Aus: Klaus/Gattlen, *Natur schaffen. Ein praktischer Ratgeber zur Förderung der Biodiversität in der Schweiz*, Haupt Verlag, 2016, ISBN 978-3-258-07960-8, www.haupt.ch

Konsum

- **Labels helfen beim Einkaufen**
- **Lebensmittel – Qualität statt Quantität**
- **Strom mit ökologischem Mehrwert**
- **Wenn das Geld nach Blumen duftet**

Labels helfen beim Einkaufen

Jedes Brot, jeder Apfel und jedes Blatt Papier hat eine Entstehungsgeschichte, die beim Kauf mit in die Tasche wandert. Am Anfang steht der Acker, die Wiese oder der Wald. Je nach Bewirtschaftung dieser Lebensräume ist ihre Biodiversität hoch oder tief. Spätestens an der Ladenkasse haben wir also die Möglichkeit, darüber zu bestimmen, wie viel biologische Vielfalt von welcher Qualität am Herkunftsort der Produkte existieren darf. Eine grossartige Chance! Allerdings ist es nicht ganz einfach, sich in dem Produktedschungel zurechtzufinden. Welche der zahllosen Lebensmittel und Holzprodukte stammen von Bauern, Fischern und Förstern, die zur Biodiversität Sorge tragen? Wenn Sie nicht direkt beim Produzenten einkaufen, lässt sich diese Frage kaum beurteilen. Hier helfen Labels: Sie geben Auskunft über Herstellungsbedingungen und die Herkunft der Produkte. Zusammen mit Einkaufsführern und Smartphone-Apps erleichtern sie die Orientierung. Denken wir daran: Der Kunde ist König. Wenn er einem Unternehmen nichts mehr abkauft, weil dessen Geschäftsmodell ihm nicht gefällt, und stattdessen zur Konkurrenz wechselt, die seine Ansprüche besser erfüllt, können sich ganze Branchen wandeln.

Das können Sie tun

Noch sind Labels, die die Biodiversität integrieren, spärlich. Aber ihre Zahl steigt. Die hier vorgestellten Labelorganisationen haben Biodiversitätsrichtlinien für die Labelproduktion definiert. Sie investieren in die Beratung ihrer Produzenten über biodiversitätsfreundliche Massnahmen und in die Kontrolle der vereinbarten Massnahmen.

Mit Bio zu mehr Biodiversität
Eine intensive Landwirtschaft verursacht zahlreiche Umweltprobleme, beispielsweise den Verlust an biologischer Vielfalt. Auf intensiv genutzten Wiesen, Weiden und Äckern hat die Biodiversität kaum eine Chance.
Der biologische Landbau schont im Vergleich zu den konventionellen Produktionsmethoden die Umwelt. Folgende Massnahmen zeichnen einen Biobetrieb aus:

- Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel
- geringere und rein organische Düngung
- geringerer Viehbesatz pro Fläche
- vielfältige Fruchtfolgen
- schonende Bodenpflege

All diese Massnahmen fördern die Biodiversität auf der Produktionsfläche. Das gilt vor allem für das Leben im Boden. Biologisch bewirtschaftete Äcker weisen aber auch eine höhere Artenvielfalt und Individuendichte bei der oberirdischen Flora und Fauna auf. Zahlreiche weitere gewichtige Gründe, weshalb sich der Konsum von Bioprodukten positiv auf die Biodiversität auswirkt, liefert die Publikation «100 Argumente für den biologischen Landbau», die auf der Webseite des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (fibl.org) zum Herunterladen bereitsteht.
Allerdings reicht die biologische Bewirtschaftung der Nutzfläche für sich allein nicht aus, um die Biodiversität im Kulturland zu erhalten. Das gilt vor allem für bedrohte Arten. Es ist deshalb wichtig, einen Teil der landwirtschaftlichen Nutzfläche besonders extensiv zu bewirtschaften und seltenen Arten einen Lebensraum zu bieten. Seit 2015 muss jeder Bio Suisse/Knospe-Betrieb zusätzlich zu den Systemleistungen des Biolandbaus mindestens zwölf Biodiversitäts-Fördermassnahmen aus

Aus: Klaus/Gattlen, *Natur schaffen. Ein praktischer Ratgeber zur Förderung der Biodiversität in der Schweiz*, Haupt Verlag, 2016, ISBN 978-3-258-07960-8, www.haupt.ch

einem Katalog umsetzen. Dabei kann er selbst bestimmen, welche Massnahmen er erfüllen möchte. In den «Richtlinien für die Erzeugung, Verarbeitung und den Handel von Knospe-Produkten» heisst es dazu: «Der biologische Landbau soll in ein vielfältiges, sich selbst regulierendes Ökosystem eingebettet sein. Hecken, Trockenrasen, Ackerrandstreifen, Hochstammbäume und andere Biotope bereichern nicht nur das Landschaftsbild, sondern tragen dazu bei, die Artenvielfalt zu erhalten und damit auch die Nützlinge zu fördern.»
Bioprodukte gibt es mittlerweile in fast allen Lebensmittelläden. Es existiert praktisch kein Bereich mehr ohne Bio-Alternative.

