

Bei der Berechnung deines ökologischen Fußabdrucks hast du bereits erkannt, dass Fleisch – nach Butter – als der größte Klimakiller überhaupt gilt. Um einen Burger zu produzieren, werden für Futtermittel, Schlachtung und Transport beispielsweise über 15 Badewannen voll Wasser benötigt. Man spricht hier von „virtuellem Wasser“, also der Menge an Wasser, die gebraucht wird, um das Produkt herzustellen. Aber nicht nur knappes Wasser wird verbraucht, sondern auch der Ausstoß an CO<sub>2</sub> ist immens. Laut der UN ist die industrielle Massentierhaltung für etwa 15 Prozent der weltweiten Treibhausgasemission verantwortlich. Das liegt nicht nur an den Waldrodungen, um Weideland für den Anbau von Tierfutter zu gewinnen, sondern auch an den Pupsen des Rindviehs, das klimaschädliches Methan ausstößt.

Würdest du dich beispielweise künftig nur noch vegetarisch ernähren, könntest du deinen durch Ernährung entstehenden CO<sub>2</sub>-Ausstoß um ein Viertel senken. Zudem hättest du wahrscheinlich einen niedrigeren Blutdruck und würdest dein Risiko senken, an Diabetes zu erkranken oder an einer Herzkrankheit zu sterben. Für viele Fleischliebhaber ist eine fleischfreie Ernährung jedoch kaum vorstellbar. Eine Alternative könnte „Clean Meat“ bieten. Dabei wird Fleisch mit den Stammzellen eines Tieres im Reagenzglas gezüchtet. Im Jahr 2013 stellte der Forscher Prof. Dr. Mark Post den ersten künstlich hergestellten Burger vor, dessen Preis von 250.000 Euro den einen oder anderen Gourmet wohl noch abschrecken dürfte. Heute ist ein industriell produzierter Burger-Patty zu einem Verkaufspreis von etwa 40 Euro schon fast erschwinglich.

### **Aufgabe:**

Diskutiert in einer Fishbowl-Diskussion, was für und gegen Fleischkonsum spricht. Versucht anschließend gemeinsam, Regeln für einen maßvollen und ethisch vertretbaren Verbrauch von Fleisch zu finden.