ALLGEMEINE SCHLÜSSELQUALIFIKATION
NACHHALTIGKEIT

Foodprint – Dein Essen hinterlässt Spuren

Fachlicher Hintergrund

Unsere Ernährung hat einen deutlich größeren Einfluss auf Umwelt und Klima, als im Alltag oft wahrgenommen wird. Besonders die Produktion tierischer Lebensmittel verursacht hohe Treibhausgasemissionen, verbraucht große Mengen an Ressourcen und belastet Böden sowie Ökosysteme. Laut Daten von Our World in Data (1) wird etwa die Hälfte der weltweit bewohnbaren Landfläche landwirtschaftlich genutzt. Rund 77 % dieser Fläche dienen der Viehhaltung oder dem Anbau von Futtermitteln, obwohl Fleisch nur etwa 7 % der weltweiten Kalorienversorgung liefert (1). Gleichzeitig verursacht das globale Ernährungssystem etwa ein Viertel der weltweiten Treibhausgasemissionen(2). Organisationen wie der WWF Deutschland (3) weisen deshalb darauf hin, dass die heutige Lebensmittelproduktion langfristig nicht nachhaltig ist. Die Auswirkungen zeigen sich sowohl global als auch lokal. Für Futtermittel wie Soja werden unter anderem Regenwaldflächen gerodet, wodurch Biodiversität verloren geht und wichtige CO_2-Speicher zerstört werden (3). Gleichzeitig führt intensive Landwirtschaft zu einer hohen Belastung von Böden und Wasserressourcen (3). Auch in Deutschland fördert der hohe Konsum günstiger tierischer Produkte Massentierhaltung und Umweltprobleme wie Nitratbelastung im Grundwasser (4). Damit betrifft nachhaltige Ernährung nicht nur den Klimaschutz, sondern auch den Erhalt natürlicher Ressourcen und regionaler Ökosysteme. Gleichzeitig zeigen aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse, dass Fleisch für eine gesunde Ernährung nicht zwingend notwendig ist. Gut geplante vegetarische oder vegane Ernährungsweisen können den Nährstoffbedarf decken, wobei Vitamin B12 ergänzt werden muss (5). Auch das Umweltbundesamt (4) empfiehlt eine fleischreduzierte Ernährung als wichtigen Beitrag zum Klimaschutz. Ziel dieses Projekts ist es daher, die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Ressourcenverbrauch und CO_2-Ausstoß aufzuzeigen und zu verdeutlichen, welchen Beitrag bewusste Ernährungsentscheidungen zu einer nachhaltigeren Zukunft leisten können.

Projektziele

Nachhaltige Preise für die Teilnehmenden des Quiz

(S)pezifisch: Quiz in der Weinbergmensa am 25.06.2026, um für das Thema nachhaltige und ressourcenschonende Ernährung zu werben

(M)essbar: Quiz mit mindestens 50 Personen durchführen

(A)ttraktiv: interaktive Kommunikation mit selbst gestalteten Infomaterialien und Gewinnen

(R)ealistisch: geringer Geld-, Ressourcen- und Zeitaufwand

(T)erminiert: am 25.06.2026 von 11-13 Uhr

Hier geht es zum Quiz:

Lever of Change / Impact

- Informationen auf Lesezeichen, welche langfristig im Alltag genutzt werden können
- Nutzen von QR-Codes, um Quiz auch abseits des Standes durchzuführen → Weitergabe an Freunde oder Seminargruppen
- Durchführung auch in Gruppen, um Diskussion anzuregen und möglichst viele Leute für das Thema zu gewinnen

Studierende sollen ein Bewusstsein für den Zusammenhang zwischen ihrer täglichen Lebensmittelwahl und ihrem persönlichen CO2-Fußabdruck entwickeln. Durch praktische Tipps wollen wir Leute motivieren ihre Ernährungsgewohnheiten nachhaltiger zu gestalten.

