

Wie nachhaltig is(s)t Tirol?

Treibhausgase durch Lebensmittel

Wie gesund ist nachhaltig?

Was tolerieren Gäste?

Studienergebnisse

Sabrina Egg, MSc

Ernährungsbedingte Treibhausgasemissionen in der Tiroler Bevölkerung

Erste Tiroler Ernährungserhebung 2015¹ – ein kurzer Rückblick...

- Datenerhebung zwischen 2014 und 2015
- 463 erwachsene Personen (235 Frauen, 228 Männer) im Großraum Innsbruck
- Erhebung von
 - Ernährungszustand
 - Verzehrsgewohnheiten und -mengen
 - Lebensqualität

¹Perktold et al. 2016

Welchen Beitrag „leisten“ die Ernährungsgewohnheiten der TirolerInnen zu den Treibhausgasemissionen?

Vorgehensweise

CO₂-Werte aus
Lebenszyklusanalysen (LCA)



Erstellung von 55
Lebensmittelgruppen aus den
Daten der TEE2015



Verknüpfung der CO₂-Werte mit
den Lebensmittelgruppen der
TEE2015



Quelle: <http://mi-group.ca/lifecycle-carbon-impact-wind-solar/>

Wie viel CO₂ „essen“ die TirolerInnen?

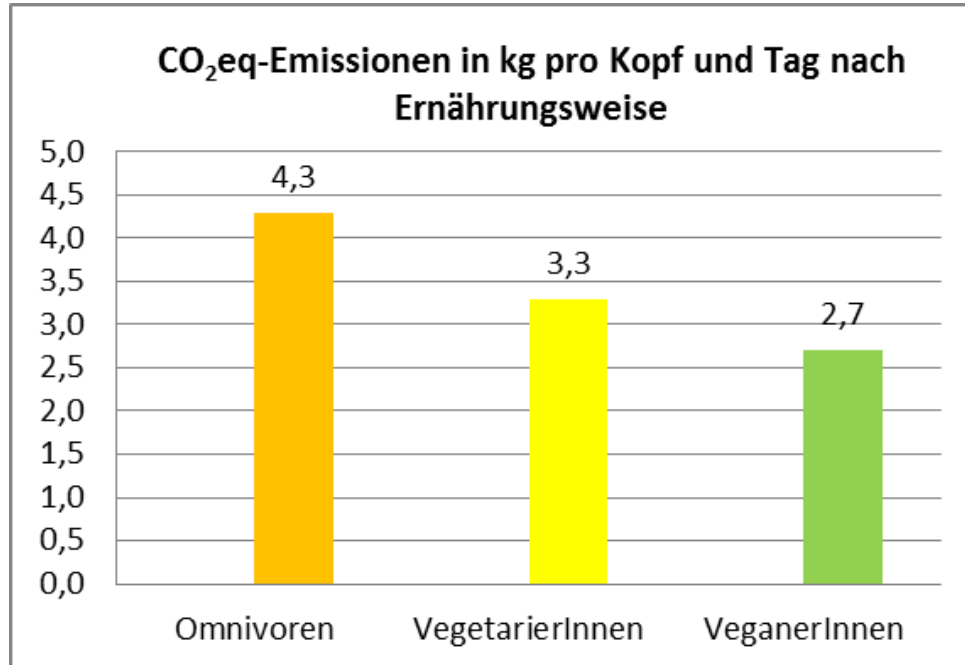
Frauen	Männer
3,56 kg	4,85 kg
Gesamt: 4,20 kg	