Natur im T-Shirt

Der Anbau von Baumwolle zerstört vielerorts Feuchtgebiete. Baumwollkulturen sind extrem durstig. Für die Herstellung eines einzigen Baumwoll-T-Shirts werden mehrere Tausend Liter Wasser verbraucht. Ein besonders dramatisches Beispiel für die Auswirkungen der Wasserentnahme für den Baumwollanbau ist der Aralsee. Einst war er das viertgrösste Binnenmeer der Erde. Heute versickert das Wasser bereits im Einzugsgebiet in den Baumwollplantagen. Seit 1960 ist der Wasserspiegel um fast 20 Meter gesunken. Mittlerweile weist der See nur noch rund zehn Prozent seiner ehemaligen Fläche von knapp 70 000 Quadratkilometern auf. Durch das besonders trockene Jahr 2014 ist die Osthälfte des Sees zum ersten Mal komplett ausgetrocknet. Die restliche Wasserfläche wurde durch Düngemittel und Pestizide aus den Landwirtschaftsflächen stark verunreinigt. Obwohl der Baumwollanbau nur 2,4 Prozent der weltweiten Landwirtschaftsfläche einnimmt, werden rund 10 Prozent aller Pestizide auf Baumwollfeldern eingesetzt.

Die Folgen der intensiven Baumwollproduktion für die Biodiversität und die lokalen Dorfgemeinschaften sind katastrophal. Versuchen Sie deshalb, den Turnover in Ihrem Kleiderschrank zu reduzieren. Achten Sie zudem darauf, dass die Baumwolle aus kontrolliertem biologischem Anbau stammt. Auf der Webseite bio-fair.ch finden Sie Geschäfte in Ihrer Nähe, die Kleider aus Bio- und Fair-Trade-Baumwolle anbieten.

Punkten für die Biodiversität
Bei der Förderung der Biodiversität auf den Landwirtschaftsbetrieben hat IP-SUISSE Pionierarbeit geleistet. Gemeinsam mit der Schweizerischen Vogelwarte Sempach und der Migros hat die Bauernvereinigung ein Punktesystem zur Förderung der Biodiversität entwickelt. Wer das IP-SUISSE-Label möchte, muss seit 2012 mindestens 17 Biodiversitätspunkte erreichen. Punkte gibt es beispielsweise für Wildblumenwiesen, Brachen, Hochstämme, Hecken und Steinhaufen. Die Leistungen zugunsten der Biodiversität werden nicht nur via Ökozahlungen des Bundes honoriert, sondern auch in Form einer Labelprämie über das Produkt. IP-SUISSE-Produkte sind im Handel mit dem Label Terra Suisse (Migros) oder mit dem Marienkäfer ausgezeichnet.

Hochstamm Suisse
Hochstamm-Obstbäume sind wertvolle Landschaftselemente und Lebensräume für viele Tierarten. Sie stehen in Konkurrenz zu den intensiv bewirtschafteten Niederstamm-Kulturen. Obstprodukte, die mit dem HOCHSTAMM SUISSE-Label gekennzeichnet sind, helfen mit, die wertvollen Hochstämme zu erhalten. Die engagierten Bäuerinnen und Bauern werden für ihren Mehraufwand auf hohen Leitern und für ihr Engagement zugunsten dieser traditionellen Anbauform entschädigt. Das Label wurde von BirdLife Schweiz und Pro Natura gegründet und profitiert von einer breiten Trägerschaft. HOCHSTAMM SUISSE-Produkte sind mittlerweile bei Coop und in vielen anderen Geschäften zu finden.

Vielfalt auf dem Teller
In der Schweiz und weltweit hat die Anzahl der verwendeten Nutzpflanzensorten und Nutztierrassen stark abgenommen; der Markt bevorzugt lagerfähige und einfach zu bewirtschaftende Sorten. Dieser Verlust an genetischer Vielfalt ist bedenklich, denn die genetischen Ressourcen sind unerlässlich, um die zukünftige landwirtschaftliche Produktion an veränderte Markt-, Produktions- und Umweltbedingungen anzupassen.

