



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für  
Umwelt, Verkehr, Energie und Kommunikation UVEK

Bundesamt für Umwelt BAFU

# Ist das Steak die neue Rolex?



4.November.2020, Konsumententagung «Ersenburger für Erdenbürger»  
Dr. Franziska Schwarz, Bundesamt für Umwelt, Vizedirektorin



# Rückblick 1950

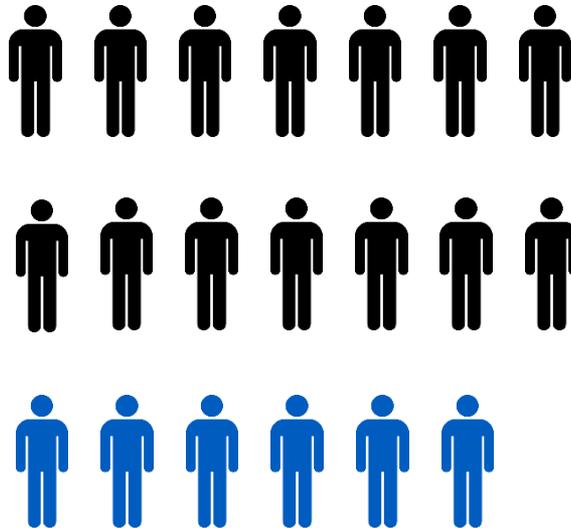


## Der Sonntagsbraten als Luxusprodukt.

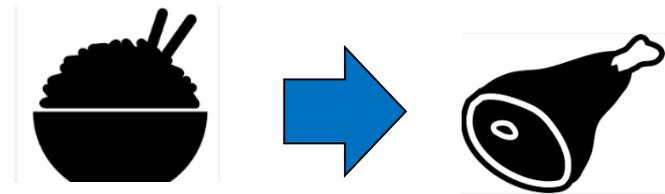


# Ausblick 2050

Bevölkerung steigt



Wohlstand wächst



→ 9 Mrd. Menschen zu ernähren ist nicht möglich mit Fleischkonsum auf heutigem CH-Niveau



# Ausblick 2050

## The EAT- Lancet Commission Summary Report

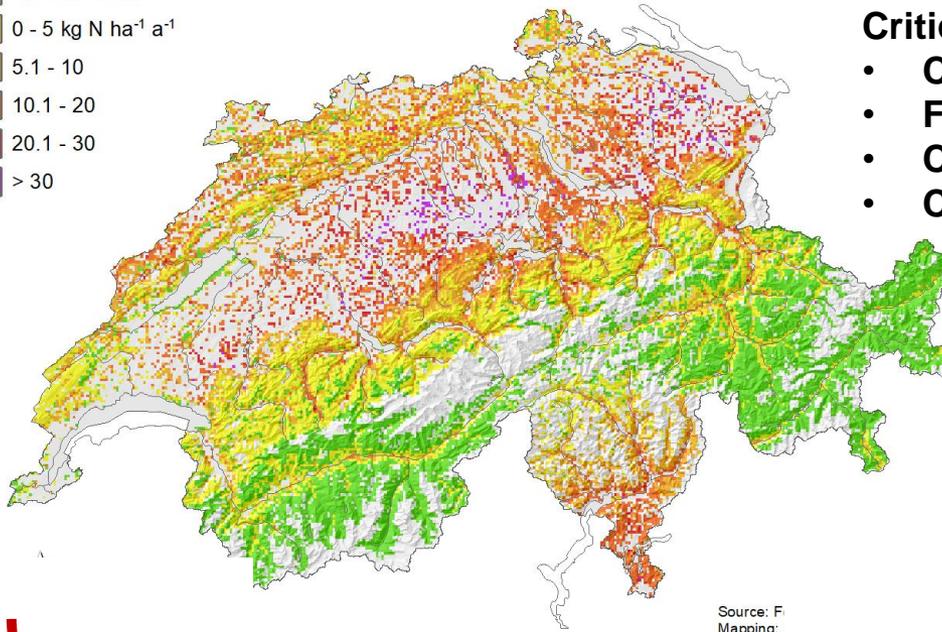


**10 Mrd. Menschen bis 2050 nachhaltig & gesund zu ernähren ist möglich → erfordert Veränderungen unseres Ernährungsplans**

Quelle: <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/eat-lancet-commission-summary-report/>  
Abgerufen am 8.9.2020



