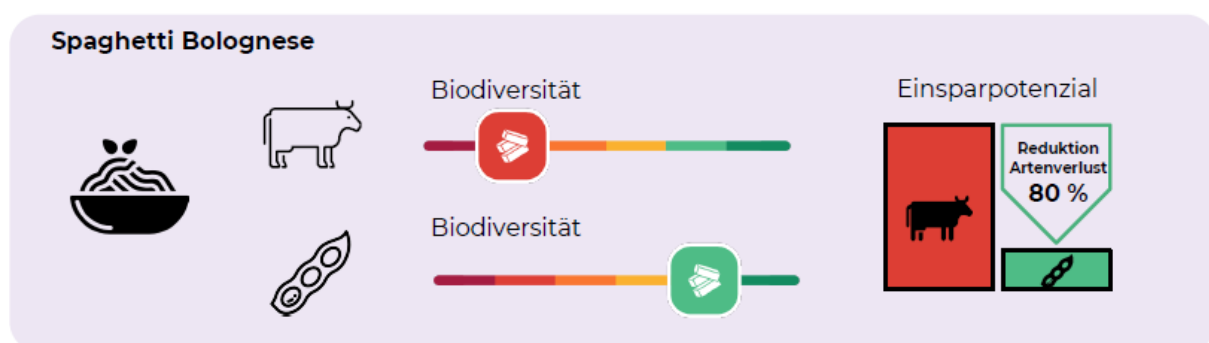


# „Biodiversität“ – Wie mit jeder Mahlzeit die biologische Vielfalt gefördert werden kann

Münster, 04. Juli 2023

Biodiversität bezeichnet die Artenvielfalt an Tieren, Pflanzen und allen möglichen sonstigen Lebewesen, sowie die genetische Verschiedenheit innerhalb von Arten und die Vielfalt von Ökosystemen. Diese biologische Vielfalt ist von entscheidender Bedeutung für unsere Ernährung und damit für unser gesamtes menschliches Leben. Leider gibt es seit einiger Zeit einen starken Rückgang der Biodiversität, der ernste Konsequenzen bedeuten kann. Vor diesem Hintergrund untersucht das Projekt "Biodiversität über den Tellerrand" (BiTe) die Auswirkungen von Außer-Haus-Mahlzeiten auf die biologische Vielfalt. Im Rahmen des von Tobias Engelmann moderierten Küchengesprächs am 4. Juli wurde diskutiert, wie die Umstellung von Speiseplänen die biologische Vielfalt fördern kann.

Anita Menzel stellte zu Beginn der Veranstaltung die Inhalte des Projektes BiTe vor. Das Ziel von BiTe ist die Transformation der Produktion und des Konsums von Mittagsmahlzeiten in der Gemeinschaftsverpflegung, um so die Biodiversität zu unterstützen. Damit dies gelingen kann, müssen Rezepturen neu bewertet und überarbeitet werden und anschließend müssen diese optimierten Gerichte vom Kunden angenommen werden. Damit die Nachhaltigkeitsbewertung und Optimierung von Gereichten vereinfacht wird, wurde in vorangegangenen Projekten der [NAHGAST-Rechner](#) entwickelt und im BiTe-Projekt um den Aspekt der Biodiversität versuchsweise erweitert. Diese Erweiterung ist jedoch in der allgemein zugänglichen Version des Rechners noch nicht integriert, da die Projektergebnisse zunächst wissenschaftlich ausgewertet werden müssen.



Der starke Rückgang der Biodiversität drückt sich unter anderem im Verlust der natürlichen Artenvielfalt und in Einschränkungen der Sortenvielfalt von Kulturpflanzen und Nutztierassen aus. Als Hauptverursacher ist die intensive Landwirtschaft zu identifizieren. Auf intensiv genutzten Flächen ist die Artenvielfalt viel geringer als auf naturbelassenen Flächen, wobei in manchen Weltregionen die natürliche Biodiversität wiederum höher ist als in anderen. Je höher der Flächenverbrauch für die Landwirtschaft ist, umso größer ist damit der Verlust an

Biodiversität, insbesondere in Bereichen mit einer hohen natürlichen Vielfalt des Lebens (Biodiversitäts-Hotspots). In der biologischen Landwirtschaft ist die Vielfalt auf den Feldern höher, weswegen (trotz eines etwas höheren Flächenverbrauchs gegenüber der konventionellen Landwirtschaft) die Biodiversitäts-Bewertung günstiger ausfällt. Darüber hinaus konnten noch nicht alle wichtigen Effekte verschiedener Anbauweisen im Rechner abgebildet werden, hier ist noch viel Forschung nötig, weshalb die bisherigen Erkenntnisse als vorläufig gelten müssen.

Nach der Projektvorstellung berichteten die beiden Praxispartner, Klaus Hassenpflug von der Swiss Life AG und Rico Heber vom Studierendenwerk Dortmund, über ihre Erfahrungen aus der Praxis. Klaus Hassenpflug führte das Projekt in der Betriebskantine mit täglich ca. 400 Essen durch. Rico Heber vom Studierendenwerk Dortmund implementierte die Biodiversitäts-Berechnungen in einer kleineren Mensa während einer Projektwoche.

Das Projekt zeigte einige überraschende Effekte. So haben Lebensmittel wie beispielsweise Tomatenmark oder Hülsenfrüchte eine relativ ungünstige Wirkung auf die Biodiversität. Der Grund liegt in der Herkunft der Lebensmittel. Hülsenfrüchte stammen zum Beispiel häufig aus Indien, einem Biodiversitäts-Hotspot – und weisen beim Anbau nur einen geringen Ertrag auf, weswegen viel Fläche belegt wird. Dennoch sind sie eine bessere Alternative zum Fleisch, da sie bezüglich der Biodiversität die nachhaltigere Option darstellen.

Leider waren im Projekt die Herkunftsinformationen der Produkte oft nicht klar ersichtlich, so dass nicht nachvollzogen werden konnte, ob das Lebensmittel in einem Gebiet mit eher hoher oder geringer natürlicher Biodiversität erzeugt wurde. Eine andere Herausforderung bestand darin, dass die Umstellung von Gerichten sich oft als finanziell anspruchsvoll herausstellte, da Produkte in Bioqualität meist hochpreisiger sind als konventionell produzierte Produkte. Durch die Reduktion von Fleisch und das Weglassen von teuren Fleischersatzprodukten konnten die Mehrkosten jedoch ganz oder teilweise ausgeglichen werden.

Abschließend wurde betont, dass der NAHGAST-Rechner ein nützliches Hilfsmittel ist, um Lebensmittel einzuschätzen, aber seine Genauigkeit nicht immer gewährleistet ist. Wichtig ist daher, dass man sich nicht krampfhaft darauf beruft und eher versucht einige Faustregeln umzusetzen. Dazu gehört beispielsweise die Reduktion von Fleisch, die Verwendung von Lebensmitteln aus der Region und innerhalb der Saison, sowie die Erhöhung des Bioanteils.

Die Veranstaltungsreihe ist Teil des **Forschungsprojektes "Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten" (GeNAH)**, geleitet durch Prof. Dr. Petra Teitscheid vom iSuN und gefördert von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU).