

Klimafreundliche Ernährung

Als langjähriger Stammkunde bin ich stets dankbar, wenn meine Großenbauerner Apotheke dem verordneten Medikamentencocktail noch die neueste Apotheken Umschau als Zugabe beilegt. Dieses Blatt mit einer bundesweit verbreiteten Auflage von über sieben Millionen Exemplaren ist nicht nur mit seinen Gesundheitstipps hilfreich, es fördert dank seiner Rätselseiten auch das logische Denken. Diesmal überraschen mich seine Empfehlungen für eine klimafreundliche Ernährung: Butter sparsam einsetzen; bei Margarine auf Palmölfreiheit achten; von Mineral- auf Leitungswasser umsteigen; bei Mehrwegflaschen Poolflaschen bevorzugen; bei Obst und Gemüse Regionales mit Saisonalem kombinieren; Fleisch und Fisch selten und bewusst konsumieren; verarbeitete Lebensmittel mit hohem Anteil pflanzlicher Zutaten meiden. Den Verdacht, die Leser sollten zu Vegetariern umerzogen werden, lasse ich sogleich fallen. Aber ein ungutes Gewissen bleibt. Haben wir unser schönes langes Leben lang in der Ernährungsweise etwa das meiste falsch gemacht? Sollen wir nun auf Frühstücksbrötchen mit guter Butter und verarbeiteter Holler-Zwetschen-Konfitüre verzichten, auf peruanische Blaubeeren und französische Walnüsse? Und nur noch Leitungswasser trinken? Also, an mehr Klimafreundlichkeit arbeite ich gern mit, aber nicht durch Verzicht auf Ernährung mit bewiesener Genussfreundlichkeit. **HOS**