1,53 Tonnen CO₂ pro Jahr

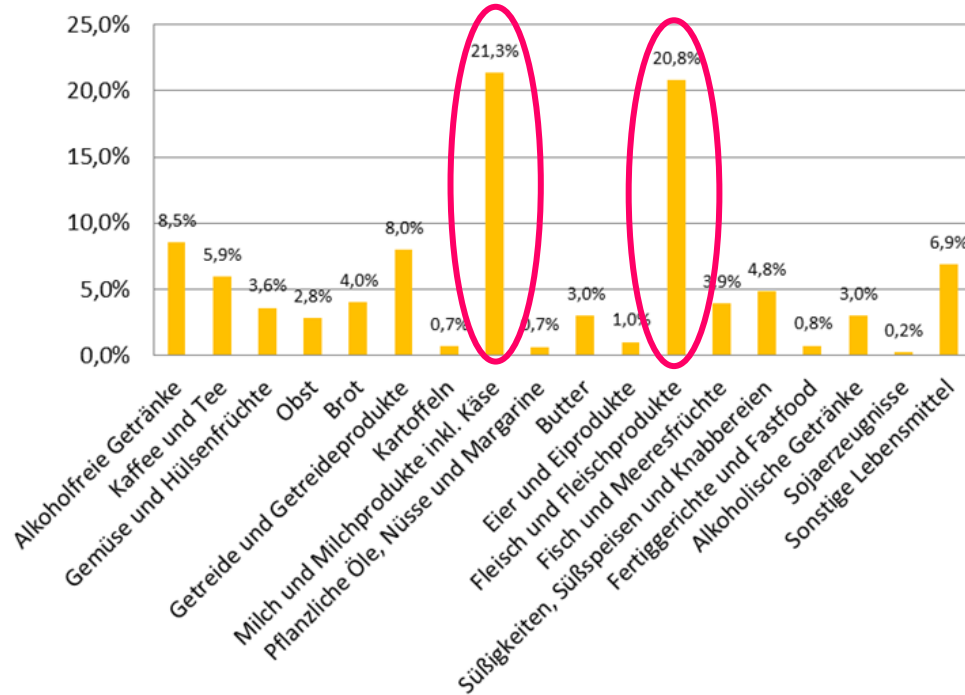
Vergleichbar mit 30 Auto-km pro Tag
oder
11 000 km pro Jahr