Aus: Klaus/Gattlen, *Natur schaffen. Ein praktischer Ratgeber zur Förderung der Biodiversität in der Schweiz*, Haupt Verlag, 2016, ISBN 978-3-258-07960-8, www.haupt.ch

Die Stiftung ProSpecieRara hat sich zum Ziel gesetzt, gefährdete Nutztierrassen und Kulturpflanzen vor dem Aussterben zu bewahren. Die Tiere und Pflanzen werden in Zusammenarbeit mit Landwirten und Privatpersonen lebend «on farm» und «in garden» erhalten und können sich so – im Gegensatz zur Einlagerung in eine Genbank – den unterschiedlichen und veränderten Ansprüchen und Umweltbedingungen kontinuierlich anpassen.
2005 wurde das ProSpecieRara-Gütesiegel eingeführt. Es werden aktive Züchter und Anbauer ausgezeichnet, die sich für die Erhaltung und Förderung von ProSpecieRara-Rassen und -Sorten einsetzen. Zurzeit verkaufen Coop, Bio-Detailhändler und bäuerliche Direktvermarkter exklusiv traditionelle Schweizer Sorten von ProSpecieRara. Im Angebot stehen mehrere Obst- und Gemüsesorten. Mit dem Kauf dieser Produkte werden die bedrohten Sorten wieder marktfähig. Die reiche Palette an Farben, Formen und Gerüchen bringt zudem Abwechslung in die Küchen.

Nachhaltige Fischerei statt leere Meere
Wildfang: Den Meeren gehen langsam, aber sicher die Fische aus. Ein Blick in den Weltfischereibericht der Welternährungsorganisation FAO aus dem Jahr 2014 zeigt: Fast 30 Prozent der kommerziell genutzten Bestände sind überfischt; 60 Prozent werden bis an ihre Grenze befischt und sind damit von Überfischung bedroht.
Der erste Tipp des Vereins «fair fish» zum nachhaltigen Fischkonsum lautet: «Der umwelt- und tierfreundlichste Fisch ist der nicht gekaufte Fisch.» Dennoch muss nicht ganz auf Fisch verzichtet werden. Einerseits gibt es Fisch aus inländischen Gewässern, andererseits bieten die beiden Grossverteiler Coop und Migros ausschliesslich Wildfisch an, der aus nachhaltigen Quellen stammt; es werden nur noch Produkte verkauft, deren Herkunft der WWF als «empfehlenswert» oder «akzeptabel» eingestuft hat. Das bedeutet, dass der Konsum der Wildfische und Meeresfrüchte weder zu einer akuten Gefährdung des betroffenen Bestandes noch zu grossen Schäden bei anderen Arten oder im marinen Ökosystem beiträgt. Die Bewertungen werden laufend angepasst, wobei der WWF jeweils den aktuellen Stand der Forschung zurate zieht.
Grundsätzlich empfiehlt es sich, beim Kauf von Fischen und Meeresfrüchten auf das MSC-Label (Marine Stewardship Council) zu achten. Produkte mit diesem Label werden in fast allen Läden der Schweiz angeboten. MSC steht für eine bestandeserhaltende Fischerei. Die Fangquoten werden auf Basis wissenschaftlicher Empfehlungen festgelegt; Auswirkungen auf die Meeresumwelt müssen minimiert werden. In Bezug auf die Glaubwürdigkeit und die Erhaltung der Biodiversität bekommt das Label gute Noten.
Fischzucht: Fast die Hälfte der Speisefische und Meeresfrüchte stammt aus Aquakulturen. Doch die meisten Fischzuchten beeinträchtigen die Umwelt und verfüttern mehr Wildfische aus den Meeren als sie selbst produzieren. Der Verein «fair fish» empfiehlt: Nur maximal einmal im Monat Zuchtfisch essen – mehr gibt der Planet nicht her, jedenfalls nicht, solange Zuchtfisch mit extra hierfür gefangenen Wildfischen gefüttert werden. Wenn Zuchtfisch, dann am besten Bio-Zuchtfisch. Sind keine Bio-Angebote erhältlich, kann man allenfalls auf Zuchtfische mit dem Label ASC (Aquaculture Stewardship Council) ausweichen. Das ASC-Label ist allerdings kein «Premium»-Label wie beispielsweise die Bio Suisse-Knospe für Zuchtfische, es deckt aber nach Angaben des WWF verschiedene Umwelt- und soziale Standards ab. Die ASC-Standards enthalten nebst Kriterien zur Reduktion der Umweltbelastung durch die Anlagen auch Kriterien zur Herkunft des Fischfutters. Dieses muss rückverfolgbar sein und darf nicht von überfischten Fischbeständen stammen.

