



Regenwald für unsere Milch?

Täglich nehmen wir nicht nur Wasser beim Trinken und aus unseren Lebensmitteln zu uns. Wir **nehmen** dabei auch anderen das Wasser weg, das sie zum Leben brauchen.

Tierische Produkte haben von allen Lebensmitteln die schlechteste Klimabilanz und einen hohen Wasserverbrauch.

Milchprodukte verursachen die höchsten Treibhausgasemissionen überhaupt. Dies hängt mit dem Kraftfutterverbrauch der Intensivhaltung, aber auch mit dem Methanausstoß der Wiederkäuer zusammen. Hinzu kommen unsinnige Transporte, z.B. die von Bayernmilch nach Hamburg. Es gilt: je höher der Fettanteil, desto mehr Milch und folglich desto mehr Kühe sind für die Produktion notwendig. Die Herstellung von Butter ist also mit einem hohen CO₂-Ausstoß verbunden.

290 Milliarden m³ Wasser stehen hinter der jährlichen weltweiten Produktion von Soja.

Bei dieser Frucht ist die Konkurrenz zwischen menschlicher Ernährung und Futtermittelindustrie besonders groß. Als Eiweißlieferant von erheblicher Bedeutung gilt der Sojaanbau weltweit als profitables Exportprodukt für die Futtermittelindustrie in den reichen Ländern zu Lasten der Entwicklungsländer, ihrer Arbeitskräfte und der Landschaft.

60% des Regenwaldes wurden dafür schon geopfert.

Milch- und tierische Produkte CO₂-Emissionen (in g pro kg)

Butter	23.800
Hartkäse	8.500
Sahne	7.600
Eier	1.950
Quark	1.950
Friskäse	1.950
Margarine	1.350
Joghurt	1.250
Milch	950



Diese Wassermenge errechnet sich aus dem Wasserbedarf für die Futterpflanzen, für die Kuh selbst, für den landwirtschaftlichen Betrieb und für die Weiterverarbeitung der Milch. Die Gesamtmenge wird geteilt durch die durchschnittliche Milchleistung einer Kuh. **Hinter einem Glas Milch mit 200 ml stehen also 200 l virtuelles Wasser.**



* „Virtuelles Wasser“ beschreibt, welche Menge Wasser in einem Produkt oder einer Dienstleistung enthalten ist oder zur Herstellung verwendet wird.

Für 1 kg Käse werden 10 l Milch benötigt.

Für die Produktion dieser Milchmenge braucht man 10.000 l Wasser. Bei der Verarbeitung vom 10 l Milch zu Käse fallen 7,3 l Molke an. Die Wassermenge kann jeweils zur Hälfte auf die beiden Produkte Käse und Molke verteilt werden.

20 g Käse (eine Scheibe) enthält 100 l virtuelles Wasser.