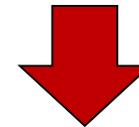
# Konsequenzen des Fleischkonsums: Verlust der biologischen Vielfalt



## Critical Load Stickstoff: Überschreitungen

- Ca. 90% der Waldflächen (LFI)
- Fast 100% der Hochmoor-Flächen
- Ca. 75% der Flachmoor-Flächen
- Ca. 33% der Trockenwiesen und –weiden

Schädigung  
wertvoller  
Lebensräume

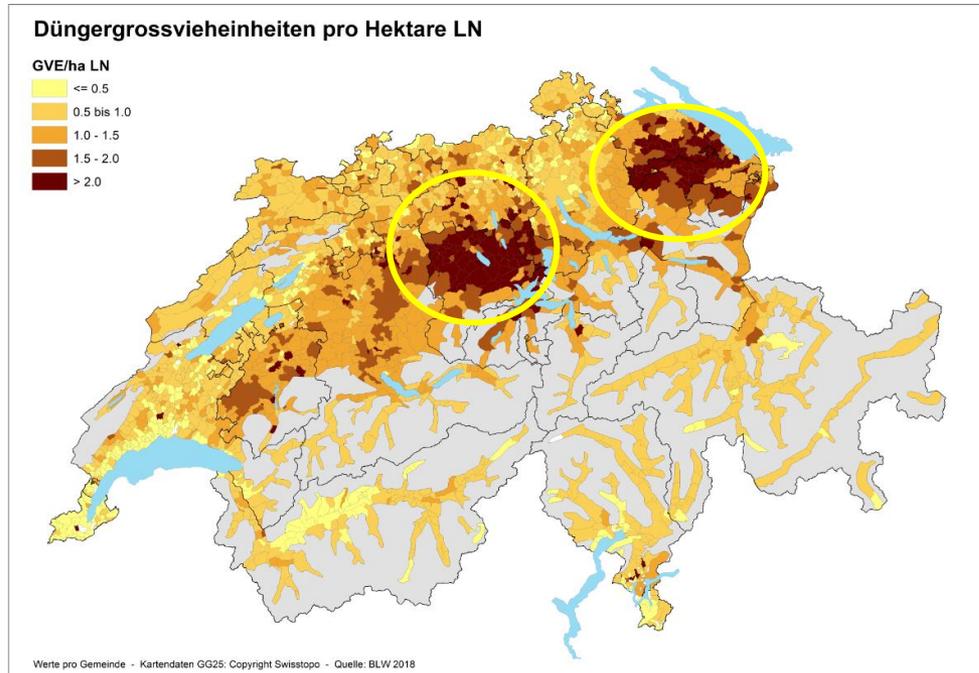


Verlust der biologischen Vielfalt und  
deren Leistungen zugunsten Wirtschaft  
und Gesellschaft



