

**Zeitschrift:** Schweizer Monat : die Autorenzeitschrift für Politik, Wirtschaft und Kultur  
**Band:** 101 (2021)  
**Heft:** 1089

**Artikel:** "Der Aufruf zu Verzicht ist falsch"  
**Autor:** Leuzinger, Lukas  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-958261>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 22.01.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# «Der Aufruf zu Verzicht ist falsch»

Bei einem Mittagessen erklärt Agrarökonomin Priska Baur, was Nachhaltigkeit bei der Ernährung heisst. Und räumt dabei mit einigen Mythen auf.

von Lukas Leuzinger

**B**io, aus der Region und am besten ohne Tiere: Die allgemeinen Vorstellungen einer moralisch korrekten Ernährung sind relativ klar. Doch was taugen sie in der Praxis? Wie nachhaltig ist das, was auf unsere Teller kommt? Was heisst überhaupt Nachhaltigkeit, wenn es um Ernährung geht?

Um diese Fragen zu beantworten, vereinbare ich mich mit der Agrarökonomin Priska Baur zum Mittagessen. Das Ziel: Herauszufinden, woher die Zutaten für ein typisches Mittagsmenü stammen und welchen Einfluss sie auf die Umwelt haben. Wir treffen uns im Restaurant Spiga in Zürich. Mir ist nach einem leichten, gesunden Zmittag. Wie wär's mit einem Salat? Der Insalate Cesare tönt verlockend. Baur bestellt eine Pizza vegetariana. «Ich war in meiner Jugend der «Fleischtiger» in der Familie, seit über 40 Jahren esse ich jedoch kein Fleisch», sagt sie. Ein erster Hinweis, worauf es bei Ernährung und Nachhaltigkeit ankommt?

## Mythos 1: Importe sind des Teufels

Die SV Group, die das «Spiga» betreibt, stellt uns Informationen zur Zusammensetzung der Gerichte zur Verfügung. Auf den ersten Blick wirkt der Insalate Cesare durchaus vernünftig: Lattich, Cherrytomaten, Eier, Pouletbruststreifen, Speck, Basilikum und Croustons stammen alle aus Schweizer Produktion. Einzig der Reibkäse kommt aus Italien. Ich klopfe mir innerlich auf die Schulter.

Priska Baur ist weniger überzeugt. Grundsätzlich sei es sinnvoll, wenn Zutaten nicht über weite Strecken transportiert würden, vor allem nicht mit dem Flugzeug. Der Transport mache aber im

allgemeinen nur einen kleinen Anteil der Umweltbelastung eines Produkts aus – entscheidend sei die Produktion. Und diesbezüglich sei Fleisch aus der Schweiz nicht umweltfreundlicher. «Die Schweizer Tierproduktion ist nicht an das knappe Land und das Klima angepasst. Wir halten zu viele Tiere», sagt sie. Unberücksichtigt bleibe oft, dass grosse Mengen Futtermittel importiert würden. Obwohl auf rund 90 Prozent des Landwirtschaftslandes Tierfutter wachse, genüge das nicht, um die Schweizer Tierbestände zu ernähren. «Ohne hohe Futtermittelimporte könnte nur die Hälfte der heutigen Fleischmenge produziert werden. Und am Ende exportieren wir die Nährstoffüberschüsse als Dünger – das ist ökologischer Unsinn.» Aus Sicht von Baur wäre es das kleinere Übel, aus Brasilien anstatt Sojafutter direkt Poulets zu importieren.

Die mengenmässig bedeutendste Zutat von Baur's Pizza – der Teig – kommt aus Italien, die gehackten Tomaten für die Sauce ebenfalls. Dagegen wurde der Mozzarella überraschenderweise hierzulande produziert, ebenso die Zucchetti, Peperoni, Auberginen und Cherrytomaten. Anders die Peperoncini: Sie sind aus den Niederlanden.