Ein Gläschen in Ehren
Delinat ist ein Pionier für Weine aus Anbauflächen mit hoher Biodiversität. Die Weine werden von über 100 Biowinzerinnen und -winzern auf einer Fläche von rund 2500 Hektaren in ganz Europa nach den Delinat-Kriterien hergestellt. Die aktive Förderung der Biodiversität im Weinberg ist zentraler Bestandteil des Delinat-Labels. Die zertifizierten Weingüter zeichnen sich durch vielfältige Gründüngung, Blühstreifen, Hecken, Bäume und ökologische Hotspots inmitten der Reben aus. Die Vision von Delinat: Leben in die meist kahl gespritzten Weinberge Europas bringen und gleichzeitig die Qualität der Weine verbessern.

Natur vom Bauern
Immer mehr Landwirte beteiligen sich an der Aufwertung der Kulturlandschaft, sei das auf eigene Initiative oder im Rahmen eines Vernetzungs- oder Naturschutzprojekts. Konsumentinnen und Konsumenten können diese Landwirte unterstützen, indem sie deren Produkte kaufen. Erkundigen Sie sich beim lokalen Naturschutzverein oder Bauernverband nach Landwirten, die die Biodiversität fördern und einen Hofladen betreiben. Im Internet auf knospehof.ch (Bioproduktion) und vomhof.ch oder mithilfe entsprechender Smartphone-Apps finden Sie Hofläden.

Aus: Klaus/Gattlen, *Natur schaffen. Ein praktischer Ratgeber zur Förderung der Biodiversität in der Schweiz*, Haupt Verlag, 2016, ISBN 978-3-258-07960-8, www.haupt.ch

Pionier auf dem Gebiet der Vermarktung von Lebensmitteln aus aufgewerteten Kulturlandschaften ist der Verein «Produkte aus Naturschutz-Projekten» (naturschutzprodukte.ch). Der Verein entwickelt, fördert und vertreibt Produkte, die aus Projekten insbesondere von BirdLife Schweiz stammen und ökologische und naturschützerische Aspekte integrieren. Herstellung und Verkauf von solchen Produkten ermöglichen es, Naturschutzprojekte auch ökonomisch nachhaltig(er) zu gestalten.

Den Austausch mit Produzenten pflegen
Das Gespräch mit den Produzenten können Sie nicht nur in Hofläden führen. Auf verschiedenen Wochenmärkten (knospehof.ch > Märkte) finden Sie regionale Produkte und können sich nach deren Herstellung erkundigen. Wenn Sie selbst einige Stunden pro Jahr auf dem Feld mitarbeiten möchten, bietet sich die Mitgliedschaft bei einem Verein oder einer Genossenschaft zur regionalen Vertragslandwirtschaft (regionalevertragslandwirtschaft.ch/ oder uniterre.ch).

Nachhaltig dinieren
Auch was wir auswärts essen, sollte Natur und Umwelt nicht gefährden. Wem das Schnitzel unbekannter Herkunft im Restaurant ein schlechtes Gewissen bereitet, wählt einen Gastronomiebetrieb, der nachhaltig produzierte Lebensmittel verwendet. Fest verankert ist das Label «Goût Mieux», das 2002 vom WWF ins Leben gerufen wurde. Mit «Goût Mieux» ausgezeichnet werden ausschliesslich Restaurants, die Rohstoffe von Produzenten beziehen, die sowohl das Tierwohl als auch soziale und ökologische Anliegen hochhalten. Auf der Webseite goutmieux.ch kann man auf einer Karte alle aktuell mit «Goût Mieux» ausgezeichneten Betriebe finden.

Nachhaltiger Konsum – günstiger als man denkt

Auf den ersten Blick sind ökologisch produzierte Nahrungsmittel teurer. Als Forschende konventionelle Nahrungsmittel und Getränke eines Warenkorbes durch biologische, nachhaltige Produkte ersetzten, mussten sie feststellen, dass die Biolebensmittel im Durchschnitt mehr kosten als konventionelle – sofern sie die Produkte einfach 1:1 ersetzten. Die Realität sieht aber anders aus: Menschen, die auf nachhaltige Produkte umstellen, ändern in der Regel auch ihr Essverhalten. Beispielsweise reduzieren sie ihren Fleischkonsum (siehe S. 256 f.). Auch die Menge eingekaufter Lebensmittel (und weggeworfener Essensreste) sinkt. Die Umstellung auf einen insgesamt ökologischeren Konsumstil ist deshalb in der Regel mit geringen Mehrkosten oder sogar Einsparungen verbunden.

