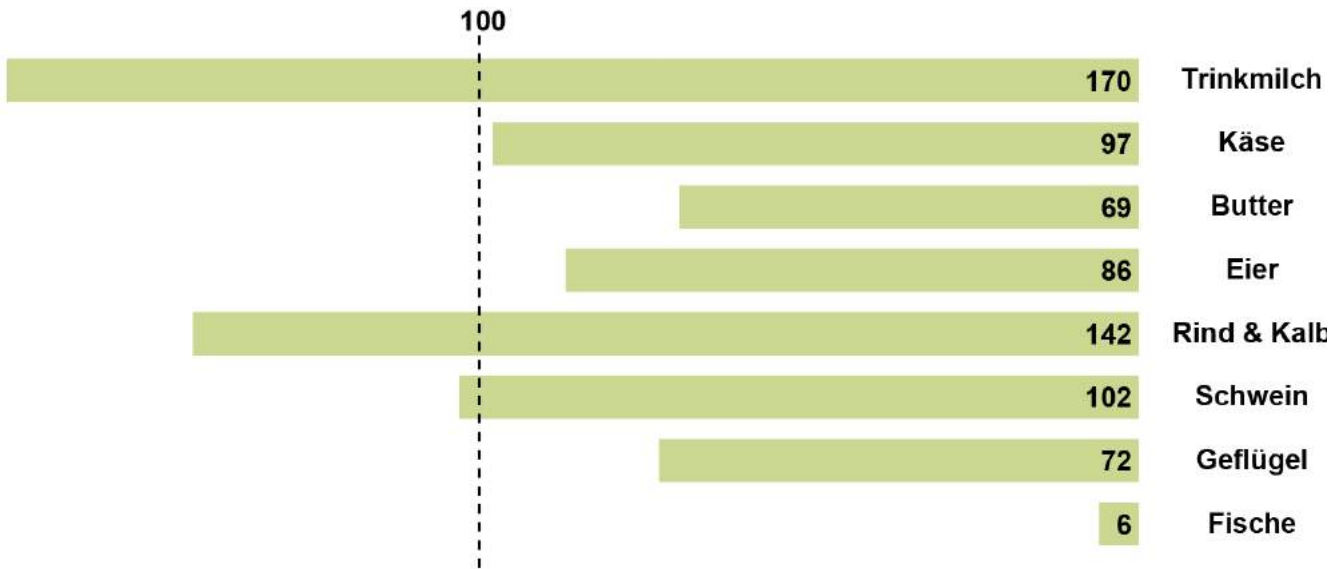
PRODUKTIONSSCHWERPUNKTE UND SELBSTVERSORGUNG

Selbstversorgungsgrad und Verbrauch

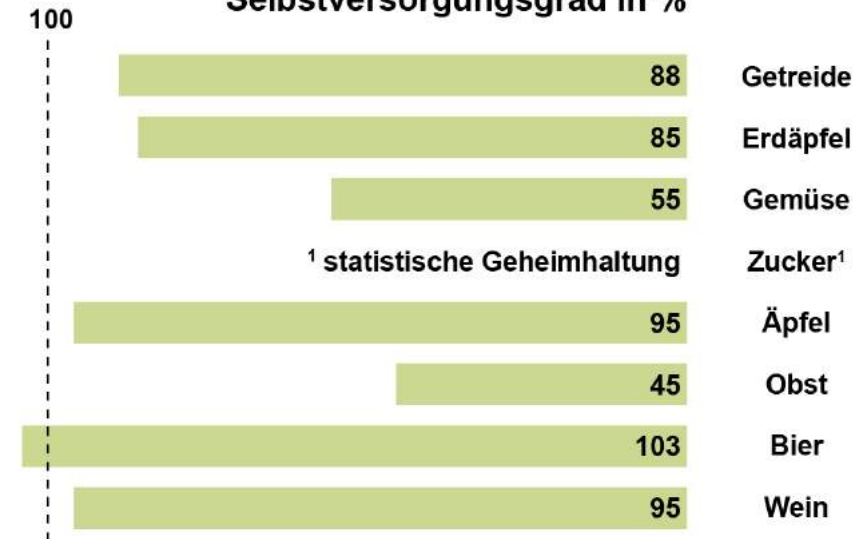
Tierische Erzeugnisse 2019



Selbstversorgungsgrad in %



Selbstversorgungsgrad in %



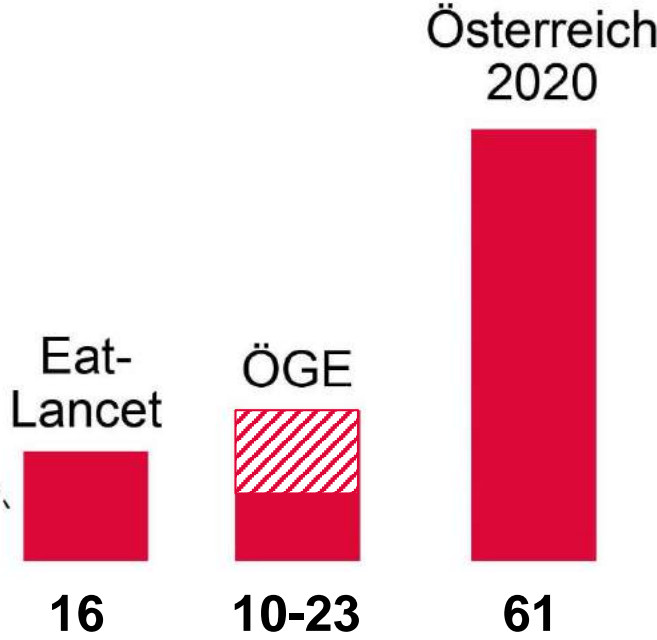


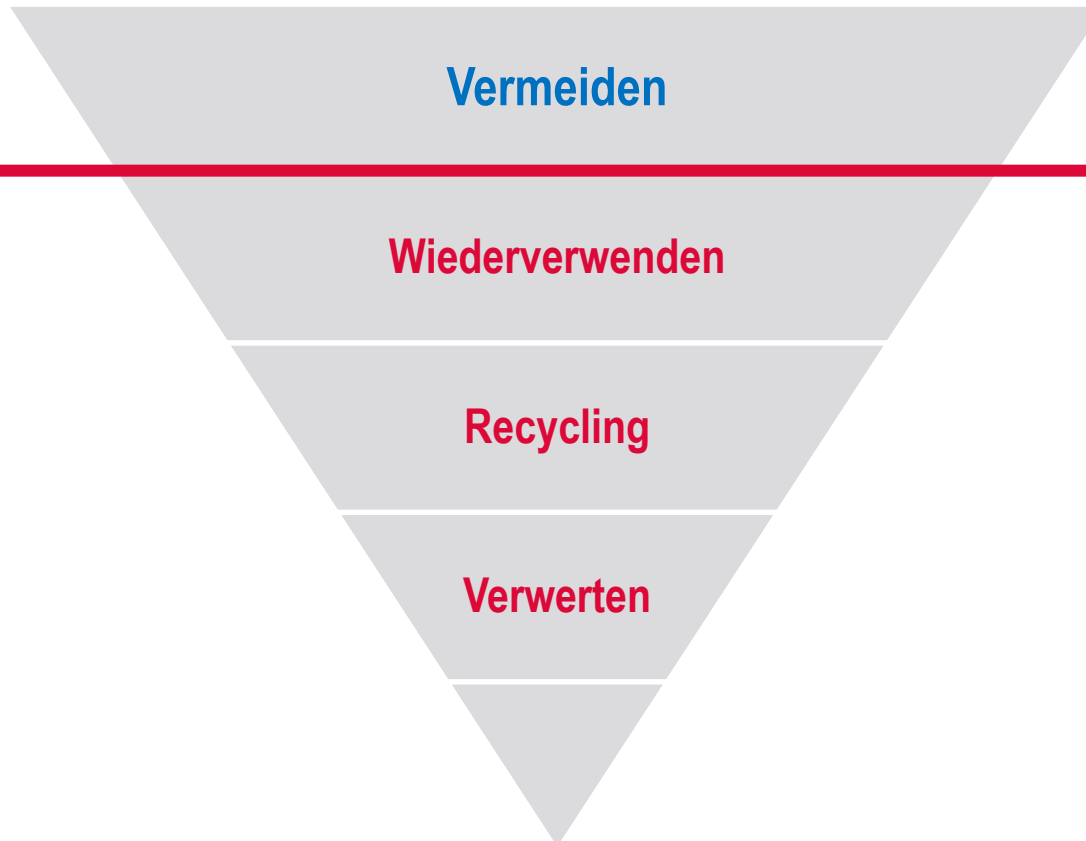
SYNERGIEN

Gesundheit und Klima/Natur- und Umweltschutz



KG FLEISCH PRO PERSON / JAHR





