





Milch aus blauen Blumen

Pflanzendrinks stehen klimmäßig meist besser da als Kuhmilch. Doch auf die Herkunft kommt es an

Klimaschutz ist neben Laktose-Intoleranz ein Grund, zu Pflanzenmilch zu greifen. Wie stehen die Milchalternativen da, wenn man nicht nur auf die CO2-Bilanz schaut?

Sojamilch

Für Soja werden in Brasilien Wälder gerodet. Die Bohnen dienen jedoch fast ausschließlich als Futter für die Massentierhaltung. Jenes Soja, aus dem Tofu und Milchersatzdrinks hergestellt werden, stammt dagegen meist aus Kanada und Europa, zum Teil direkt aus Deutschland.

→ **Bilanz: verglichen mit Kuhmilch: eher positiv**

Lupinenmilch

Die Samen der blau blühenden Stützlinie etablieren sich als Konkurrenz von Soja bei Milch- und Fleischersatzprodukten. Weil sie als Leguminosen Stärkestoff aus der Luft binden können, bessern sie die Böden auf.

→ **Bilanz: positiv**

Mandelmilch
Anbaugebiete in Kalifornien verbrauchen 10000 Liter Wasser pro Kilo Mandeln. Die Bäume werden von Wanderimker-Bienevölkern bestäubt, diese Massentierhaltung verbreitet Krankheiten – ein Grund für das Bienensterben.

→ **Bilanz: eher negativ**

Hafermilch

Hafer aus heimischem Anbau muss auch auf konventionell bewirtschafteten Feldern nur wenig gespritzt werden.

→ **Bilanz: positiv**

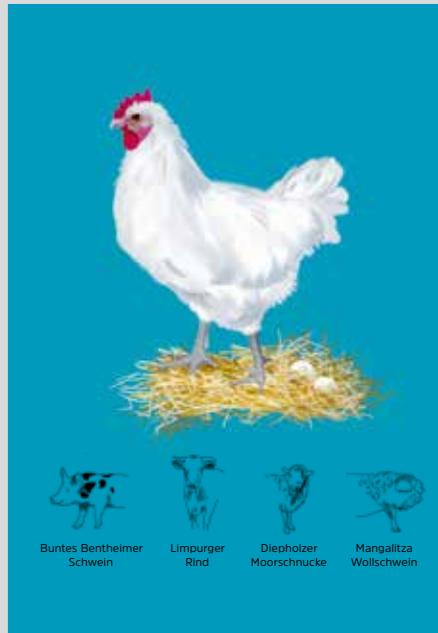
Reismilch

Trocken oder nass – beide Anbaumethoden setzen Treibhausgase frei, die um ein Vielfaches schädlicher sind als CO2. Der Reisdrink von „Libuni“ stammt immerhin aus italienischem Bio-Anbau, der Verkauf als Konzentrat spart Verpackung.

→ **Bilanz: eher negativ**

Meer Tipps: geo.de/gutesessen

9



Fleisch? Aber gern!

Um alte Nutztierrassen zu schützen, kann es auch richtig sein, sie zu schlachten

Hautiere lebten über Jahrtausende mit den Menschen zusammen und versorgten sie mit Fleisch, Milch, Eiern, Wolle, Borsten, Leder und Arbeitskraft. Auch der Anbau von Getreide und Gemüse in ökologischer Kreislaufwirtschaft ist bis heute ohne Tiere kaum möglich. Erst über den Mist gelangt in der Regel der fürs Pflanzenwachstum wichtige Stickstoff zurück in den Ackerboden. Deshalb muss zum Beispiel jeder Demeter-Gemüsebauer Tiere halten oder mit einem Demeter-Nachbarn, der es tut, zusammenarbeiten.

Bedrohte Genpool

Gegenwärtig spielen laut Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) 38 Arten und 8774 Rassen als Nutztiere eine Rolle. Diese genetische Vielfalt ist bedroht. Alte Rassen, die häufig nur regional vorkamen, wurden mit der Intensivierung der Landwirtschaft

abgelöst durch zunehmend globale Hochleistungsrassen. Herausforderungen wie Klimaerwärmung, Wasserknappheit und weltweite Epidemien werden sich nach Einschätzung der FAO nur meistern lassen, wenn ein breiter, diverser Genpool Antworten auf veränderte Umweltbedingungen bereithält.