Damit genug Holz im Wald bleibt
Im Waldbereich hat sich vor allem das FSC-Label (Forest Stewardship Council) durchgesetzt. Mittlerweile tragen unzählige Produkte dieses Label: Druckerpapiere, Briefumschläge, Notizbücher, Taschentücher, Toilettenpapier, Windeln, Verpackungen, Bauholz, Fenster, Türen, Terrassendielen, Gartenmöbel, Treppen, Parkett- und andere Innenböden und vieles mehr. Der Ursprungsgedanke des FSC war, Wälder in den Tropen vor weiterem Raubbau und Zerstörung zu bewahren und durch festgelegte Bewirtschaftungsstandards ihre langfristige Erhaltung zu sichern. Der FSC hat zwar im Süden richtige Signale gesetzt und einigen Exporteuren von waldverträglich produziertem Tropenholz Märkte in Ländern offengehalten, in denen zuvor Boykottstimmung herrschte. Kritiker halten dem aber entgegen, dass in vielen korrupten Ländern kaum Kontrollmechanismen vorhanden sind.
90 Prozent der FSC-zertifizierten Wälder befinden sich heute in Europa und Nordamerika. In der Schweiz sind etwa 55 Prozent der gesamten Waldfläche FSC-zertifiziert. Mit dem Kauf von Produkten aus Schweizer Holz, welches FSC-zertifiziert ist, helfen Sie mit, dass unsere Wälder naturnäher bewirtschaftet werden. Ein zertifizierter Waldbesitzer muss die folgenden Bedingungen erfüllen:

- Ausscheidung von zehn Prozent der Waldfläche als Waldreservate, davon mindestens fünf Prozent als Totalreservat
- keine Kahlschläge von über einer Hektare
- Naturverjüngung, das heisst: grundsätzlich keine Anpflanzungen
- Stehenlassen von Biotopbäumen
- grösserer Anteil an Totholz

Aus: Klaus/Gattlen, *Natur schaffen. Ein praktischer Ratgeber zur Förderung der Biodiversität in der Schweiz*, Haupt Verlag, 2016, ISBN 978-3-258-07960-8, www.haupt.ch

Hier finden Sie weitere Informationen

Jede Handlung zählt. Doch wie handelt man ökologisch korrekt angesichts der Fülle von Produkten in unseren Geschäften? Zwei sehr gute Ratgeber zu Labels helfen bei der Entscheidung:

- Der Online-Ratgeber des WWF unterstützt Konsumentinnen und Konsumenten bei ihren Kaufentscheidungen. Für jedes Lebensmittel-Label gibt eine Grafik an, wie stark die Biodiversität erhalten oder gar gefördert wird.
- Labelinfo.ch ist eine Informationsstelle für Umwelt- und Soziallabels und wird von der Stiftung Praktischer Umweltschutz (Pusch) betrieben. Der Dienst bietet derzeit Informationen zu 127 Labels und 18 Deklarationen in deutscher und französischer Sprache und ist damit die mit Abstand umfassendste Label-Datenbank in der Schweiz.

