

Fleisch essen? Zum Nutzen der Menschheit!

Vielen Menschen ist inzwischen klar: Wer Fleisch isst, der schadet der Umwelt. Denn die Tiere wollen gefüttert werden. Für Steaks braucht man erst mal Rinder, und die fressen jede Menge Getreide. Oder es wird gar der Regenwald vernichtet, nur um Weideflächen zu erhalten, die unseren unersättlichen Fleischhunger stillen sollen.

Noch vor wenigen Jahrzehnten war es die westliche Welt, die Industrienationen, die zwei Drittel der globalen Fleischproduktion verschlang. Heute ist es genau umgekehrt -jetzt landet nur noch ein Drittel in unseren Mägen. Denn jetzt können sich auch die Schwellenländer Fleisch leisten. Gleichzeitig ist auch die Produktion an Fleisch massiv angestiegen, in den letzten 50 Jahren hat sie sich verfünffacht. Und sie steigt weiter. Wie lange mag das noch gut gehen? Schauen wir uns doch mal die Daten an.

Denn es ist ja nicht nur die Produktion angestiegen - sondern auch die Effizienz. Früher brauchte man bis zu 10 Kilo Getreide für ein Kilo Fleisch, heute reichen dafür etwa 2,5 Kilo, in «industrieller» Mast sind es oftmals nur 1.6 Kilo. Ein Grund dafür ist der züchterische Fortschritt, ein anderer beispielsweise die Praxis, das Futter mit gentechnisch erzeugten Aminosäuren aufzubessern. Aber da gibt es noch etwas, was bei diesen Bilanzen geflissentlich vergessen wird: Getreide enthält ja nur wenig Eiweiss, Fleisch aber reichlich, noch dazu Eiweiss mit einem höheren biologischen Wert. Das Eiweiss ist aber der limitierende Faktor bei der Ernährung des Menschen.

Noch dazu taugt der Weizen, den die Rinder zu fressen bekommen, ja gar nicht für unser täglich Brot. Futtergetreide ist nicht backfähig - zu wenig Eiweiss. Den Wiederkäuern ist das egal: Sie verwerten in ihrem Pansen alles. Die Rinder züchten im Pansen allerlei Mikroben, und die verdauen sogar Stroh. Und diese Mikroben wiederum verdaut das Rind: Es lebt von dem Eiweiss der Bakterien. Der Mensch hat keinen Pansen und deshalb isst er statt Stroh lieber Steaks oder Wurst oder Käse.

Das wichtigste Futtermittel von Wiederkäuern wie Rindern ist - man glaubts kaum: schlicht Gras. Wenn man die Steppen und die kühlen Regionen der Erde besiedeln will, dann kann man da halt keine Ananas oder Paprika ernten - da geht nur Weidewirtschaft - egal ob im Allgäu, in der Prärie, im Outback, in der Pampa oder in Kasachstan. Egal wo, die Flächen, die für die Erzeugung von Rindfleisch genutzt werden, sind global betrachtet überwiegend Flächen, auf denen seit je nur Gras wächst - und nicht der allseits beschworene brandgerodete Urwald. Wenn die Rinder in den Ställen stehen, erhalten sie vor allem Futtermittel, die für uns unverdaulich sind: Sie fressen Millionen von Tonnen an Weizenkleie, Erdnussschalen, Orangenabfällen, Biertreber oder Federmehl.

Das Schwein wiederum ähnelt in seinem Verdauungstrakt dem Menschen. Deshalb ist es ein Abfallverwerter. Es frisst das, was die Menschen nicht mehr essen wollen. Lebensmittelabfälle sind als Futtermittel weitaus sinnvoller genutzt als zur Herstellung von Kompost. Auch Sojaweiweiss ist ein Abfall der Ölgewinnung. Es ist bereits als Futtermittel aufgrund seines hohen Gehaltes an Hormonen und Enzyminhibitoren umstritten, als Lebensmittel für den Menschen ist es ein unnötiges und leicht vermeidbares Risiko.

Es ist jedoch nicht der Braten, der die Versorgung der Menschheit mit Nahrung, mit Eiweiss gefährdet. Der Hunger auf dieser Welt wird heute ganz anders gesteuert,

nämlich durch den Energiepreis. Denn Nahrungs- und Futterpflanzen taugen auch zur Erzeugung von Biodiesel und Bioäthanol. Wenn der Energiepreis hoch genug ist, dann landen sie nicht mehr auf dem Teller, sondern in den Fermentern der Energie-Erzeuger. Auf unsere Versorgung mit Energie hat das fast keinen Einfluss, der Anteil der Bioenergie am Gesamtverbrauch ist verschwindend gering und wird es auch immer bleiben.

Aber die Millionen Tonnen Getreide, die in der EU jährlich verspritzt werden, die werden dem Nahrungskreislauf komplett entzogen. Je mehr Ernten vom Acker verspritzt werden, desto teurer wird die Nahrung. Und je höher der Preis, desto weniger Menschen können sich auf unserer Erde ausreichend Essen leisten. Und genau da liegt das Problem!

Natürlich bedeutet nicht jede Art der Fleischerzeugung gleich einen Nettogewinn - denn mancherorts wird tatsächlich der Regenwald abgeholzt, damit Weideflächen daraus werden, oder es wird extra Fisch gefangen, um Fischmehl zu erzeugen. Aber global betrachtet bedeutet die Fleischerzeugung allemal einen Nutzen. Die populäre Vorstellung, es wäre besser, die Menschheit vegetarisch zu ernähren, ist ein Trugschluss. Lassen Sie sich also Ihr Steak vom Grill schmecken. Mahlzeit!

Udo Pollmer

Udo Pollmer, geboren 1954, studierte Lebensmittelchemie an der Universität München. Seit 1981 arbeitet er als selbstständiger Wissenschaftsjournalist. Er war mehrere Jahre lang Lehrbeauftragter für Haushalts- und Ernährungswissenschaften an der Fachhochschule Fulda sowie an der Universität Oldenburg. Seit 1995 ist er wissenschaftlicher Leiter des Europäischen Instituts für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften e. V. (EU. L. E.) in München. Zudem begleitet er mit seiner wissenschaftlichen Arbeit das Deutsche Zusatzstoffmuseum. Er ist Autor einer Reihe von Bestsellern.

Bei diesem Artikel handelt es sich um die leicht überarbeitete Fassung eines Audiomitschnitts von Udo Pollmers Radiokolumne «Den Braten gerochen» vom 18.4.2010 aus der Reihe «Mahlzeit» für das Deutschlandradio Kultur.