

## Wasserverschmutzung

In der Nutztierhaltung fallen Tierexkremete, Antibiotika, Hormone und Düngemittel sowie Pestizide (im Futteranbau) an, was sie zu einer der größten Quellen für Wasserverschmutzung macht. Diese Stoffe richten sowohl in Teichen, Seen und Flüssen als auch im Meer Schaden an. Neben gefährlichen Stoffen, wie Medikamente oder Hormone, enthalten die Ausscheidungen von Tieren auch pathogene, also krankmachende, Bakterien und Viren. Diese verschmutzen durch die Ausbringung auf Feldern oder die Entsorgung übers Abwasser unsere Gewässer (FAO 2006). Das Hauptproblem sind aber die Nitrate aus Gülle und Düngemitteln, die das Grundwasser verschmutzen und zu übermäßigem Wachstum von Algen in Gewässern führen. Zu viele Algen gefährden wiederum die Artenvielfalt in diesen Gewässern.

FAO (2006) *Livestock's Long Shadow*. Rom: <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/a0701e/a0701e.pdf> (Zugriff: März 2015)

Schlatter, M (2011) *Tierproduktion und Klimawandel – ein wissenschaftlicher Diskurs zum Einfluss der Ernährung auf Umwelt und Klima*. Wien, Berlin, Münster: LIT.

Vanham, D (2012) *Der Wasserfußabdruck Österreichs: Wie viel Wasser nützen wir tatsächlich, und woher kommt es?* ÖWAW 64 (1-2): 267-276.

BMLFUW (2012) *Trinkwasser und Wasserverbrauch*: [www.bmlfuw.gv.at/wasser/nutzung-wasser/Trinkwasser.html](http://www.bmlfuw.gv.at/wasser/nutzung-wasser/Trinkwasser.html) (Zugriff: März 2015)

Aus durchschnittlich 7 Kalorien an pflanzlichen Futtermitteln wird 1 Kalorie zu Fleisch, 1 Kalorie zu Schlachtabfällen und 5 Kalorien werden zu Exkrementen. Bevor Menschen also Fleisch essen, sind schon 80 bis 90 Prozent der pflanzlichen Kalorien verloren gegangen. Das macht Fleisch und andere Tierprodukte so verschwenderisch in Bezug auf den Verbrauch von Land und anderen Ressourcen, also z. B. auch Wasser! Der Umstieg auf eine vegane Lebensweise schützt unsere Umwelt!

Eine saisonale, regionale und vor allem vegane Ernährung schützt nicht nur unsere Umwelt, sondern bringt gesundheitliche Vorteile mit sich und bewahrt Tiere davor, auf dem Teller zu landen.

Weitere Informationen unter:  
[www.vegan.at/inhalt/ressource-wasser](http://www.vegan.at/inhalt/ressource-wasser)

# GVnachhaltig

Das Serviceportal für die Gemeinschaftsgastronomie

GV-nachhaltig  
Meidlinger Hauptstraße 63/6  
1120 Wien  
Telefon: +43 (0)1 929 14 98 8  
Fax: +43 (0)1 929 14 98 198  
[info@gv-nachhaltig.at](mailto:info@gv-nachhaltig.at)  
[www.GV-nachhaltig.at](http://www.GV-nachhaltig.at)

Ein Projekt von und für MUTTER ERDE in Zusammenarbeit  
mit der Veganen Gesellschaft Österreich



Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung liegt bei den Autorinnen.

# Ernährung & Wasserverbrauch

## Ökologischer Zusammenhang



Tierbild: BillionPhotos.com - Fotolia

GVnachhaltig  
Das Serviceportal für die Gemeinschaftsgastronomie

# Wasserverbrauch in Österreich

Wasser verbrauchen wir fürs Trinken, beim Kochen, im Haushalt, beim Duschen und in der Badewanne sowie bei jeder Toilettenspülung – dabei handelt es sich in Österreich durchschnittlich um **135 Liter pro Person und Tag** (BMLFUW 2012).



Quelle: Holding Graz Wasserwirtschaft, [www.holding-graz.at/wasserwirtschaft/wissenswertes/wasserverbrauch.html](http://www.holding-graz.at/wasserwirtschaft/wissenswertes/wasserverbrauch.html)

Bei weitem höher sind die Mengen an „virtuellem“ Wasser, die wir täglich verbrauchen. Damit ist das Wasser gemeint, **das in einem Produkt steckt**, wenn der gesamte Herstellungsprozess miteinberechnet wird. Bei Nahrungsmitteln ist dies eine ganze Menge – durchschnittlich „essen“ wir täglich mehr als 3000 Liter (Schlatzer 2011). Das ist mehr als das Tausendfache (!) der Menge, die wir am Tag trinken.

In genauen Zahlen: Der gesamte Wasserfußabdruck liegt in Österreich bei **4377 Litern am Tag pro Person**. Davon entfällt der Großteil – 3655 Liter – auf Produkte aus landwirtschaftlicher Produktion. 608 Liter werden durch den Konsum von industriellen Produkten verbraucht (Vanham 2012).



# Vergleich verschiedener Lebensmittel

Über 80 % unseres täglichen Wasserverbrauchs entfallen auf landwirtschaftliche Produkte. Dabei sind besonders tierische Produkte wasserintensiv.



Bei den Konsumgewohnheiten der ÖsterreicherInnen werden allein durch den Verzehr von **Schweinefleisch** pro Jahr **1291 Milliarden (also 1,3 Billionen) Liter Wasser** verbraucht. Über **Milch und Käse** werden in Österreich jährlich **1163 Milliarden Liter Wasser** „gegessen“, durch **Rindfleisch** kommen weitere **959 Milliarden Liter** dazu (Vanham 2012).

## Wasserverbrauch je kg Lebensmittel



# „Export“ des Wasserverbrauchs

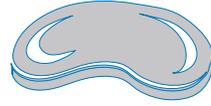
Die Wasserproblematik verschlimmert sich, wenn wir Wasser aus Regionen verwenden, die eher trocken sind.

Die österreichische Landwirtschaft kommt zumeist mit Regenwasser aus. Liegt die Lösung also beim Verzehr von österreichischen Produkten? Leider nein, denn auch für österreichisches Fleisch, für Milch, Eier etc. werden **wasserintensive Futtermittel** importiert. Gerade Futtermittel benötigen durch die Bewässerung den größten Anteil an virtuellem Wasser, der in Fleisch steckt – das Trinkwasser der Tiere, der Wasserverbrauch beim Transport, im Stall und bei der Schlachtung spielen eine untergeordnete Rolle (Schlatzer 2011).

So kommt es, dass 68 % unseres Wassers im Ausland verbraucht wird (Vanham 2012).

Durch die Bewässerung von Feldern und das Gras von Tieren geht der Grundwasserspiegel in diesen Regionen zurück, die Brunnen versiegen. Die **Tierhaltung** ist, wie die landwirtschaftliche Nutzung, außerdem ein **Hauptgrund der Desertifikation**, also für die Ausbreitung von Wüsten.

Ein Steak verbraucht so viel Wasser wie 120 Kartoffeln



Ein Rindfleischsteak à 200 g  
=  
120 Kartoffeln zu je 89,5 g