CO₂-Bilanz nach Ernährungsweise

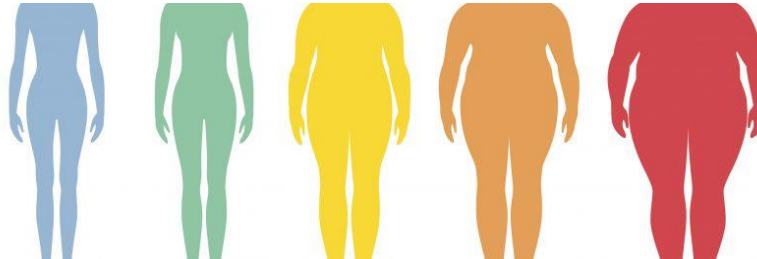


Hauptquellen für ernährungsbedingte Treibhausgasemissionen

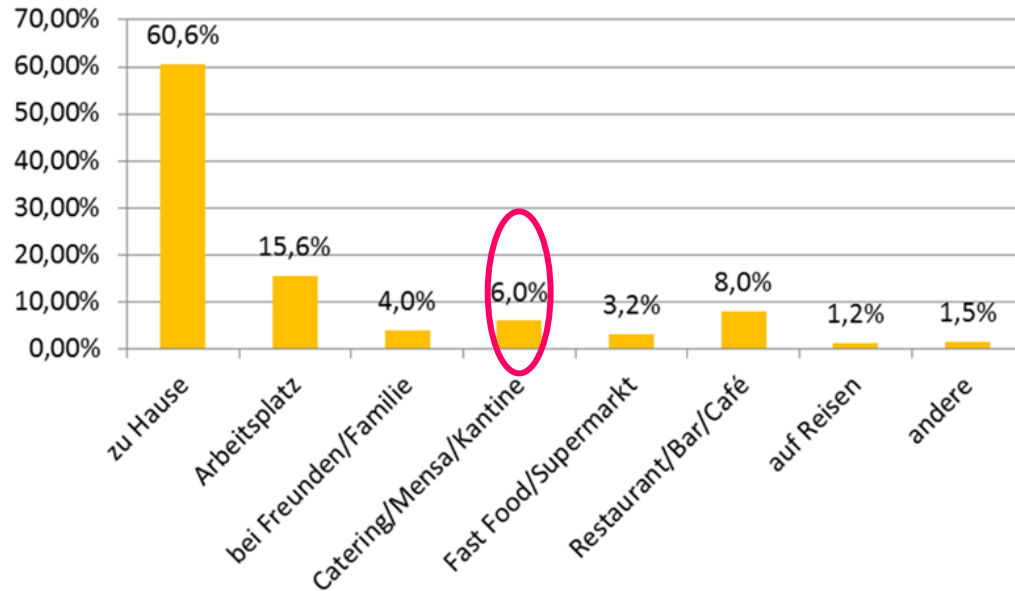


Wer, was, wie viel?

- Keine Unterschiede im Bezug auf Alter, Einkommen und Migrationshintergrund
- Zusammenhang zwischen Körpergewicht/Körperfettanteil und Lebensmittelgruppen
 - Unabhängig von der aufgenommenen Energiemenge verzehren Übergewichtige mehr tierische Produkte (Fleisch, Wurst, Milch, Käse)



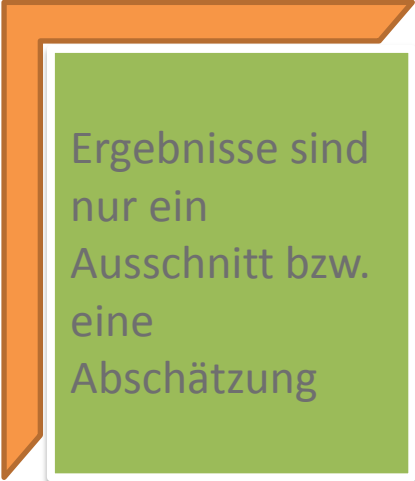
Außer-Haus-Verzehr



→ 39,4 % der Mahlzeiten
werden außer Haus
konsumiert

Limitationen

- Keine Unterscheidung möglich zwischen konventionellen und biologischen Lebensmitteln
- Keine Angaben zur Herkunft der Lebensmittel



Ergebnisse sind
nur ein
Ausschnitt bzw.
eine
Abschätzung

Literaturquellen zur Studie

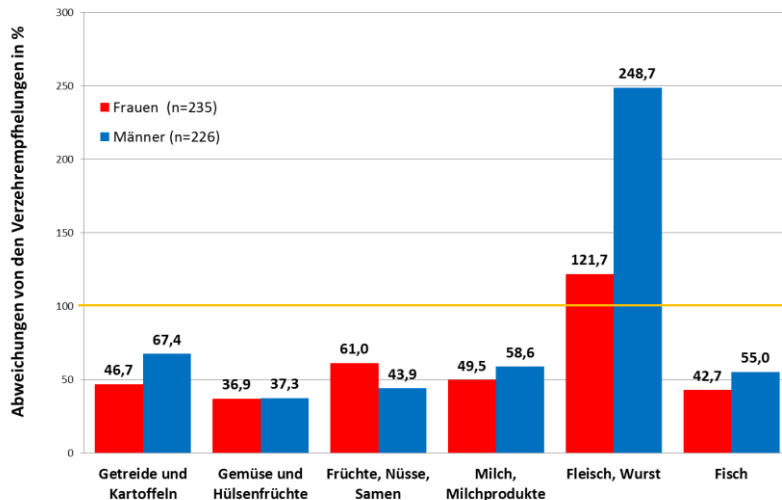
- Egg Sabrina, Erler Judith, Perktold Bernhard, Hasenegger Verena, Rust Petra, Ramoner Reinhold, König Jürgen, Purtscher Anna Elisabeth (2017): Wie nachhaltig is(s)t Tirol? – Ernährungsassoziierte Treibhausgasemissionen in der Tiroler Bevölkerung. Vortragsabstract. In: Ernährung aktuell 4/2017: 14.
- Egg Sabrina, Erler Judith, Perktold Bernhard, Hasenegger Verena, Rust Petra, Ramoner Reinhold, König Jürgen, Purtscher Anna Elisabeth (2017): Wie nachhaltig is(s)t Tirol? – Analyse der Treibhausgasemissionen bei einer Ernährung entsprechend der Österreichischen Ernährungspyramide im Vergleich zur durchschnittlichen Ernährung Tiroler Erwachsener. Posterabstract. In: Ernährung aktuell 4/2017: 27.
- Perktold Bernhard, Erler Judith, Hasenegger Verena, Rust Petra, Ramoner Reinhold, König Jürgen, Purtscher Anna Elisabeth (2016): So is(s)t Tirol. Vortragsabstract, ÖGE Jahrestagung 2016, Wien. In: Ernährung aktuell 04/2016: 9.