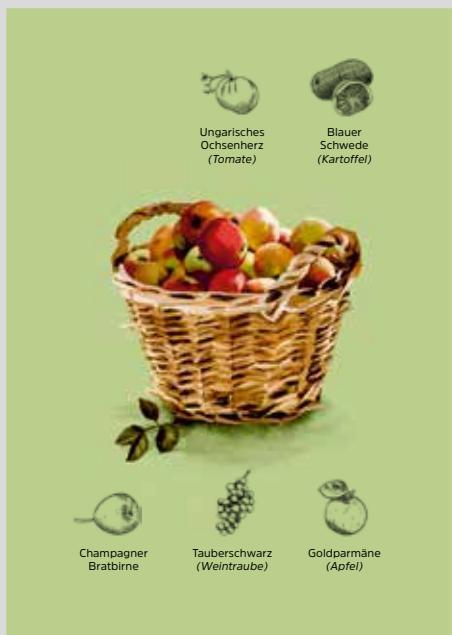
Schlemmen und schützen

Wer bewusst tierische Produkte von alten Nutztierrassen kauft, engagiert sich für biologische Vielfalt. Informationen zu alten Rassen und ihren Erzeugern findet man über das Programm „Arche des Geschmacks“ von Slow Food. Online bestellen lassen sich zum Beispiel Produkte folgender Rassen:

Angler Sattelschwein

Das schwarz-weiße Angler Sattelschwein wurde Anfang des 20. Jahrhunderts auf der Halbinsel Angeln in Schleswig-Holstein gezüchtet. Es gilt als anspruchlos

13



Lob der Goldparmäne

Fast vergessene Obst- und Gemüsesorten lassen sich wieder auf Wochenmärkten finden – zum Glück!

Es gibt rund 20 000 verschiedene Apfelsorten, doch im Supermarkt liegen oft nur Elstar, Jonagold und Braeburn. Wer also Sorten probiert, erweitert seinen Geschmackshorizont – und hilft, bedrohte Arten zu retten:

Alt und knackig

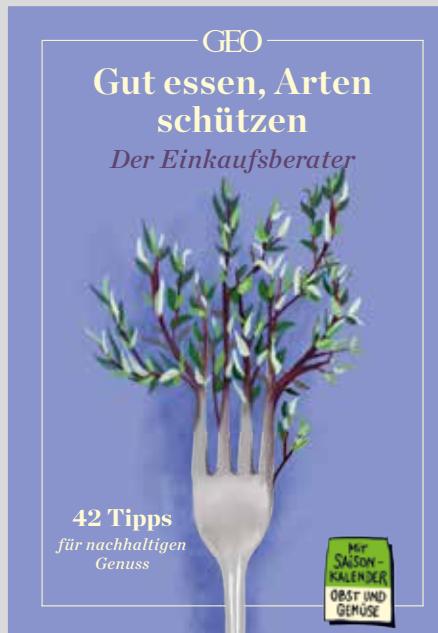
Der Urahn aller Äpfel, der asiatische Wildapfel, ist vom Aussterben bedroht. Seine ebenfalls selten gewordenen europäischen Nachfahren bekommt man auf einigen Bio-Obsthöfen, mit wohltönenden Namen wie Goldparmäne, Rheinischer Winzertambur oder Schafsnase.

Kartoffeln aus der Box

Rosa Tannenzapfen, Bamberger Hörnla und Blauer Schwede finden man wieder öfter auf Wochenmärkten. Online lassen sich Proberboxen bestellen, auch mit anderem alten Gemüse wie Topinambur oder bunten Möhren.