Lebensmittel – Qualität statt Quantität

Jeder hat es schon einmal erlebt: Da steht man im Supermarkt, ohne Einkaufsliste und mit leerem Magen – und bedient sich gedankenlos an den Aktionsständen, die einem entgegenschreien: Kauf mich! Iss mich! Nimm zwei von mir! Der prallvolle Warenkorb passt dann natürlich nicht in den Kühlschrank. An den Tagen eins und zwei gibt es riesige Portionen. Am dritten Tag verderben die ersten Lebensmittel, am vierten und fünften die aufbewahrten Reste.
In den Schweizer Haushalten wird pro Jahr rund eine Million Tonnen Nahrungsmittel im Abfall entsorgt. Damit landen pro Person täglich über 100 Gramm meist einwandfreie Speisen in der Mülltonne. Dies hat Folgen für die Biodiversität. Um jene Lebensmittel zu produzieren, die wir pro Jahr in den Abfall werfen, wird eine Fläche von der Grösse des Kantons Neuenburg benötigt – und der Natur entzogen. Gleichzeitig belasten die überflüssig gekauften Lebensmittel das Haushaltsbudget und verschärfen den Hunger in der Welt, weil die Verluste das Angebot an Esswaren reduzieren und die Preise in die Höhe treiben.
Besonders viel Land beansprucht die Fleischproduktion. Dazu gehören nicht nur Wiesen und Weiden, sondern auch riesige Ackerflächen. Denn das moderne Rind wird nicht nur mit Gras gefüttert, sondern auch mit Getreide und Ölsaaten. Die Umwandlung der pflanzlichen Kalorien in tierische Kalorien ist dabei extrem ineffizient: So stecken in einem Rumpsteak von 200 Gramm zirka 1,3 Kilogramm Getreide. Mittlerweile wird die Hälfte der weltweiten Getreideernte an Nutztiere verfüttert. Die inländische Fleischproduktion – beziehungsweise der hohe Fleischkonsum der Schweizer Bevölkerung – beansprucht infolge der hohen Futtermittelimporte eine intensiv genutzte Ackerfläche im Ausland, die ziemlich genau derjenigen entspricht, die in der Schweiz Jahr für Jahr unter den Pflug genommen wird. Oft standen auf diesen Ackerflächen ursprünglich tropische Regenwälder.
Die rund drei Millionen Kühe, Rinder und Schweine, die mit den ausländischen und inländischen Futtermitteln gemästet werden, produzieren Gülleüberschüsse, die auf die Wiesen ausgebracht werden und die Artenvielfalt zum Verschwinden bringen. Ein grosser Teil des Gülle-Stickstoffs entweicht als Ammoniak in die Atmosphäre oder wird als Nitrat in die Gewässer ausgewaschen. Früher oder später gelangt der Ammoniak flächendeckend auf die Böden – und damit auch in Moore, Magerwiesen und Wälder. Die Düngung setzt eine negative Entwicklung in Gang: Wenige stickstoffliebende Arten verdrängen die Artenvielfalt oder schwächen den Wald.

Das können Sie tun

- Wer hungrig und ohne Kochideen einkaufen geht, wird erfahrungsgemäss zu viel einkaufen. Ein Blick in den Kühlschrank und in den Vorratsschrank sollte darüber entscheiden, ob ein Einkauf nötig ist. Oft ergeben sich tolle Mahlzeiten aus den verbliebenen Lebensmitteln. Lassen Sie sich von Rezeptideen aus dem Internet inspirieren: Einfach die Namen der verbliebenen Waren zusammen mit dem Stichwort «Rezept» eingeben. Meistens erhalten Sie dann einen Vorschlag für eine schmackhafte Mahlzeit.
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum (mindestens haltbar bis …) ist nicht gleich dem Verbrauchsdatum (zu verbrauchen bis …). Letzteres wird vor allem bei leicht verderblichen Lebensmitteln angegeben, welche danach nicht mehr konsumiert werden sollten. Hingegen können die meisten Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, oft noch bedenkenlos konsumiert

werden. Verlassen Sie sich einfach auf Ihre Augen sowie auf den Geruchs- und Geschmackssinn. Viele weitere Tipps, um Nahrungsmittelverschwendung zu vermeiden, finden Sie unter foodwaste.ch.

- Jede Schweizerin und jeder Schweizer verspeist im Schnitt ein Kilogramm Fleisch pro Woche. Würden wir den Konsum auf unter 500 Gramm Fleisch pro Woche reduzieren, so müssten theoretisch keine zusätzlichen Futtermittel aus anderen Ländern importiert werden. Der Druck auf die Regenwälder würde sinken.
- Die Herstellung von Fleisch ist nicht grundsätzlich problematisch. Ihr verdanken wir wertvolle Lebensräume wie Trockenweiden und Feuchtwiesen. Geniessen Sie Fleisch aber als etwas Besonderes. Empfehlenswert ist Bio-Fleisch (Fütterung mit max. 10 % Kraftfutter), Bio-Weide-Beef (zusätzlich keine Fütterung von Soja) oder Fleisch mit dem Label Terra Suisse (siehe S. 250). Mit dem massvollen Konsum von Fleisch aus diesen Labelproduktionen fördern Sie das Anlegen von naturnahen Flächen mit hoher biologischer Qualität.
- Bio-Fleisch bekommen Sie auch immer häufiger ab Hof in Ihrer Region. Lassen Sie sich vom Landwirt erklären, wie er die Biodiversität fördert.
- Es gibt viele wunderbare vegetarische oder vegane Menüs, die Vielfalt in den Speiseplan bringen, den Geldbeutel schonen und erst noch gesünder sind. Über 100 000 vegetarische oder vegane Rezepte sind auf der Webseite vegetarischerezepte.com versammelt. Wer dennoch eine Beilage benötigt: Alle Grossverteiler bieten schmackhafte Alternativen zum Fleisch an, beispielsweise Cordons bleus, bei denen die Kinder nicht einmal merken, dass kein Fleisch darin enthalten ist.