Wie gesund ist nachhaltig?

Judith Erler, BSc

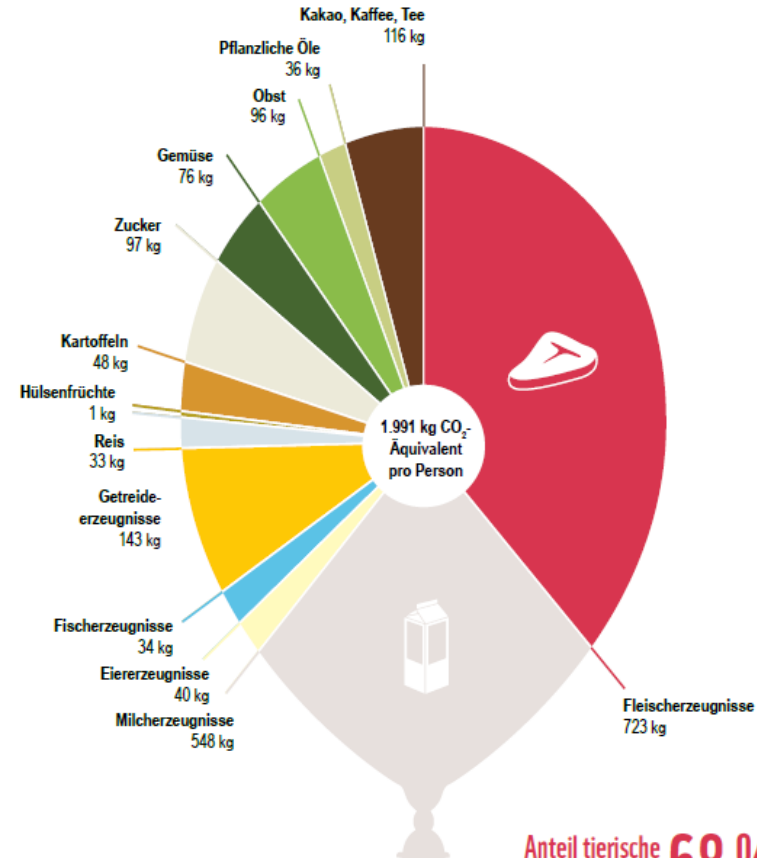
Treibhausgas- emissionen derzeit

Lebensmittelverzehr: Erreichen von Empfehlungen der österreichischen Ernährungspyramide in % nach Geschlecht und Lebensmittelgruppen