Bezugsquellen: geo.de/gutesessen

5





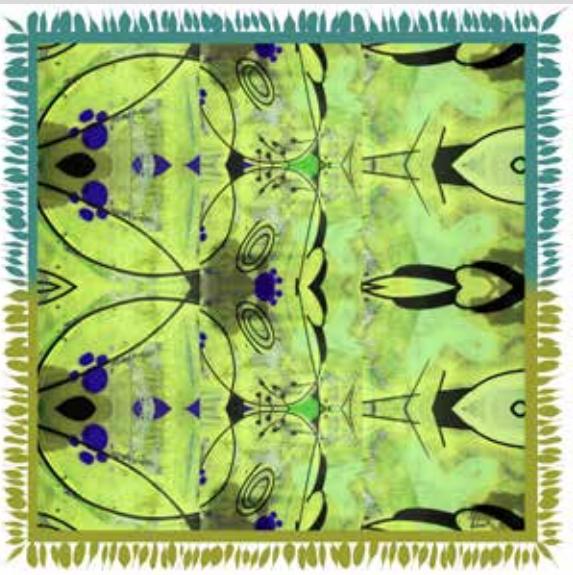
WOLLPLAIDS | DESIGN KUNHILD HABERKERN | KUNICOLORS



WOLLPLAIDS | DESIGN KUNHILD HABERKERN | KUNICOLORS



SCARVES | DESIGN KUNHILD HABERKERN | KUNICOLORS

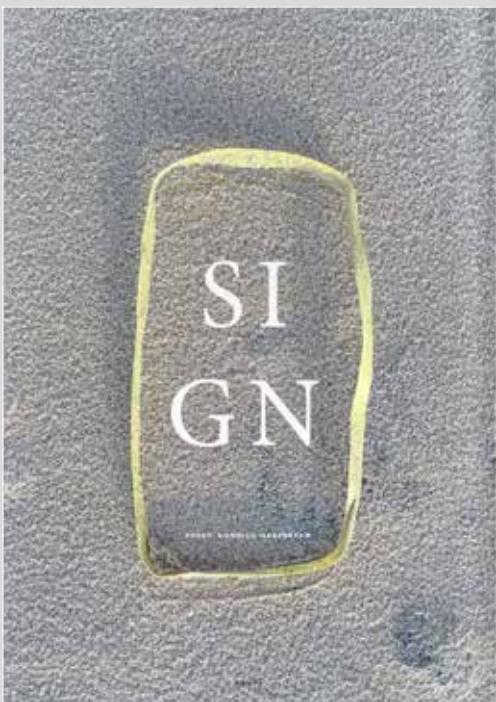


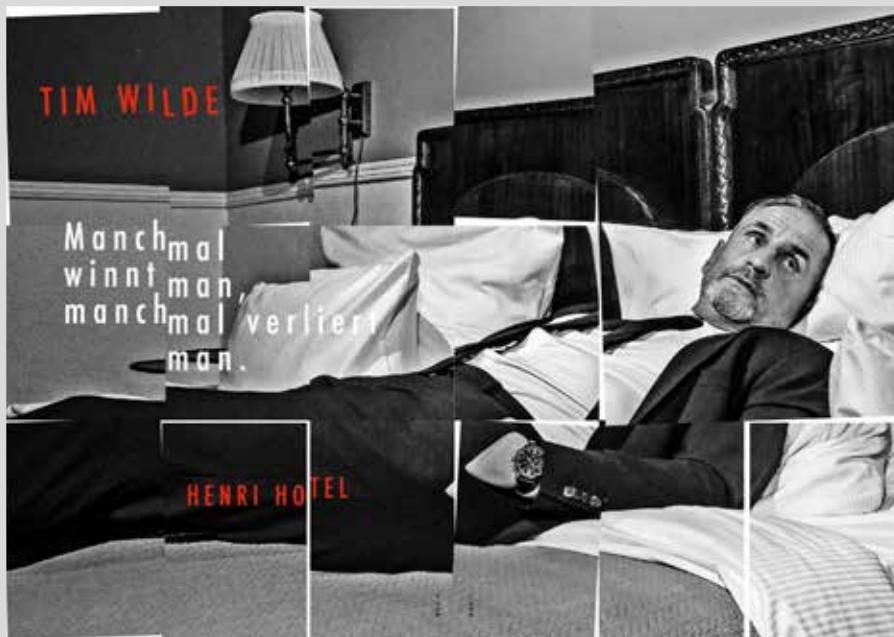
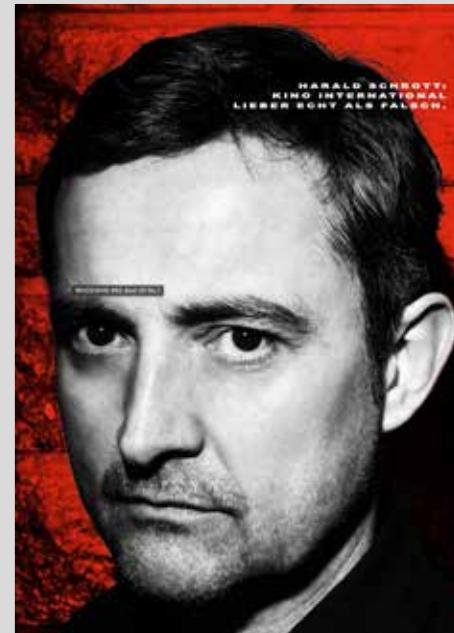
FUROSHIKI | DESIGN KUNHILD HABERKERN | KUNICOLORS



HOMESTORIES COLLECTION | SYLT HERITAGE |
DESIGN KUNHILD HABERKERN + AVA STELLA DREESSEN | PHOTO OLAF KROENKE











© 

Kunhild Haberkern

Illustration | Graphic | Design

0151 15725085

kuni@kunhildhaberkern.com

kunhildhaberkern.com