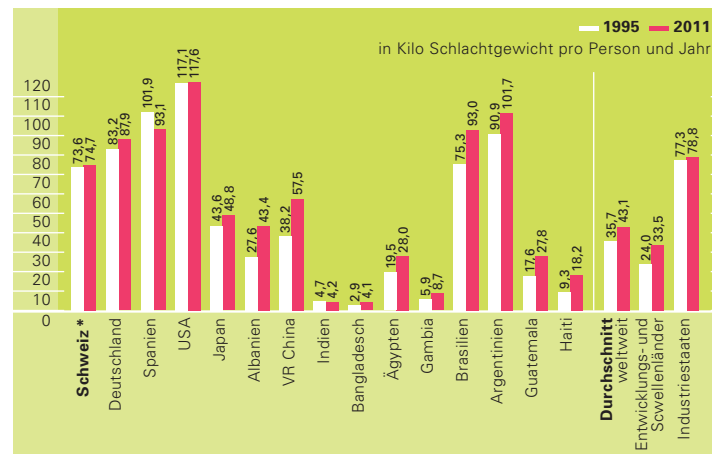


# WIE VIEL FLEISCH ESSEN WIR?

## Der Fleischverbrauch pro Land im Vergleich

Quelle: FAO, The State of Food and Agriculture, 2014



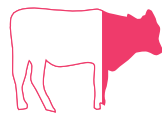
\* entspricht 53,5 Kilo verkaufsfertigem Fleisch. In der Schweiz wird mit diesen Zahlen operiert.

## Verwertung der Tiere

Was wir nicht essen (Schlachtnebenprodukte), wird exportiert, als Heimtierfutter verkauft, zu Nebenprodukten wie z.B. Gelatine verarbeitet oder verbrannt.

**35 %**

verkaufsfertiges Fleisch



**65 %**

Schlachtnebenprodukte (Blut, Knochen, Kopf, Füsse, Haut, Eingeweide, Innereien)

**47 %**

verkaufsfertiges Fleisch

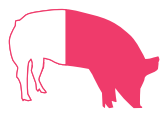


**53 %**

Schlachtnebenprodukte (Blut, Federn, Kopf, Füsse, Eingeweide, Innereien)

**64 %**

verkaufsfertiges Fleisch



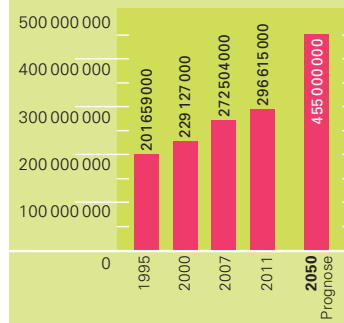
**36 %**

Schlachtnebenprodukte (Blut, Knochen, Kopf, Borsten, Klauen, Eingeweide, Innereien)

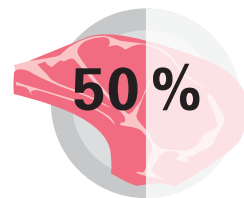
**In der Schweiz essen wir pro Jahr über 400 000 Tonnen Fleisch – 1 Kilo pro Woche und Person.**

Die Eigenproduktion in der Schweiz macht knapp 80 Prozent des Gesamtkonsums aus. Das ist aber nur möglich, weil fast die Hälfte des Kraftfutters importiert wird. Diese massiven Kraftfutterimporte haben verheerende Auswirkungen für Mensch und Umwelt im Süden.

## Fleischproduktion weltweit in Tonnen



Clerici Partner Design, Zürich



Mit unserem Fleischkonsum konkurrieren wir die globale Nahrungsmittelversorgung und verursachen massive Folgeschäden für Mensch, Umwelt und Klima. In der Schweiz essen wir pro Jahr über 400 000 Tonnen Fleisch – 1 Kilo pro Woche und Person.