# Konsequenzen des Fleischkonsums: Verlust der biologischen Vielfalt

Stickstoffeinträge in Böden → abhängig von Tierdichte

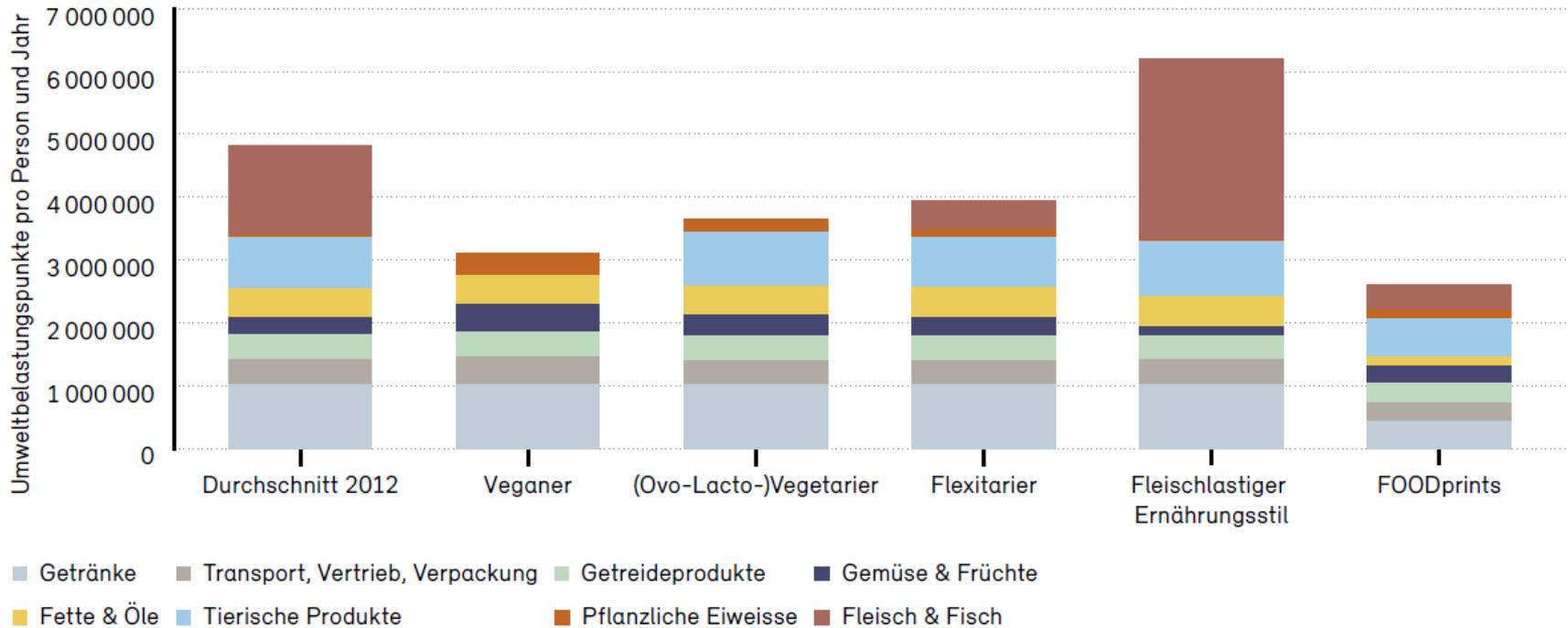


## Ansätze:

- Standortangepasste Tierbestände, Grasland als Futtergrundlage.
- Feed no Food: keine Milch aus Krafffutter
- Umweltbelastung durch Importe von Lebens-, Futter- und Düngemittel senken



# Einfluss Ernährungsstile auf Umwelt



Ernährung macht rund 28 % der Gesamtumweltbelastung des Konsums aus. Dieser Fussabdruck liesse sich halbieren durch massvollen Fleischkonsum und Halbierung von Foodwaste