## Mythos 2: Poulet ist umweltschonender

Generell hinterlassen tierische Produkte einen grösseren ökologischen Fussabdruck. Gemüse verbraucht einen Bruchteil der Ressourcen, die man für den gleichen Nährwert durch Verzehr eines Stückes Fleisch zu sich nimmt – beim «Umweg» über das Tier geht viel verloren. Bei Milchprodukten sieht die Bilanz etwas besser aus.

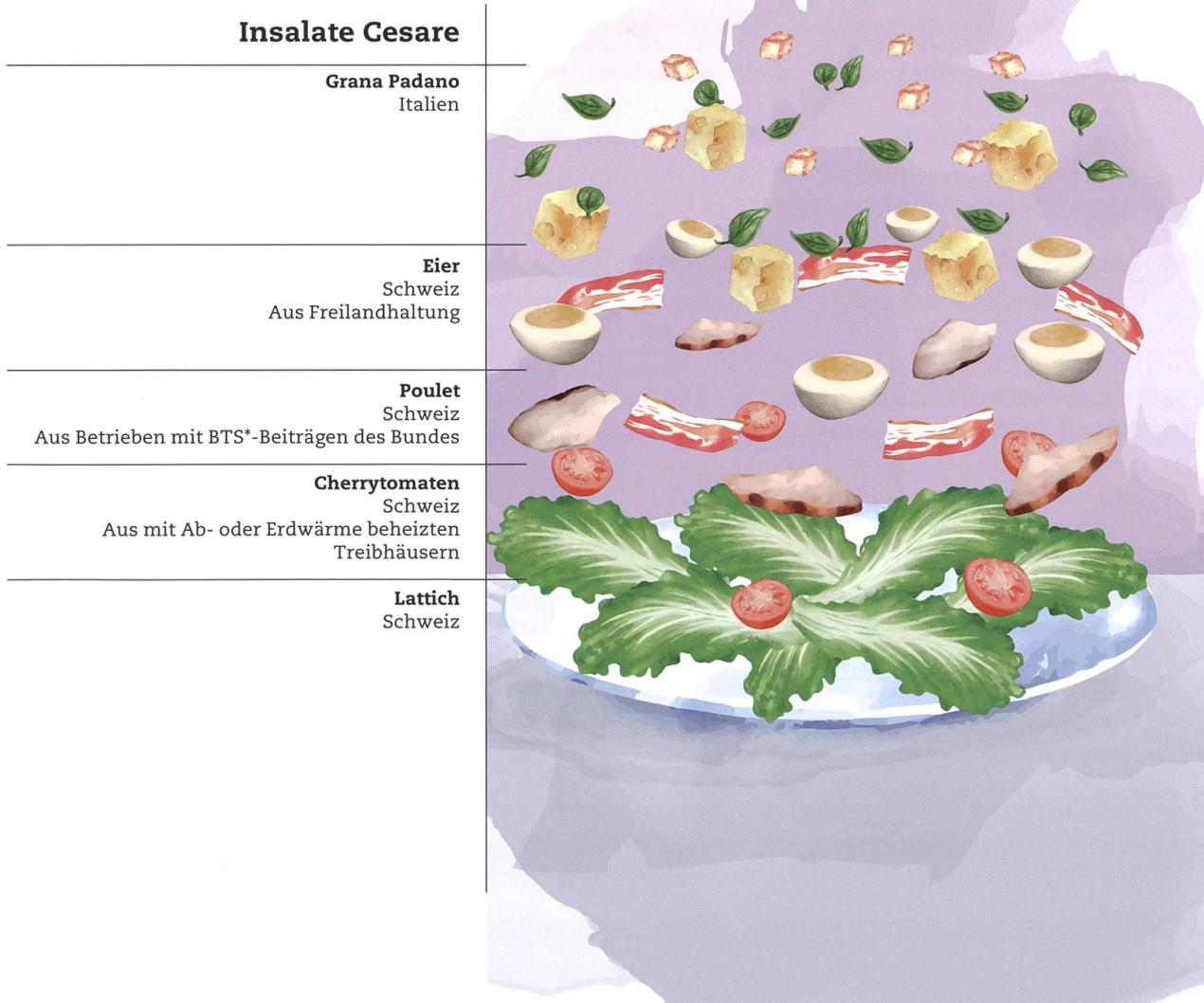
Die Pizza vegetariana scheint aus dieser Perspektive also eine vernünftige Wahl zu sein.