**HALBIEREN SIE IHREN FLEISCHKONSUM, damit die weltweiten Ressourcen für alle ausreichen. 500 GRAMM FLEISCH PRO PERSON UND WOCHE REICHEN.**

### So viel braucht es gar nicht:

- ▶ beim Kochen die Fleischration halbieren, Gericht mit saisonalem Gemüse aufwerten;
- ▶ einen Vegi-Tag pro Woche einführen;
- ▶ mittags mal ein Vegi-Menu bestellen;
- ▶ wenn Fleisch, dann bio;
- ▶ Fleischabfall vermeiden: ganze oder halbe Tiere kaufen und verwerten
- ▶ den Konsum von Käse, Milch und Butter einschränken.

Quellen: www.fao.org, www.waterfootprint.org, www.visionlandwirtschaft.ch, www.trinkwasser.ch, www.weltagrabericht.de, Proviande, Aviform, WWF, Greenpeace, Niels Jungbluth / ESU-services GmbH, Recherchen in eigenem Auftrag

Januar 2015

### UNTERSTÜTZEN SIE DIE EVB MIT EINER SPENDE:

SMS mit Kennwort **EvB <Betrag>** an **488**  
(z.B. EvB 10 an 488 für eine Spende von 10 Franken)

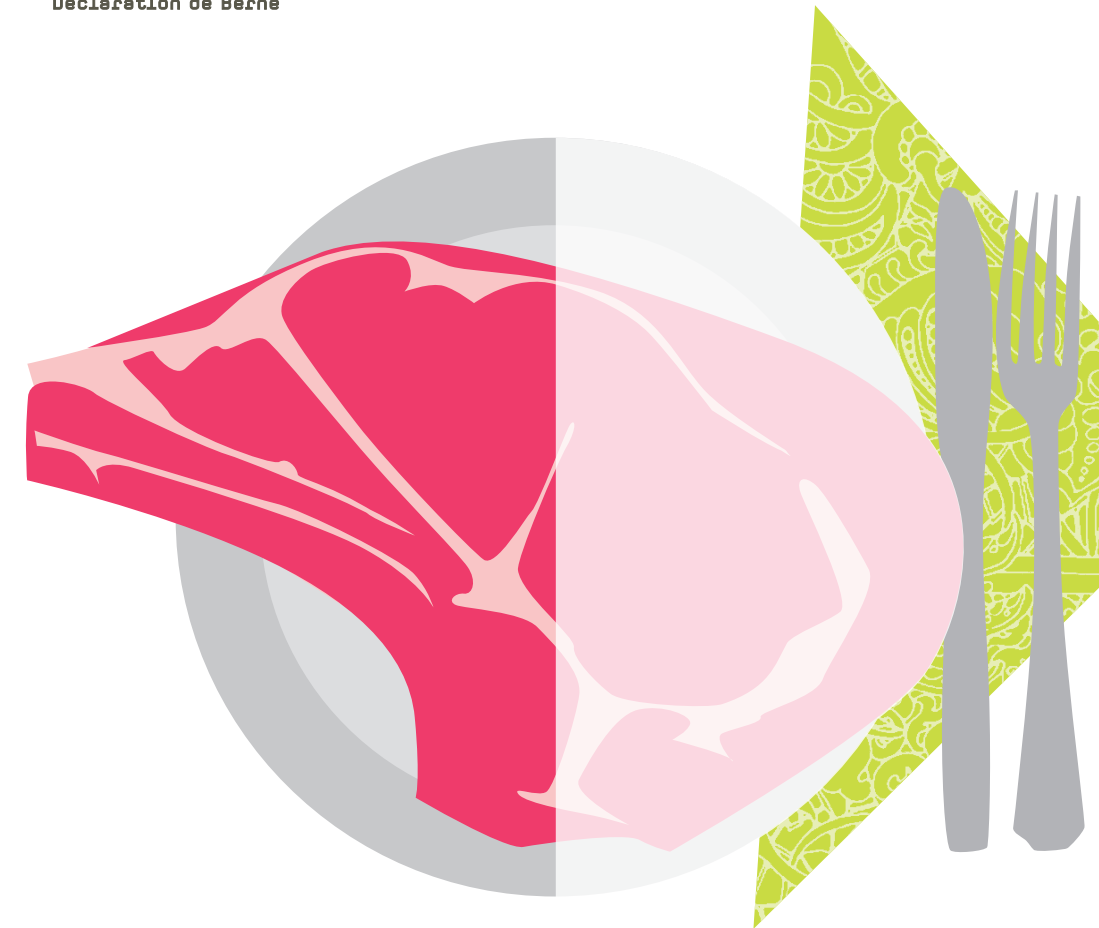


**EvB**  
Erklärung von Bern  
Dichiarazione di Berna  
Déclaration de Berne

**Erklärung von Bern (EvB)**, Dierenerstrasse 12, Postfach, 8026 Zürich  
T 044 277 70 00, info@evb.ch, www.evb.ch, Postkonto 80-8885-4



**EvB**  
Erklärung von Bern  
Dichiarazione di Berna  
Déclaration de Berne