# Was tun?

## 1/3: Fehlanreize korrigieren

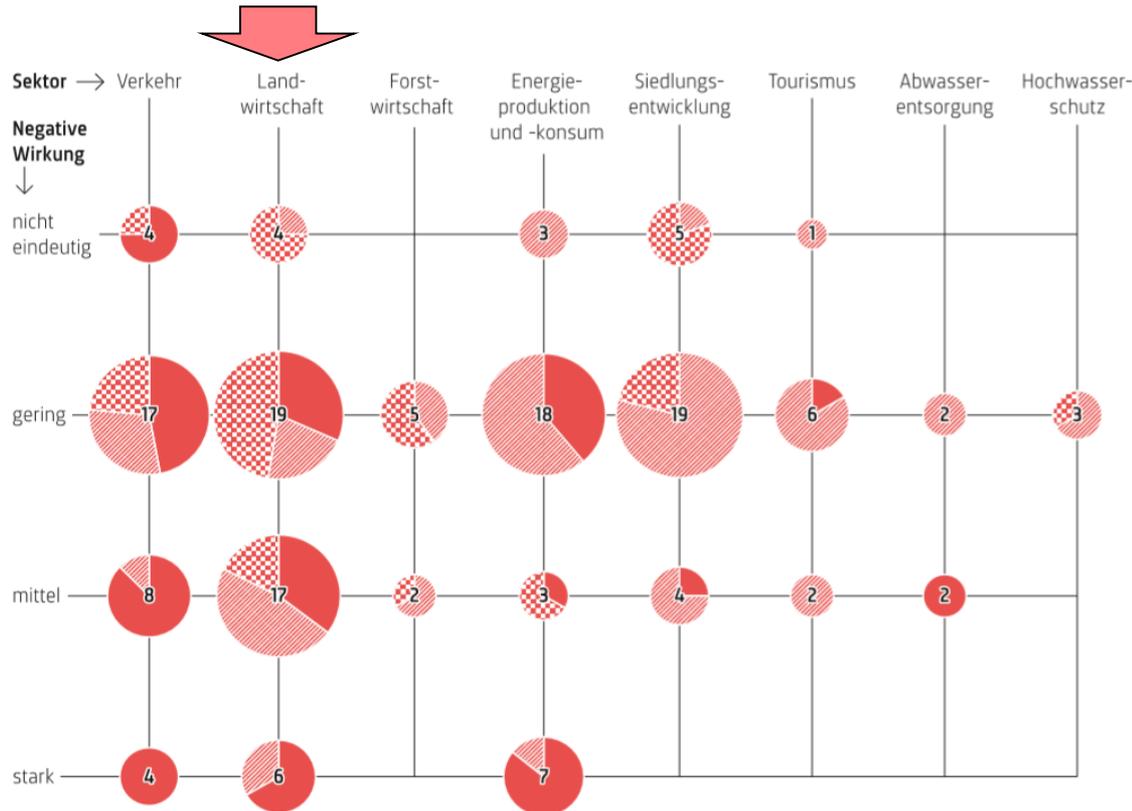


Abbildung 1. Anzahl biodiversitätsschädigender Subventionen in jedem der acht untersuchten Sektoren, ihre Wirkung und schädigenden Anteile. (Zahl im Kreis benennt Anzahl Subventionen)

Biodiversitätsschädigende Anteile

■ vollständig ■ partiell ■ je nach Umsetzung

### Verbesserungspotenzial:

- Beiträge zur Versorgungssicherheit (~1 Mrd.)
- Beiträge zur Strukturverbesserung (CHF 82 Mio.)
- Subvention Proviande (CHF 12 Mio.)
- U.v.a

Studie Biodiversitätsschädigende Subventionen, WSL, 2020



## Direktzahlungen stärker auf pflanzliche anstatt tierische Produkte ausrichten - für Umwelt, Klima und Gesundheit

### Aus der Antwort des Bundesrats:

- Basierend auf Ergebnissen einer Evaluation sollen die Versorgungssicherheitsbeiträge im Rahmen der Weiterentwicklung der Agrarpolitik ab 2022 (AP22+) noch zielgerichteter eingesetzt werden.
- Ausserdem sollen 300 Mio. Fr. von den Versorgungssicherheits- und den Kulturlandschaftsbeiträgen zu den Produktionssystembeiträgen umgelagert werden, um Umwelt- und Tierwohlleistungen besser zu unterstützen.
- (...) sollen die offene Ackerfläche und die Dauerkulturen gegenüber dem Grünland stärker gefördert werden.
- Der heute geltende Mindesttierbesatz soll aufgehoben werden.

<https://www.parlament.ch/de/ratsbetrieb/suche-curia-vista/geschaeft?AffairId=20203304>

Abgerufen am 8.9.2020



# Was tun?

## 2/3: Forschung und Innovation



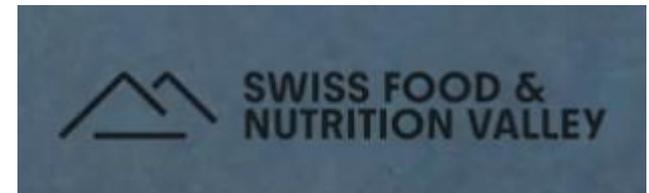
SCHWEIZERISCHER NATIONALFONDS  
ZUR FÖRDERUNG DER WISSENSCHAFTLICHEN FORSCHUNG

NFP 69 Gesunde Ernährung und nachhaltige  
Lebensmittelproduktion



Nachhaltige Wirtschaft  
Nationales Forschungsprogramm

### Landwirtschaft und Ernährung



Founding partners





# Innovation



Mit freundlicher Genehmigung von Planted



# Was tun?

## 3/3: Transparenz, Kommunikation



Quelle: [www.savefood.ch](http://www.savefood.ch)

