



Slow Food® Deutschland

Neue Slow-Food-Studie zeigt Potential von Rindern als Dreinutzungstier auf

1.11.2022 – Wie kann Rindfleisch gut, sauber und fair erzeugt, verarbeitet und vertrieben werden und das Rind zur notwendigen Transformation des Agrar- und Ernährungssystems beitragen? Mit diesen Fragen setzte sich Slow Food Deutschland (SFD) im Rahmen des vom Umweltbundesamt finanzierten Projekts „Nachhaltige und umweltgerechte Fleischwirtschaft am Beispiel Rind“ auseinander. Das Ergebnis veröffentlicht der Verein jetzt in einer [» Studie](#) und zeigt: Als Dreinutzungstier leistet das Rind einen klimaschonenden Beitrag für Landwirtschaft und Umwelt.

Das Rind kann beim gesellschaftlich-wissenschaftlichen Ringen um effiziente Wege hin zur beschlossenen Klimaneutralität Deutschlands eine bedeutsame Rolle spielen. Wegen seines hohen CO₂-Fußabdrucks und Flächenverbrauchs steht es zumeist in der Kritik. Zukunftsfähige Ernährungsweisen, die sich an den planetaren Grenzen orientieren, raten weitestgehend, auf Rindfleisch zu verzichten.

Seit 2020 ging Slow Food in dem Umweltbundesamt finanzierten Projekt „Nachhaltige und umweltgerechte Fleischwirtschaft am Beispiel Rind“ der Frage nach, inwieweit wir uns durch einseitige Zuchtausrichtung, intensive Fütterungs- und Haltungsverfahren mit dem Ziel hoher Leistungen (v.a. Milch) in die Sackgasse getrieben haben und welche Wege uns genau dort wieder herausführen. Dazu hat SFD in sechs regionalen Workshops und ergänzenden Fachgesprächen mit Fachleuten aus Haltung, Zucht, Verarbeitung, Handel und Gastronomie diskutiert. Es führte zu dem Ergebnis, dass das Rind bei der Transformation unseres Agrar- und Ernährungssystems hin zu mehr Resilienz, Ressourcen- und Klimaschutz sowie Wertschätzung guter Lebensmittel eine wichtige Funktion einnehmen kann.

Dazu die Projektleiterin Andrea Lenkert-Hörrmann: „Entscheidend ist, dass wir Rinder im modernen Sinne als Dreinutzungstiere einsetzen und wertschätzen. Dann geben sie uns Milch, Fleisch und Ökosystemdienstleistungen zugleich und leisten sogar einen klimaschonenden Beitrag für den Erhalt von Landschaft, Bodenfruchtbarkeit, Biodiversität und den Wasserhaushalt.“ Voraussetzung dafür ist eine veränderte Zuchtausrichtung, weg von Milch- bzw. Fleisch-Höchstleistung hin zu guter Grundfutterverwertung. Dann erst lässt sich das zweite, wesentliche Kriterium für gutes, sauberes und faires Rind realisieren: Die Haltung und die Fütterung des Tieres durch die Weide und mehrjährigen Klee-Grasanbau. „Die Rinder müssen wieder das tun können, was sie am besten können. Nämlich Gras und andere, für den Menschen nicht verwertbare Biomasse fressen, diese in wertvolle Lebensmittel verwandeln und dazu in der Herde auf der Weide grasen,“ erklärt Andrea Fink-Keßler, die das Projekt wissenschaftlich begleitet hat.

Auch die berechtigterweise viel diskutierte Frage nach der Fleischmenge auf unseren Speisetellern bekäme eine Antwort: Denn Milchprodukte und Fleisch könnte in einem an die Futterfläche angepassten Verhältnis verzehrt werden, würden an Menge automatisch abnehmen und wären damit eine Beigabe auf unseren Tellern. Das käme der Gesundheit von Mensch und Planet zugute.

[» Zur Studie](#)

Slow Food hat sich zum Ziel gesetzt, eine Ernährungswelt zu schaffen, die auf fairen Beziehungen basiert, die biologische Vielfalt, das Klima und die Gesundheit fördert und es allen Menschen ermöglicht, ein Leben in Würde und Freude zu führen. Als globales Netzwerk mit Millionen von Menschen setzt sich Slow Food für gutes, sauberes und faires Essen für alle ein. **Slow Food Deutschland** wurde 1992 gegründet und ist mit vielfältigen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen auf lokaler, nationaler sowie europäischer Ebene aktiv. Mit handlungsorientierter Bildungsarbeit stellen wir Ernährungskompetenz auf sichere Beine. Ziel unseres politischen Engagements ist ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem, das Mensch und Tier, Umwelt und Klima schützt. www.slowfood.de | V.i.S.d.P.: Dr. Nina Wolff

Ihr*e Ansprechpartner*in bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-17

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Marienstr. 30 - 10117 Berlin