Perktold et al. 2016

Anteil pflanzliche
Produkte: **32 %**

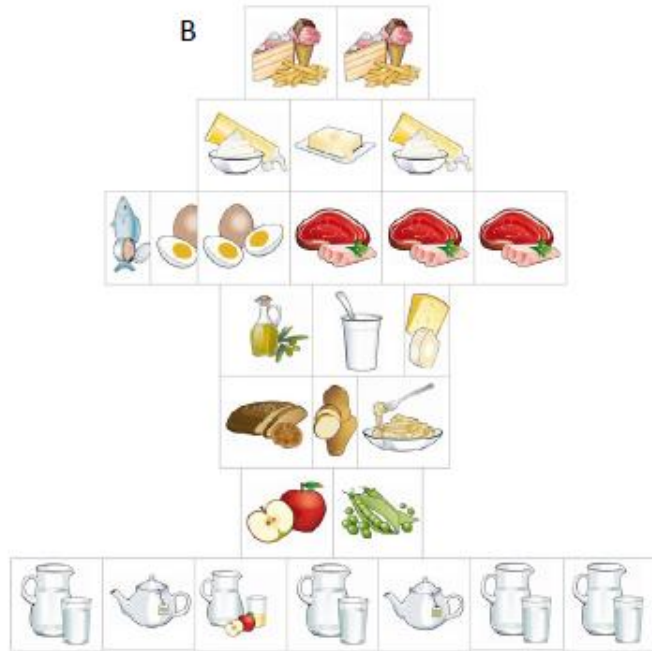


Anteil tierische
Produkte: **68 %**

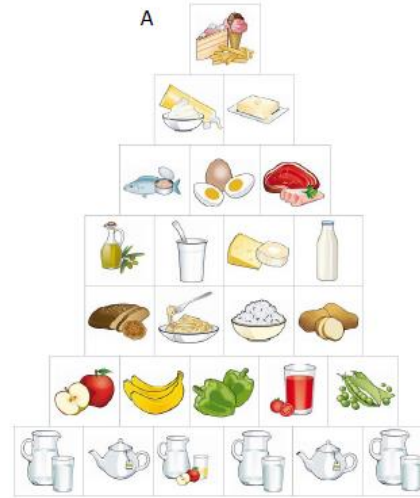
Dräger de Teran 2015

Soll / Ist

B

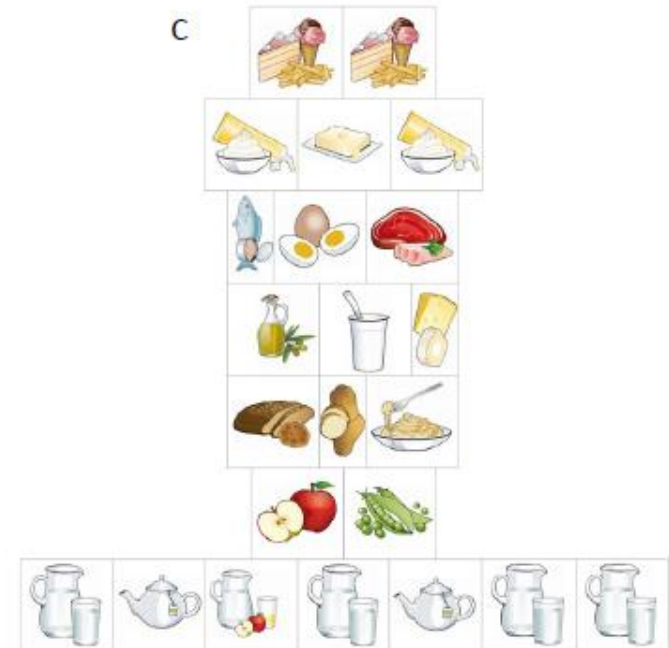


A

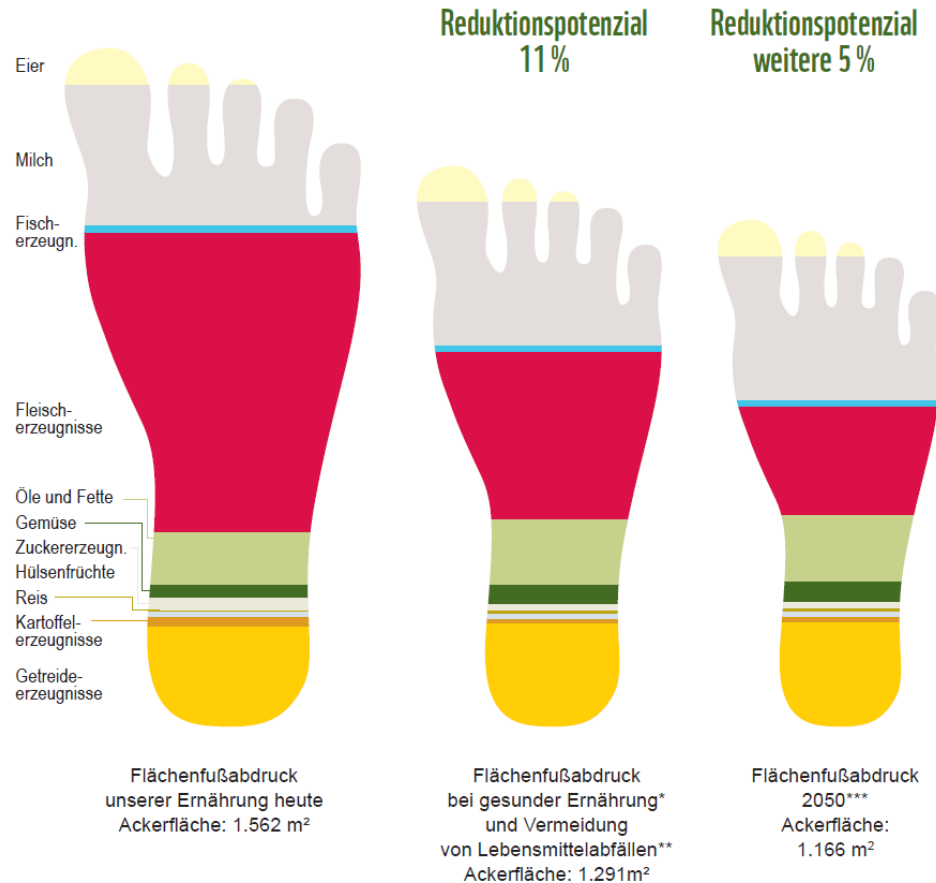


A: Soll
B: Männer
C: Frauen

C



Treibhausgase und gesunde Ernährung



Schön und gut – und wie?

Wen sprechen wir an?