Baur hält es allerdings für problematisch, die Umweltbelastung in einer Zahl auszudrücken; diese hänge von vielen Annahmen und Bewertungen ab, die nicht transparent seien und zudem den Standort nicht berücksichtigten. So gelte Hühnerfleisch als besonders effizient und Rindfleisch als besonders klimaschädlich, weil es pro Kilogramm Geflügelfleisch weniger Kilogramm Futter brauche und pro Kilogramm Rindfleisch mehr Treibhausgase entstünden. «Bei dieser Rechnung bleibt unberücksichtigt, dass das Geflügel grösstenteils von Futter lebt, das wir Menschen direkt essen könnten, während Kühe hauptsächlich Gras fressen.» Vor allem sogenannte Zweinutzungsrasen, bei der die Kühe sowohl Milch als auch Fleisch lieferten, ermöglichten eine sinnvolle Nutzung von Grasland.

**Mythos 3: Es gibt nur einen Königsweg**

Überrascht bin ich davon, dass keine Biozutaten auf unseren Tellern sind. Wäre es nicht besser, nur Essen aus biologischer Produk-

tion zu konsumieren? Baur ist skeptisch. «Die biologische Landwirtschaft in der Schweiz ist stark reglementiert und wenig innovativ.» Weil sich Milch- und Rindfleischproduktion leichter auf Bio umstellen liessen, sei der Schweizer Biolandbau vor allem auf die Tierproduktion ausgerichtet. Zudem fehle bei gentechnischen Verfahren eine differenzierte Diskussion, sie seien prinzipiell ausgeschlossen. «Schweizer Bio ist eine Nische und kein globaler Königsweg», sagt Baur. Einen solchen gebe es auch gar nicht. «Wir müssen viele Wege verfolgen, um eine auf den jeweiligen Standort angepasste umweltschonende Nahrungsmittelproduktion und Ernährung zu ermöglichen. Die Schweiz mit ihrer hochsubventionierten bürokratischen Agrarpolitik ist kein Modell für die Welt.» Für die Schweiz empfiehlt Baur, «deutlich weniger tierische Nahrungsmittel zu produzieren und dafür eine Vielfalt von traditionellen und neuen pflanzlichen Nahrungsmitteln anzubauen, beispielsweise Linsen und Speisesoja oder Hirse und Quinoa, für die es eine zunehmende Nachfrage gibt».





## Pizza vegetariana

**Getrockneter Oregano**  
Frankreich

**Auberginen**  
Schweiz  
Aus mit Ab- oder Erdwärme beheizten Treibhäusern

**Peperoni gelb und rot**  
Schweiz  
Aus mit Ab- oder Erdwärme beheizten Treibhäusern

**Mozzarella**  
Schweiz

**Gehackte Tomaten für Pizzasauce**  
Italien

**Pizza-Teiglinge**  
Italien

### Mythos 4: Wir müssen uns einschränken

Was aber kann ich persönlich tun für eine nachhaltigere Ernährung? Muss ich ein schlechtes Gewissen haben, wenn ich Fleisch esse? «Wenn Ihnen die Umwelt wichtig ist, so müssen Sie nicht vegan leben, jedoch deutlich weniger tierische Nahrungsmittel essen», sagt Baur. Weniger Fleisch, dafür umso bewusster, sei auch ein Weg für Fleischliebhaber.

Die Agrarökonomin ist überzeugt, dass gut essen auch mit weniger tierischen Nahrungsmitteln möglich ist. «Der Aufruf zu Verzicht ist falsch.» Allerdings müsse das Angebot massiv besser werden. «Was wir brauchen, ist ein Kulturwandel in der Gastronomie.» ◀

### Lukas Leuzinger

ist stv. Chefredaktor dieser Zeitschrift.