



## Umwelttipp

### Alternativen auf dem Rost

**Sommerzeit ist in der Schweiz Grillzeit. Dabei geht es vermehrt nicht mehr ausschliesslich um Fleisch: Im Trend liegen Alternativen auf pflanzlicher Basis – viele von ihnen machen inzwischen auch auf dem Rost eine gute Figur. Aber lohnt es sich wirklich, für die Grillsaison zum Flexitarier zu werden?**

Die Zeiten sind vorbei, als die Grillade in erster Linie eine Frage des Fleisches war. Längst fühlen sich auch Vegetarier und Flexitarier wohl beim Grillplausch. Massgeblich dazu beigetragen haben die unzähligen Produkte, die wie Fleisch aussehen – aber kein Fleisch sind. Das renommierte Ökobilanzierungsunternehmen ESU-Services hat untersucht, wie sich die Fleischersatzprodukte im Vergleich mit ihren Originalen in Sachen Umwelt machen.

Zum Hintergrund: Ökobilanzen ergeben sich aus der Bewertung von Umweltauswirkungen eines Produkts, eines Prozesses oder einer Dienstleistung über deren gesamten Lebenszyklus hinweg. Das bedeutet, dass Umweltauswirkungen, die während der Produktion, des Transports, der Nutzung und Entsorgung des Produkts entstehen, in die Bewertung einfließen. Die Ökobilanz berücksichtigt dabei verschiedene Aspekte wie den Energieverbrauch, die Treibhausgasemissionen, den Wasserverbrauch sowie den Ressourcen- und den Landverbrauch.

Ergebnis der Analyse: Fleischersatzprodukte schneiden in den meisten Fällen besser ab als echtes Fleisch. Dies insbesondere, wenn beim Fleisch nur edle Teile des Tieres wie beispielsweise die Hühnerbrust auf den Teller kommen. So belastet ein pflanzliches Huhn die Umwelt fast siebenmal weniger als das tierische Produkt. Fake-Fleisch stellt also auf dem Grill der alten Konkurrenz durchaus die Show. Das sind doch gute Nachrichten – auch für die Flexitarier.

Sie möchten mehr wissen? Hier finden Sie weitere Informationen:

WWF: [Faktenblatt Fleischproduktion](#)

Agroscope: [Wie tierische Lebensmittel zu einer gesunden, nachhaltigen Ernährung beitragen können](#)

ESU-Services: [Ökobilanz von Fleischersatzprodukten \(und anderen Lebensmitteln\)](#)

Zürich, 01. Juni 2023