Männeressen, Frauenessen

	♂	♀
Nahrungsmittel	Fleisch, Blut	Pflanzliches, Milch
Zubereitungsart	braten / rösten	kochen / backen
Ort	zeremoniell, außer Haus	alltäglich, im Haus
Geschmack	pikant, nicht süß	süß
Konsistenz	fest, hart	weich, flüssig
Energie	„hoch“	„niedrig“

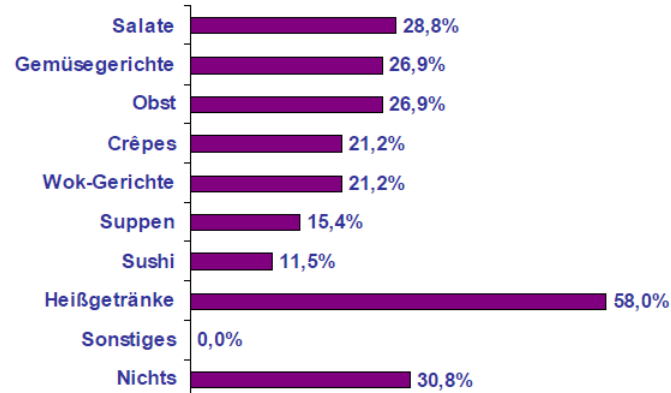
Ergebnisse des 1. Österreichischen Genuss- Barometers



Ausgewogener essen außer Haus



Was vermissen Sie im On-the-go/Take-away-Bereich?