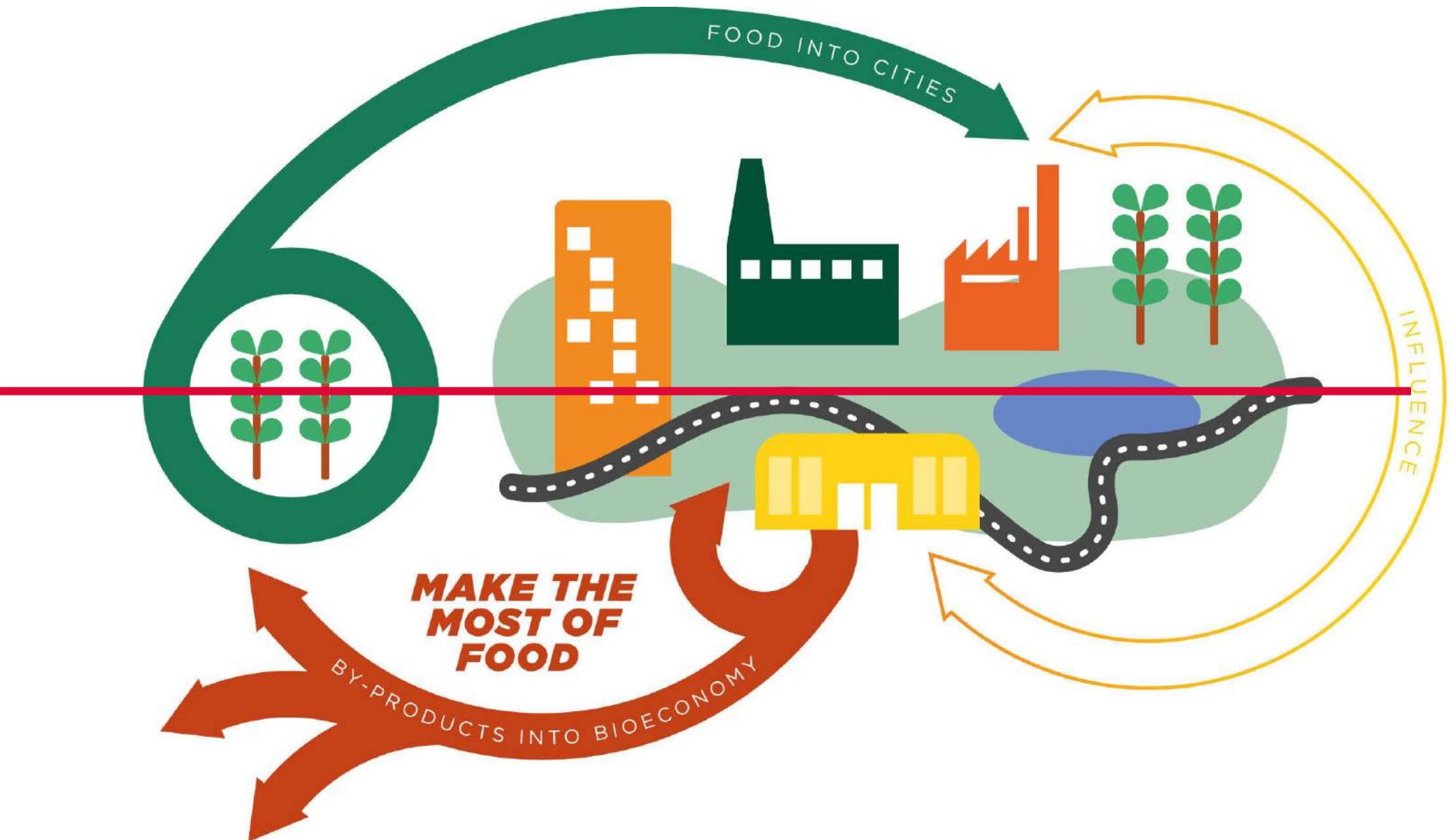
Wohlstand/-befinden durch Reduktion

- Weniger und effizientere Lebensmittelproduktion
- Wohlbefinden durch Konsumreduktion; Qualität vor Quantität

Kreislaufwirtschaft

- Schließen von Nährstoffkreisläufen
Bioraffinerie für unvermeidbare Lebensmittelabfälle
- Tafeln, Food-Sharing, Circular-Cuisine

Kreislaufwirtschaft Metropolregion





UMDEUTUNG

Eine neue Deutung



Chief Scientific Advisors – SAM, EGE
INDEPENDENT SCIENTIFIC ADVICE FOR POLICY MAKING

Towards a Sustainable Food System

Moving from food as a commodity
to food as more of a common good

*Group of Chief Scientific Advisors
Scientific Opinion No.8, Mar 2020*

(Supported by SAPEA Evidence Review Report No. 7)

Brussels, March 2020



Lebensmittel sind mehr als eine Ware:

- **unser engster Bezug zur Natur**
- **Gemeinschaftsgut, kulinarisches Erbe und Identität**
- **Menschenrecht**