Strom mit ökologischem Mehrwert

Der Bundesrat hat den Ausstieg aus der Kernenergie und gleichzeitig die Reduktion von Treibhausgasen beschlossen. Um diese Ziele zu erreichen, muss die schweizerische Energieversorgung umgebaut werden und künftig mehr Strom aus Wasserkraft, Sonne, Biomasse und Wind erzeugen. Die Nutzung dieser erneuerbaren Energiequellen dämpft den Klimawandel, welcher auch die Biodiversität beeinflusst. Ohne einen wirksamen Klimaschutz kann die Biodiversität, wie wir sie heute kennen, nicht erhalten werden.
Die Erzeugung erneuerbarer Energien kann allerdings zu Konflikten mit der Erhaltung der Biodiversität führen. So können Wasserkraftwerke die Gewässerökologie beeinträchtigen. Mit strengen ökologischen Auflagen lässt sich dieses Problem aber entschärfen.

Das können Sie tun

- Strom sparen ist der einfachste und wichtigste Beitrag für eine biodiversitätsfreundliche Energieversorgung. Jede nicht benötigte Energieeinheit schont die Artenvielfalt und die natürlichen Lebensräume. Schalten Sie Geräte möglichst ab, wenn Sie sie nicht benötigen. Je nach Situation helfen technische Mittel wie Zeitschaltuhren oder andere Abschalthilfen.
- Identifizieren Sie in Ihrem Haushalt die grossen und kleinen Stromfresser. Alte Geräte, die regelmässig gebraucht werden, sollten durch energieeffiziente Geräte ersetzt werden; damit können Sie viel Energie und Geld sparen.
- Die Konsumentinnen und Konsumenten bestimmen darüber, wie der Strom produziert wird, der bei ihnen aus der Steckdose kommt. Die meisten der 700 regionalen Stromvermarkter in der Schweiz bieten mittlerweile verschiedene Stromprodukte an. Die Palette reicht von reinem Atomstrom bis zu Strom, der ausschliesslich aus erneuerbaren Energiequellen wie Wind- und Wasserkraft oder Solarstrom stammt. Das Gütesiegel «naturemade basic» zertifiziert Energien aus 100 Prozent erneuerbaren Energiequellen, hauptsächlich Energie aus Wasserkraftwerken und Kehrichtverbrennungsanlagen. Konsumentinnen und Konsumenten, die diesen Strom beziehen, unterstützen den Bau neuer Anlagen zur Produktion von neuen erneuerbaren Energien (Wind, Sonne, Biomasse), denn mindestens 2,5 % des gelieferten Stroms muss aus solchen Anlagen stammen.
- Für die Biodiversität entscheidend ist aber, dass der Strom nicht nur erneuerbar, sondern auch ökologisch produziert wird. Nur Strom mit dem Gütesiegel «naturemade star» verdient die

Bezeichnung Ökostrom. «naturemade star» verlangt, dass erneuerbare Energien ökologisch produziert werden, dass also die Lebensräume für Tiere und Pflanzen zu schützen sind. Jedes «naturemade star»-zertifizierte Wasserkraftwerk ist zudem verpflichtet, einen Fonds zu führen. Mit diesen Geldern werden ökologische Aufwertungen im Umfeld der Anlagen finanziert. Dank dem Fonds des Laufkraftwerks Ruppoldingen bei Aarburg im Jahr 2009 konnten beispielsweise im Einzugsgebiet der Aare zwischen Grenchen und Olten wertvolle ökologische Massnahmen wie Weiher und Flachwasserzonen realisiert werden. Weitere Massnahmen sind in Planung.

- Falls ein Elektrizitätswerk keinen Ökostrom im Angebot hat, haben die Konsumentinnen und Konsumenten die Möglichkeit, ein Stromzertifikat für erneuerbaren Strom bei einem beliebigen anderen Anbieter zu kaufen. Mit dem Kauf dieser sogenannten Mehrwertprodukte wird Strom aus den gewünschten Energiequellen produziert, in das Netz eingespeist und an Sie geliefert. Die Menge ist frei wählbar.
- Man kann seinen Ökostrom auch selbst produzieren. Mit dem Analyse-Tool auf der Webseite solarenergie-vergleich.ch lässt sich das Strompotenzial eines Dachs berechnen. Zudem können dort Offerten von Solar-Profis und Photovoltaik-Spezialisten aus der Region eingeholt werden. Die Schweiz bietet vor allem in den Berggebieten beste Bedingungen für die Photovoltaik. Wären alle für die Solarstromproduktion geeigneten Schweizer Dachflächen und Fassaden mit Photovoltaikanlagen bestückt, könnte 30 Prozent des heutigen Stromverbrauchs gedeckt werden. Vielleicht ist auch Ihr Dach eines von vielen Puzzlesteinen. Wenn Sie den Strom gleich selber nutzen, sparen Sie die zusätzlichen Netzkosten des Netzbetreibers.

