

Die Rinder und das Klima

Wieso die Kuh aus ihrer Sicht kein Klimakiller ist, erläuterte Anita Idel, Tierärztin und Mitautorin des UN-Weltagrarrberichtes, vor Kurzem bei einer Veranstaltung in Radolfzell.

Keine andere Pflanzengesellschaft sei auf der Erde verbreiteter als Grünland, sagte Idel, die auf Einladung der Plattform Nachhaltiges Lernen am Bodensee die Kernthesen ihres Buches „Die Kuh ist kein Klimakiller“ vorstellte. Dass Rinder heute als schlechte Futtermittelverwerter gelten, liege daran, dass sie nicht an dem gemessen werden, was sie gut können – nämlich Gras verdauen –, sondern daran, wie sie Mais, Soja und Getreide verdauen. Dies aber könnten Hühner, Schweine und auch der Mensch viel besser. Auf diese Art mache man sich die Kühe zum Nahrungskonkurrenten.

Dass manche Studien zu dem Schluss kommen, Gras mache Kühe zu Klimakillern, liege in der einseitigen Methanberechnung. Hingegen sei Lachgas, das insbesondere beim Ausbringen von synthetischem Stickstoffdünger entstehe, 300-mal so klimarelevant wie CO₂ und zwölfmal so klimarelevant wie Methan.

Warum schneidet die Kuh beim ökologischen Fußabdruck

schlecht ab? „Weil dabei nur Emissionen berechnet werden und nicht der gegenteilige Prozess – die Bindung von Klimagasen“, sagte Idel. Die Bedeutung der Kuh für die Nachhaltigkeit liege in ihrem Potenzial, zur Bodenfruchtbarkeit beizutragen. Beweidung löse einen Wachstumsimpuls aus: Durch Bindung von CO₂ aus der Luft sprieße oberhalb das Gras und im Boden wachsen die Wurzeln. Diese werden zu Humus, der letztlich zu mehr als 50 Prozent aus Kohlenstoff besteht, der wiederum aus dem CO₂ der Luft stammt.

Idel plädierte für einen reduzierten Fleischkonsum und betonte, dass es wichtig sei, die Frage zu stellen, wie die Tiere gelebt haben. Billig sei nur scheinbar billig. Denn die wahren Kosten der industrialisierten Fleischproduktion fänden sich nicht im Produktpreis.

Bei einem Workshop am selben Tag auf dem Müller-Hof in Allensbach-Kaltbrunn erläuterte Idel ihre Schwierigkeiten mit dem Begriff des Tierwohls. Dieses kann ihrer Ansicht nach

nicht nur an der Tiergesundheit festgemacht werden, sondern es müssten auch Beobachtungen einfließen – was aber eine gigantische Herausforderung sei. Wenn man sich vergegenwärtige, wie schwer es manchmal sei, sich selbst zu verstehen oder gar anderen zu erklären, wie man gerade „drauf“ sei, könne man die Herausforderung für die Wissenschaft bei der Definition der Tierwohl-Kriterien erahnen.

Tierwohl könne man nicht messen, weshalb in der Regel bisher nur im Bereich Tiergesundheit – üblicherweise an der Abwesenheit von Krankheit und Verletzungen – geforscht werde. Umfassender sei der Ansatz der Weltgesundheitsorganisation (WHO), welche die Gesundheit des Menschen als „Zustand des vollständigen körperlichen, geistigen und sozialen Wohlergehens und nicht nur das Fehlen von Krankheit oder Gebrechen“ definiere. Die agrarwissenschaftliche und veterinärmedizinische Forschung beschränke sich auf das Messbare und habe das Tier selbst meist nicht im Fokus. „Aber wir müssen Tierwohl wissenschaftlich anschlussfähig machen und erst einmal lernen zu beobachten“, meinte Idel.

Christa Maier

Wo der Roquefort-Käse reift

In die französischen Pyrenäen führte die Rottweiler Ehemaligen in diesem Jahr ihre Lehrfahrt. Dabei wurden unter anderem auch eine Käserei und ein Weingut besichtigt.

Bei der Besichtigung der Käserei im Dorf Roquefort in der Region Midi-Pyrénées beeindruckten besonders die Reifekeller. Vor mehreren Millionen Jahren stürzten durch klimatische Veränderungen die Combalou-Berge ein, wodurch sich Spalten und Grotten in den Fels gruben.

Hier, in diesen natürlichen Grotten, die in mehreren Geschossen übereinander liegen, befinden sich die Veredelungskeller. Von der Milch von insgesamt etwa 800 000 Schafen der Rasse Lacaune wird hier der berühmte Roquefort-Käse produziert.

Anschließend ging die Fahrt

durch die Cevennen wieder zurück. In der Nähe von Narbonne wurde die Gruppe auf dem Weingut Château Capitoul Nar-

bonne erwartet. Auf dem Gut werden nur hochwertige Weine hergestellt und abgefüllt. Am Ende der Führung schloss sich eine Weinprobe an. Die Teilnehmer waren sich einig, zu gegebener Zeit wieder eine Lehrfahrt in den Norden Frankreichs zu unternehmen. Margarete Maier

Auf dem Weingut Château Capitoul wurde erst vor Kurzem in neue Tanks investiert.

Bild: Klink



Kurz notiert

50 Jahre Betriebsshelfer

Vor 50 Jahren hat das Evangelische Bauernwerk in Württemberg als erste Einrichtung in Baden-Württemberg Betriebsshelfer eingestellt. Anlässlich des Jubiläums plädierte der Bauernwerk-Geschäftsführer Dr. Clemens Dirscherl für eine Weiterentwicklung des Betriebsshelferdienstes. Sozialdiakonische Dienste hätten keine realistische Langfrist-Chance auf Finanzierung. Das Berufsbild des Betriebsshelfers müsse sich wandeln, sei in der Vergangenheit der versierte Allrounder gefragt gewesen, gehe die Tendenz in Richtung großräumig einsetzbarer Spezialisten. Seit den 70er-Jahren seien neben den hauptamtlichen Betriebsshelfern auch bis zu 18 Zivildienstleistende eingesetzt gewesen. Für die Zukunft brauche man eine neue Form des Agrarsozialdienstes junger Menschen, meinte Dirscherl. AgE

Geld für Energie-Projekte

Das Freiburger Energieversorgungsunternehmen Badenova hat für 13 Projekte Gelder aus seinem Innovationsfonds in Höhe von insgesamt knapp 1,8 Millionen Euro bewilligt.

Auch Projekte mit landwirtschaftlichem Bezug sind in diesem Jahr nach Mitteilung von Badenova wieder darunter: So erhält die Käserei Monte Ziego in Teningen rund 100 000 Euro für den Bau einer Molkebiogasanlage und der Förderverein Umkircher Mühle erhält knapp 15 000 Euro für die Inbetriebnahme eines alten Wasserrades in Zusammenhang mit einem pädagogischen Konzept, um das Thema Schülern nahezubringen.

Schließlich erhält die Metzgerei Linder in Glottertal 175 000 Euro als Förderung für ihr innovatives Energiekonzept zur Strom-Eigenversorgung mit Batterie-Pufferspeicherung. red