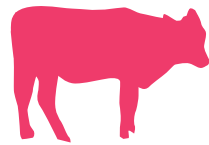


## EIN PFUND FLEISCH PRO WOCHE REICHT!

**50% – die neue Fleischgenussformel**

**Wird der Fleischkonsum in der Schweiz halbiert, muss weder Fleisch noch Tierfutter importiert werden.**

## WIE VIEL WASSER UND NAHRUNGSMITTEL STECKEN IN EINEM KILO FLEISCH?



### Rindfleisch

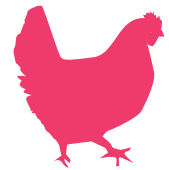
Ein industriell gezüchtetes Rind lebt (je nach Weltregion) ungefähr drei Jahre und liefert rund 200 Kilo Fleisch.

Um ein Kilo Rindfleisch zu produzieren, braucht es:

**36** Kilo Raufutter

**6,5** Kilo Getreide und Soja

**15 415** Liter Wasser



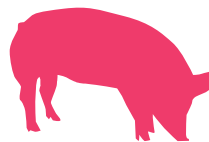
### Hühnerfleisch

Ein industriell gezüchtetes Huhn liefert durchschnittlich 1,7 Kilo Fleisch und lebt ungefähr 10 Wochen.

Um ein Kilo Hühnerfleisch zu produzieren, braucht es:

**2** Kilo Getreide und Soja

**4325** Liter Wasser



### Schweinefleisch

Ein gezüchtetes Schwein liefert durchschnittlich 90 Kilo Fleisch, 5 Kilo essbare Innereien und 2,5 Kilo Haut. Es lebt 10 Monate.

Um ein Kilo Schweinefleisch zu produzieren, braucht es:

**4,3** Kilo Getreide und Soja

**5988** Liter Wasser

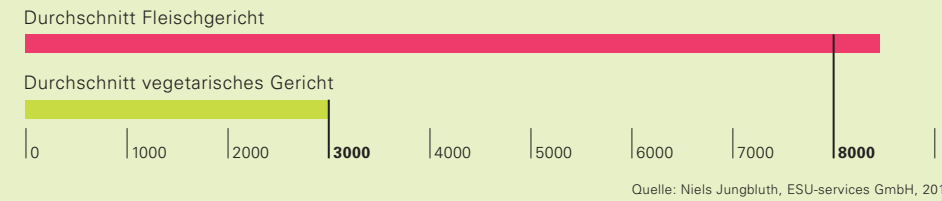
## WIE WIRKT SICH DIE FLEISCHPRODUKTION AUF UMWELT UND KLIMA AUS?