Hier finden Sie Unterstützung

- Die Webseite neustrom.ch hilft Interessierten beim Wechsel auf Ökostrom. Bereits ab 200 Franken Aufpreis pro Jahr kann eine vierköpfige Familie ihren Haushalt komplett auf Ökostrom umstellen und einen weiteren persönlichen Beitrag zum Schutz der Biodiversität leisten.
- Mit dem Footprint-Rechner des WWF lässt sich der persönliche «ökologische Fussabdruck» berechnen und herausfinden, wo es Einsparpotenzial gibt, etwa beim Stromverbrauch oder bei den Heizkosten. Weitere wertvolle Tipps finden Sie unter wwf.ch > Wohnen und Bauen.

Wenn das Geld nach Blumen duftet

Wissen wir, was unser Geld so alles treibt, wenn es nicht gerade in unserer Brieftasche steckt? Ist uns bekannt, welche Firmen und Tätigkeiten die Bank mit unseren Geldanlagen finanziert? Wird es dazu verwendet, Regenwald zu roden? Die Meere leer zu fischen? Die Böden mit Pestiziden zu belasten? Mit Agrarrohstoffen zu spekulieren? Obwohl das Geld in unserem Leben eine wichtige Rolle spielt, machen wir uns erstaunlicherweise kaum Gedanken darüber, wie es wirkt und wohin es unsere Gesellschaft führt. Die Banken richten ihre Anlagepolitik nach dem Markt aus. Und der Markt – das sind wir.
Geldanlagen, die ökologische, ethische und soziale Kriterien erfüllen, erfreuen sich steigender Beliebtheit. Immer mehr Banken folgten in den letzten Jahren dem Wunsch der Kundinnen und Kunden, mit ihrem Geld Sinnvolles zu unterstützen. Der Anteil nachhaltiger Geldanlagen am gesamten Anlagevolumen in der Schweiz liegt zurzeit bei vier Prozent. Dass nachhaltige Geldanlagen eine schlechtere Performance aufweisen als klassische Investments, hält sich hartnäckig, ist aber ein Vorurteil, wie eine Untersuchung einer unabhängigen Rating-Agentur gezeigt hat.

Das können Sie tun

- Fast jede Bank verfügt über Produkte für nachhaltige Geldanlagen. Es stehen praktisch alle gängigen Finanzprodukte zur Verfügung: Aktien, Anleihen, betriebliche Altersvorsorgeprodukte, Beteiligungen, geschlossene Fonds, Genussscheine, Investmentfonds, Lebensversicherungen, private Altersvorsorgeprodukte, Rentenpapiere, Sparbriefe, Festgelder und Zertifikate. Allerdings offerieren viele Finanzinstitute diese Produkte nicht aktiv. Fragen Sie bei Ihrer Bank nach. Wenn

Sie zu keinem befriedigenden Resultat kommen, prüfen Sie einen Wechsel zu einem spezialisierten Anbieter, der einen überdurchschnittlich grossen Wert auf das Thema nachhaltige Geldanlagen legt. Bei diesen können Sie Ihr gesamtes Bankgeschäft nachhaltig gestalten.

- Sie können auch Anteilsscheine bei ökologisch arbeitenden Genossenschaften (z. B. Landwirtschaft, Energie) erwerben – und sind dann zugleich stimmberechtigt. Einzelne Banken vermitteln entsprechende Möglichkeiten.
- Prüfen Sie die Produkte in Bezug auf die Erhaltung und Förderung der Biodiversität. Fragen Sie nach, in welche Technologien und Wirtschaftszweige Ihr Geld zu welchen Bedingungen investiert wird. Besonders interessant für die Erhaltung der biologischen Vielfalt sind Anlagen im Bereich «Conservation Finance». Dabei wird Kapital in einem bestimmten Ökosystem so eingesetzt, dass die Natur vor der Zerstörung bewahrt wird und gleichzeitig einen finanziellen Ertrag für die Investoren generiert. Geld verdienen lässt sich beispielsweise durch die nachhaltige Produktion von Lebensmitteln und Holz, mit Ökotourismus-Angeboten oder mit dem Verkauf von Biodiversitäts-Zertifikaten.
- Erkundigen Sie sich nach Umweltsparkonti; die Bank vergibt dann günstige Kredite an ökologische Projekte.