

Für das Bio-Schweinefleisch der
Bäuerlichen Erzeugergemein-
schaft Schwäbisch Hall (BESH)
wird nach einer Studie 49 Pro-
zent weniger CO₂ benötigt als
für deutsches Standardfleisch.

Der CO₂-Footprint für Fleisch von
Schwäbisch-Hällischem Qualitäts-
schweinen ist vergleichsweise niedrig.



Nachhaltige Erzeugung

Die Studie, die BESH und die Donau Soja Organisation beim Forschungsinstitut für Biologischen Landbau (FiBL Österreich) in Auftrag gegeben hatten und die Ende Juni in einer Online-Pressekonferenz vorgestellt wurde, verglich die nachhaltige, tiergerechte und regional ausgerichteten Schweinefleisch-Erzeugung mit konventionell-industriell ausgerichtetem Schweinefleisch. Das Ergebnis: Die CO₂-Reduktion beim „Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleisch g. g. A“ beträgt über die gesamte Erzeugungs- und Vermarktungskette und insbe-

sondere aufgrund der Donau Soja-Fütterung 31 Prozent und in der Bio-Version sogar 49 Prozent.

Wie Studien-Autor Stefan Hörtenhuber erklärte, seien für die Untersuchung alle Emissionsquellen unter die Lupe genommen worden. Die höchsten Emissionen bei der Schweinefleischproduktion seien jedoch auf Stall- und Wirtschaftsdünger sowie Futtermittel zurückzuführen. Während bei einem Standard-Betrieb 34 Prozent der

Emissionen auf das Konto von Sojaschrot gehen, sind sie bei BESH durch die Verfütterung des – aus Europa stammenden – Donausojas sehr gering, erklärte er. Daher ist für den BESH-Vorsitzenden Rudolf Bühler, der auch an der Gründung der Organisation Donau Soja im Jahr 2012 beteiligt war, die Fütterung mit regionalem Donausoja eine logische Konsequenz des Engagements für eine nachhaltige Fleischerzeugung.