



Ein Tag in der Woche für den Klimaschutz – das ist relativ wenig. 52 Tage im Jahr für den Klimaschutz – das ist relativ viel und kann den CO<sub>2</sub>-Ausstoß von 40.000 Autos einsparen. Aber wie soll das gehen?

Die Grillsaison ist in diesen Tagen in vollem Gange. Aus jedem zweiten Garten steigen verführerische Düfte auf. Die Steaks brutzeln, das Bier zischt. Grillen ist so schön, dass oft verdrängt wird, was wir doch längst alle wissen: Unser Fleischkonsum fördert grausame Massentierhaltung und ist extrem klimaschädlich. Was man dagegen tun kann?

Indem einmal in der Woche auf Fleisch verzichtet wird. Bremen ist die erste Stadt in Deutschland, in der der Donnerstag ein „Veggiday“ ist, meint: In Kantinen, Restaurants, Kitas und Schulen soll an diesem Tag auf Fleisch verzichtet werden.

Fleischfrei essen, um das Klima zu schützen – bringt das überhaupt was? Die Antwort ist eindeutig: ja. Kühe produzieren bei der Verdauung erhebliche Mengen Methan. Über die pupsenden Rinder werden zwar gern Witze gemacht, aber sie verschleiern, welche Wirkung dieses Gas tatsächlich hat. Es ist 25-mal so schädlich wie CO<sub>2</sub>. Außerdem sind sechzehn Gramm Pflanzeneiweiß nötig, um ein Gramm tierisches Eiweiß zu produzieren. Das bedeutet: In Südamerika werden weiterhin CO<sub>2</sub>-absorbierende Regenwälder abgeholzt, um Platz zu schaffen für Viehweiden oder den Anbau von Viehfutter.

Wenn die 550 000 Bürger und Bürgerinnen 52 Tage im Jahr vegetarisch essen, ersparen sie der Atmosphäre die CO<sub>2</sub>-Belastung von 40 000 Autos pro Jahr.

Fleisch hat eine schlechte Klimabilanz, Gemüse eine deutlich bessere. Das heißt aber nicht, dass mit erhobenem Zeigefinger gegen den Fleischkonsum gewettert wird.

Es geht viel mehr darum, beim Essen genauer hinzusehen, sich auf regionale Produkte zu besinnen, am Donnerstag auf Steak, Schnitzel, Bratwurst oder Schinken zu verzichten, und damit nicht nur die persönliche CO<sub>2</sub>-Bilanz zu verbessern, sondern dem Klima insgesamt zu helfen.

Wenn Fleisch, dann aus ökologischer Landwirtschaft, die bis zu 30 Prozent weniger Treibhausgase verursacht als konventionelle. Bio-Lebensmittel sind klimafreundlicher als konventionell hergestellte Nahrungsmittel, da sie ohne künstlichen Dünger und Pflanzenschutzmittel auskommen, die in der Herstellung besonders viel Energie verbrauchen.

Und gesünder wäre es auch. Gesundheitsexperten empfehlen, insbesondere den Verzehr von rotem Fleisch auf 300 Gramm pro Woche einzuschränken. Etwas mehr Bescheidenheit würde der Gesundheit und dem Klima gut tun.