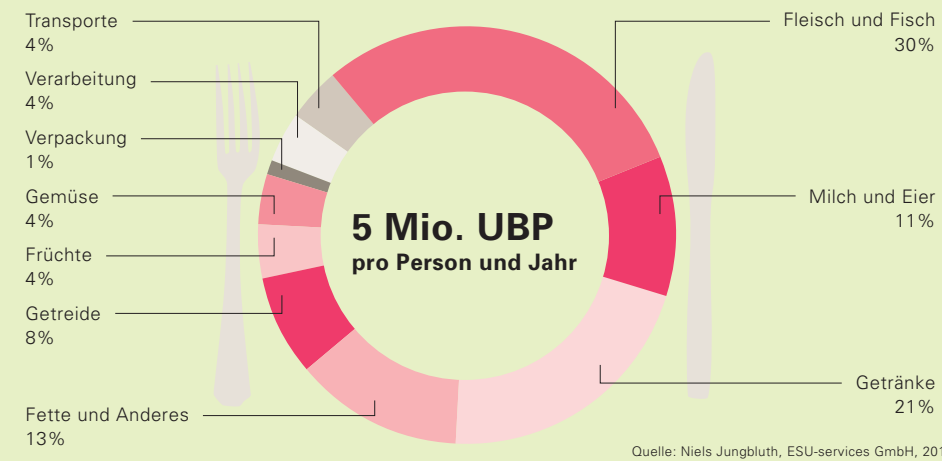
- Für den Anbau des Futtermittels, das die Schweiz für ihre Fleischproduktion importieren muss, braucht es im Ausland fast nochmal so viel Platz, wie wir in der Schweiz bereits beanspruchen: 200 000 Hektaren.
- 30 Prozent der globalen Landfläche werden von der Tierhaltung beansprucht (Futtermittel inbegriffen).
- Durch Rodung zur Gewinnung von Weide- und Anbauflächen für Futtermittel, ist die Tierhaltung neben der Holzwirtschaft hauptverantwortlich für die Zerstörung des tropischen Regenwaldes in Südamerika.

Tatsächlich tragen die Veränderungen in der globalen Landnutzung durch die Fleischproduktion stärker zum Klimawandel bei als das globale Transportwesen.

### Umweltbelastungspunkte (UBP) pro Mahlzeit



### Anteil an der Umweltbelastung von Nahrungsmitteln in der Schweiz



## WELCHE SOZIALEN FOLGEN HAT DER HOHE FLEISCHKONSUM?

Die Schweiz importiert jährlich 300 000 Tonnen Soja, hauptsächlich aus Brasilien. **Die sozialen Kosten tragen die Bauernfamilien und die indigene Bevölkerung.**



Grosser Fleischkonsum in der Schweiz bedeutet auch eine steigende Produktion von Futtermitteln = Soja

### INDUSTRIALISIERTE SOJAPRODUKTION VERBRAUCHT IMMER MEHR LAND

Fordert grossen **Kapitaleinsatz**, den Kleinbetriebe nicht aufbringen können

**Profiteure des Sojabooms** benutzen **illegale Mittel**, um an neues Land zu kommen

Fordert einen hohen **Preis für die Umwelt**:  
– vergiftete Flüsse  
– überdüngte Böden  
– Erosion  
– Abholzung des Regenwaldes

Sojaproduktion für den Export **verdrängt Nahrungsmittelanbau** für Inlandproduktion

**Arbeitslosigkeit und Migration**

**Verletzung der Landrechte**  
**Vertreibungen, Gewalt**

**Hunger und Krankheiten**

**Steigende Lebensmittelpreise**  
**Mehr Import**

Bauernfamilien und Indigene verlieren ihre Lebensgrundlage

**Leben in Armut**

**486 mal duschen**

**42 mal duschen**

Mit dem Wasserverbrauch zur Erzeugung von einem Kilo Rindfleisch könnte man ein ganzes Jahr und 4 Monate täglich duschen.

Zum Vergleich: Bei der Herstellung von einem Kilo Getreide reicht es für 42 mal duschen.