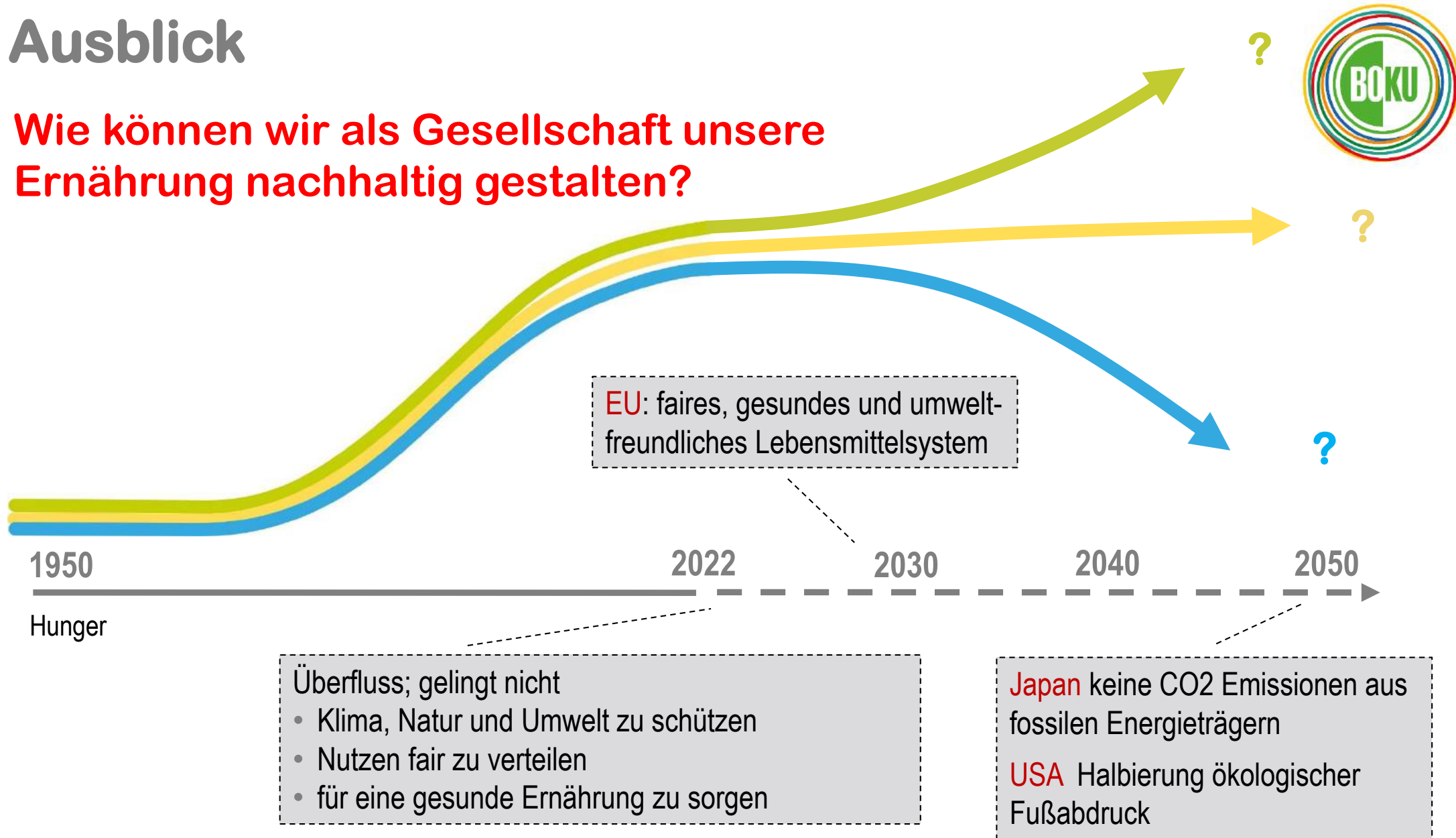




AUSBLICK

Ausblick

Wie können wir als Gesellschaft unsere Ernährung nachhaltig gestalten?



EC, 2000. „Vom Hof auf den Tisch“ Strategie. COM(2020) 381 final. https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?qid=1590404602495&uri=CELEX%3A52020DC0381_

MAFF, 2021. MeaDRI, a strategy for a sustainable food system. https://www.maff.go.jp/e/policies/env/env_policy/meadri.html

USDA, 2020. Agriculture Innovation Agenda. <https://www.usda.gov/sites/default/files/documents/aia-year-one-report.pdf>



Universität für Bodenkultur Wien

Department für Wirtschafts- und Sozialwissenschaften
Institut für nachhaltige Wirtschaftsentwicklung

Univ. Prof. DI Dr. Marianne Penker

Feistmantelstr. 4, A-1180 Wien
<https://boku.ac.at/wiso/inwe>