[f.eh: 1. Österreichisches Genussbarometer (2009/10)]

f.eh-Symposium
4. März 2010

Essen außer Haus

- Frühstück und Abendessen werden meist zuhause eingenommen
- Mittagessen sowie Vormittags- und Nachmittagsverpflegung zum Großteil außer Haus

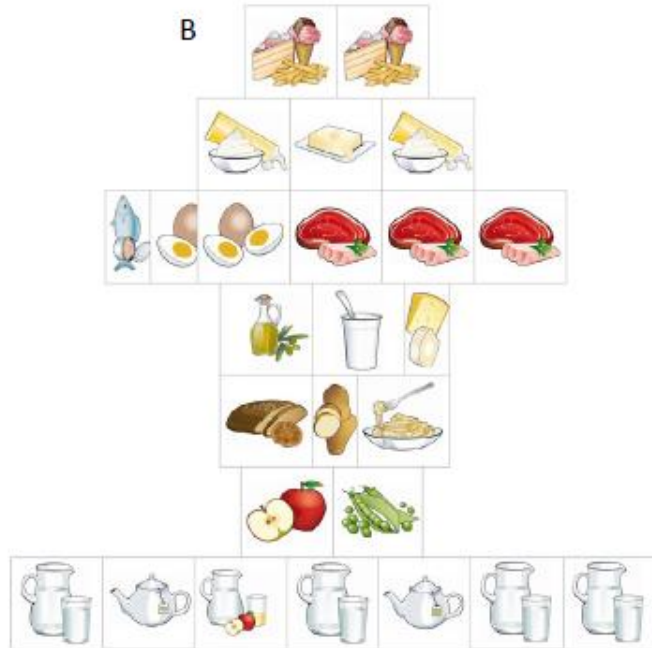
Rust et al. 2017

Übergewicht und ernährungsabhängige
Erkrankungen nehmen zu
→ Betriebe sind gefragt!



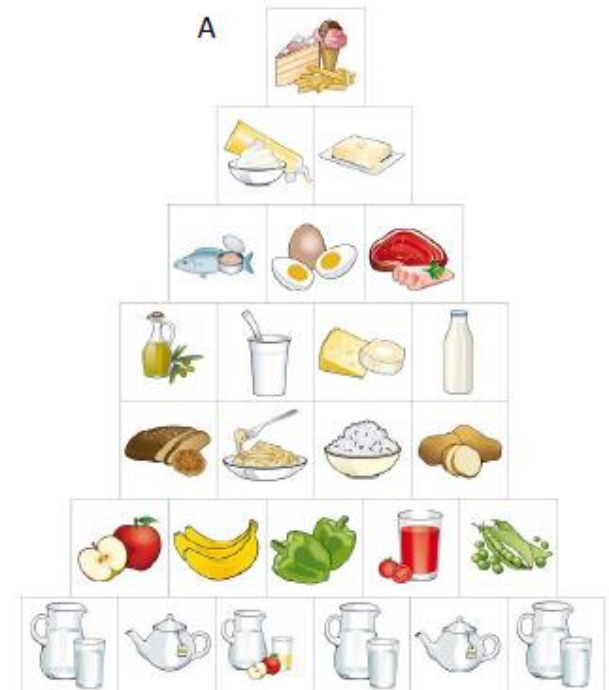
Der Weg von B nach A

B



- ✓ mehr Gemüse, Salat
- ✓ mehr Obst
- ✓ hochwertige Sättigungsbeilagen
- ✓ mehr Hülsenfrüchte

A









Welche Meinungen / Stimmungen
von KundInnen begegnen Ihnen?

Wie praxisnah sind diese?