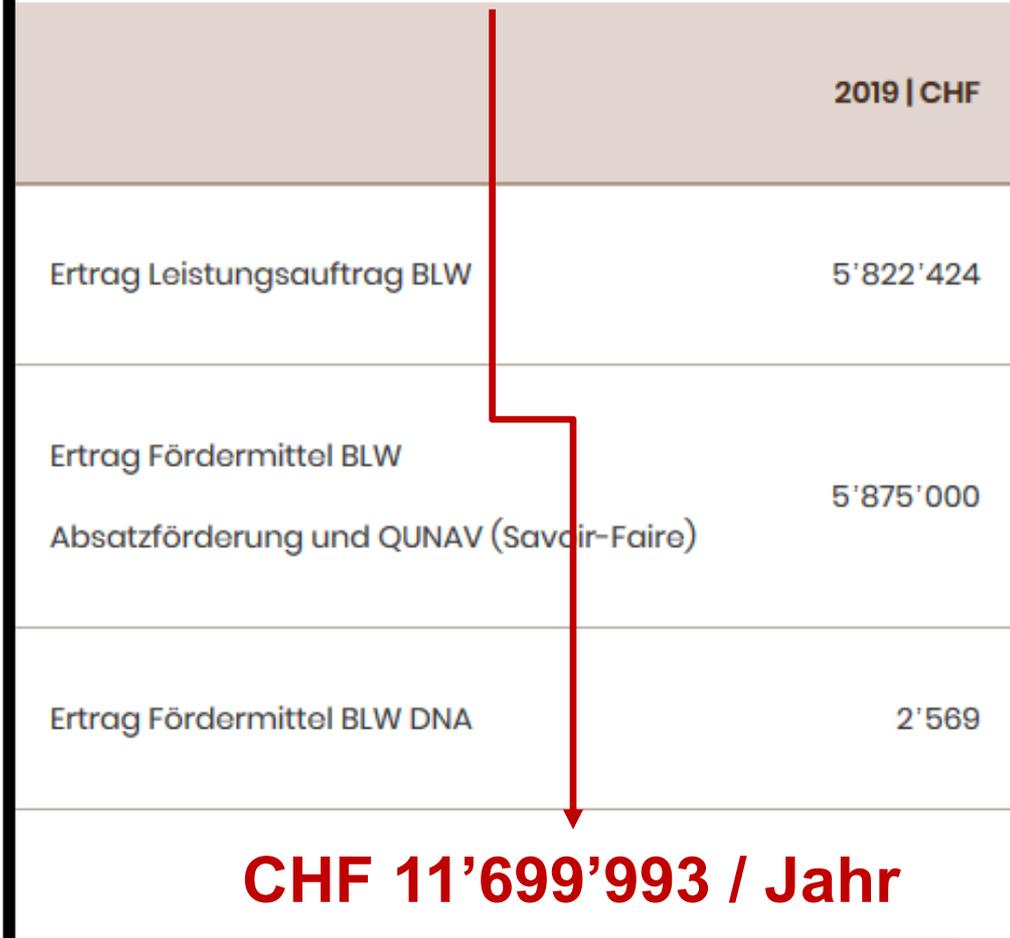


# Bundesbeitrag an...

## ...Food Waste Kampagne

~ CHF 330'000 (einmalig)

## ...Proviande





# Auch die Migros wirbt für Fleisch...



**Für Feinschmecker:  
Lammgigot  
von Ihrer Theke.**

**GANZ NACH WUNSCH  
VON IHRER THEKE**

Die Migros gehört den Leuten.  
Deshalb finden Sie an der bedienten Theke kulinarische Leckerbissen  
für jede Gelegenheit. Sachkundige Beratung vom Metzger und Tipps  
für die Zubereitung gibt es gratis dazu. Kommen Sie an Ihre Theke!

**MIGROS**  
Ein M frischer.

Quelle: MGB/Migusto



# Was können Konsumierende tun?

Lustvoll Neues (z.B. Vegi-Burger) und Altbewährtes (z.B. Linsen, Bohnen) entdecken

Tierische Produkte bewusst und massvoll geniessen (Sonntagsbraten!)