Futtermittel und Kreislaufwirtschaft



6 MILLIARDEN TONNEN
Trockenmasse | Weltweite Viehfutter-Aufnahme



46 % GRÄSER UND BLÄTTER

19 % PFLANZENRÜCKSTÄNDE

8 % FUTTERPFLANZEN

5 % ÖLSAMEN-KUCHEN

5 % NEBENPRODUKTE

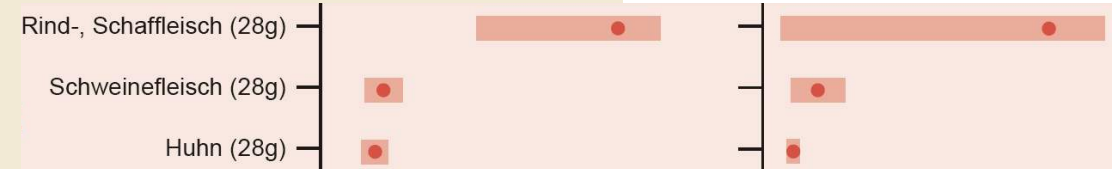
3 % WEITERE NICHT GENIESSBARE

13 % GETREIDE

1 % WEITERE GENIESSBARE

für Menschen ungenießbar

für Menschen genießbar



- Strohhalme und Pflanzenreste, Zuckerrohrspitzen, Stämme der Bananenpflanzen
- Silage von Getreide und Hülsenfrüchten, Futterrüben
- Kleie, Maisklebermehl und -futter, Melasse, Pülpfen und Birtreber, Destillate, Getreide für Biotreibstoff
- Getreidearten zweiter Klasse, Schweine- und Fischfutter, synthetische Aminosäuren, Kalk
- Maniok-Granulat, Bohnen und Sojabohnen, Rapssaat und Sojaöl

Geringe Klimarelevanz von kurzen Transportwegen