Ideen für Catering-Betriebe

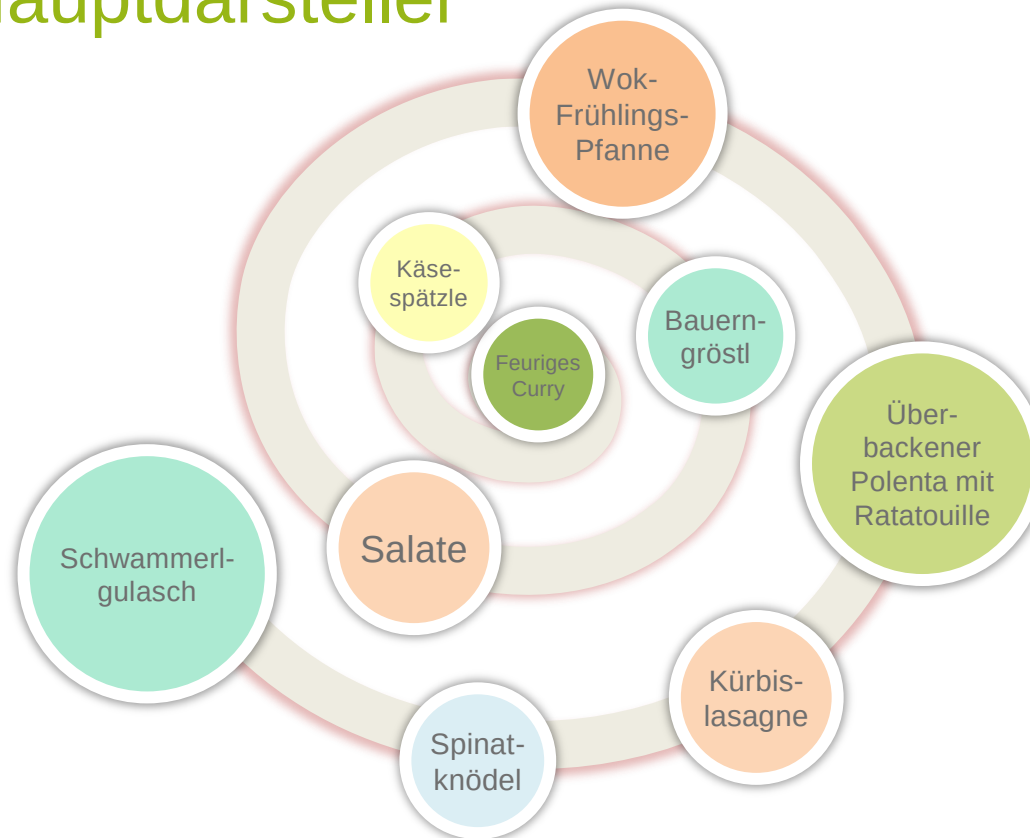
Vor den Vorhang: Hülsenfrüchte!

- ✓ Linsensuppe
- ✓ Chili sin carne
- ✓ deftiger Linseneintopf mit Semmelknödel
- ✓ Falafel
- ✓ Kichererbsen-Burger

Tipp:
Kümmel, Anis, Fenchel →
fördern die Verdauung 😊



Bunte Hauptdarsteller



Sinn-voll essen

...aus Nachbars
Garten:

frischer
Vogelssalat mit
gerösteten
Kürbiskernen

Für dich:

Bunte Kartoffel-
Rohren-Puffer

Für uns:

Natur und
Vielfalt in Tirol

Quellen

Dräger de Teran, Tanja (2015): Das große Fressen. Wie unsere Ernährungsgewohnheiten den Planeten gefährden. WWF Deutschland.

Karmasin, Helene (1999): Die geheime Botschaft unserer Speisen. Was Essen über uns aussagt. München: Kunstmann.

König, Jürgen; Gruber, Marlies (2010): Erstes Österreichisches Genussbarometer. Symposium Kulinarische Intelligenz – Genuss ist Lebensqualität. 4. März 2017, Wien. Online verfügbar: <http://www.forum-ernaehrung.at/events/kulinarische-intelligenz-genuss-ist-lebensqualitaet/>, 12.02.2017.

Perktold Bernhard, Erler Judith, Hasenegger Verena, Rust Petra, Ramoner Reinhold, König Jürgen, Purtscher Anna Elisabeth (2016): So is(s)t Tirol. Vortragsabstract, ÖGE Jahrestagung 2016, Wien. In: Ernährung aktuell 04/2016: 9.

Rust, Petra; Hasenegger, Verena; König, Jürgen (2017). Österreichischer Ernährungsbericht 2017. Wien: Bundesministerium für Gesundheit und Frauen (BMGF)

Freie Bilder: pixabay.com