Foodwaste reduzieren (z.B. Einkaufsplanung)



## Schweizer Lebensmittelpyramide



# Was kann der Detailhandel tun?

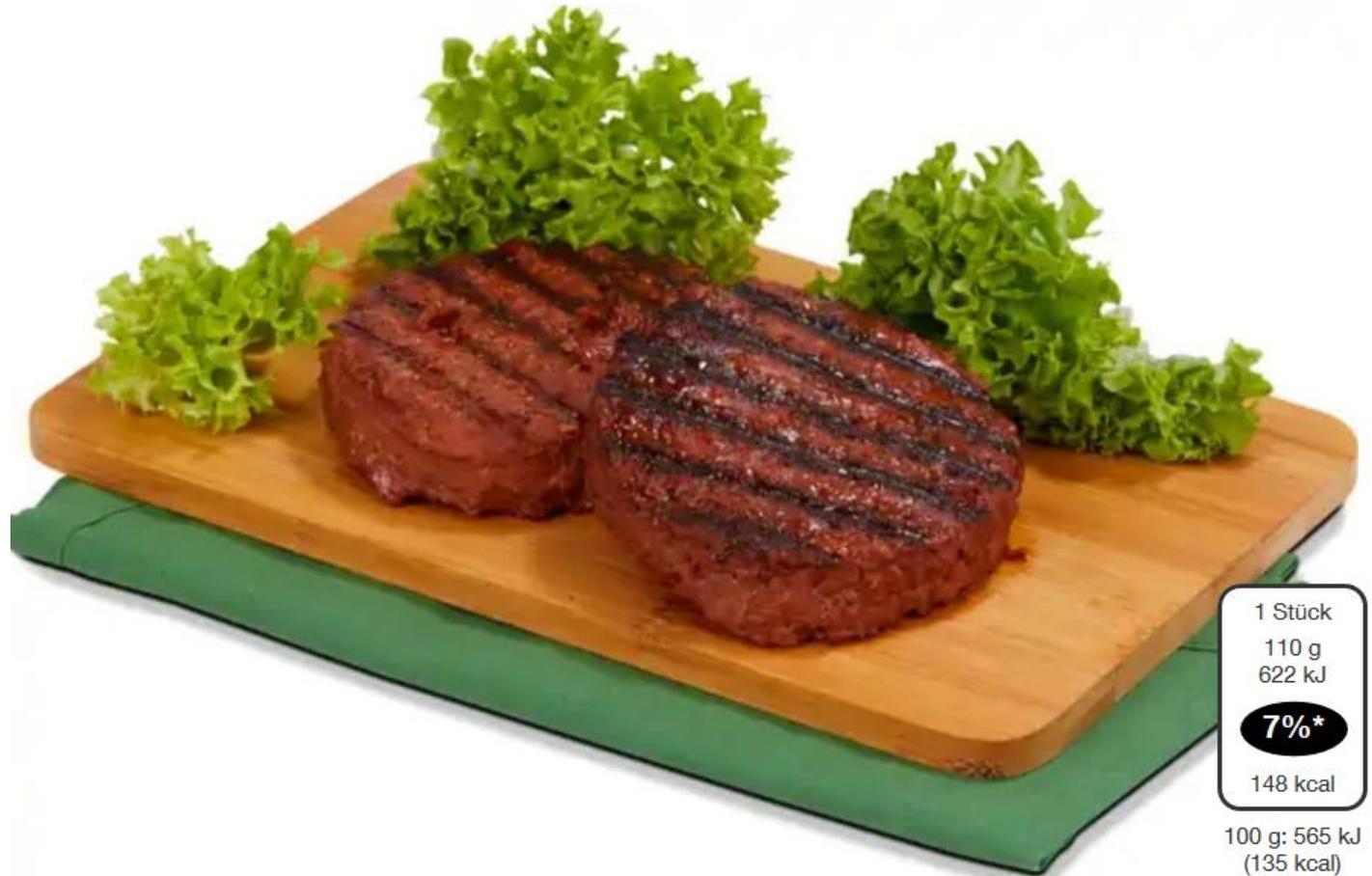
- Innovationen fördern
- Marketing im Einklang mit der Ernährungspyramide -  
→ von Produktmanagement über Werbung, Aktionen, Regalplatzierung...



Bildquelle: <https://www.migros-impuls.ch/de/rezepte/suesskartoffeleintopf-mit-linsen>, Zugriff: 21.10.2020



# Wow! Auch Migros entwickelt leckere pflanzliche Alternativen!



Quelle: <https://produkte.migros.ch/cornatur-wow-burger>, abgerufen am 6.9.2020



# «Ist das Steak die neue Rolex?»

Nein! Das Steak ist die *alte* Rolex.

Pflanzliche Proteine sind die neue Smart-Watch!



<https://umwelt-schweiz.ch/de/ernaehrung>

Collage mit Spiessli von Planted (mit freundlicher Genehmigung)