Sticker zur Sensibilisierung für die Umweltkosten des Fleischkonsums

Durchführung / Dokumentation

Das Projekt wurde im Rahmen einer Informationsaktion in der Weinberg Mensa der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg nach vorheriger Genehmigung durchgeführt. Die Aktion fand von 11:00 bis 13:00 Uhr statt, um möglichst viele Studierende zu erreichen.
Hierfür bauten wir einen Informationsstand mit Projektposter und QR-Codes auf. Im Mittelpunkt der Aktion stand ein interaktives Nachhaltigkeitsquiz, das vor Ort auf Tablets oder per QR-Code auf dem eigenen Smartphone bearbeitet werden konnte. Wir sprachen vorbeigehende Studierende und Besuchende der Mensa aktiv an und luden sie zur Teilnahme ein. Das Quiz diente als Einstieg in Gespräche über nachhaltige Ernährung, den CO_2-Fußabdruck von Lebensmitteln sowie Möglichkeiten für einen klimafreundlicheren Konsum.

Nach Abschluss des Quiz erhielten die Teilnehmenden unmittelbar eine Auswertung ihrer Ergebnisse. Bei falschen Antworten wurden die richtigen Lösungen mit kurzen Erläuterungen angezeigt. Alle Interessierten erhielten unabhängig von einer Quizteilnahme ein Lesezeichen mit Informationen zum Projektthema, während Teilnehmende des Quiz zusätzlich kleine nachhaltige Preise, wie Saatgut, Kräuter-Anzuchtsets, Teebeutel, Sticker oder Pastillen erhielten. Die Teilnahme sowie die Quizergebnisse wurden über Google Forms erfasst. Das angestrebte Ziel von mindestens 50 Teilnehmenden wurde erreicht beziehungsweise sogar übertroffen. Die tatsächliche Zahl der erreichten Personen lag jedoch deutlich höher, da viele Studierende das Quiz gemeinsam bearbeiteten

Durchführung der Aktion zum Thema nachhaltige Ernährung und Foodprint

(6) Lesezeichen zur Vermittlung von Informationen über nachhaltige und ressourcenschonende Ernährung

Evaluation

Zur Evaluation des Projekts wurde ein Quiz mit 10 Fragen zu den Themen Ernährung, Nachhaltigkeit und Ressourcenverbrauch durchgeführt. Die Auswertung zeigt, dass viele Teilnehmende bereits über ein solides Grundwissen verfügen. Besonders Fragen zu den Klimawirkungen der Tierhaltung, zur Nutzung von Soja als Futtermittel sowie zum wissenschaftlichen Konsens über pflanzenbasierte Ernährung wurden überwiegend richtig beantwortet. Deutlich schwieriger waren hingegen Fragen zur weltweiten Landnutzung und zum tatsächlichen Beitrag von Fleisch zur globalen Kalorienversorgung. Diese Ergebnisse zeigen, dass zwar ein allgemeines Bewusstsein für die Umweltwirkungen der Ernährung vorhanden ist, die tatsächlichen Größenordnungen und Zusammenhänge jedoch häufig unterschätzt werden. Insgesamt verdeutlicht die Auswertung, dass das Quiz nicht nur vorhandenes Wissen überprüft, sondern auch dazu beiträgt, verbreitete Fehlvorstellungen sichtbar zu machen und wissenschaftlich fundierte Informationen zu vermitteln.

Ausblick

Die Ergebnisse unterstreichen die Bedeutung von Bildungs- und Aufklärungsangeboten im Bereich nachhaltiger Ernährung. Da Ernährung ein Thema ist, das jeden Menschen täglich betrifft, können bereits kleine Veränderungen im Konsumverhalten einen positiven Beitrag zum Klima- und Ressourcenschutz leisten. Dabei geht es nicht darum, vollständig auf tierische Produkte zu verzichten, sondern bewusster zu konsumieren und pflanzliche Alternativen häufiger in den Alltag zu integrieren. Zukünftige Projekte könnten neben der Wissensvermittlung stärker untersuchen, ob neu erworbenes Wissen auch langfristig das Ernährungsverhalten beeinflusst. Ebenso wäre es interessant, größere und vielfältigere Zielgruppen einzubeziehen, um Unterschiede zwischen Altersgruppen oder Ernährungsweisen zu analysieren. Dadurch könnte ein noch besseres Verständnis dafür gewonnen werden, welche Maßnahmen besonders geeignet sind, nachhaltiges Handeln im Alltag zu fördern.

Quellen

(1) Quelle 1: https://ourworldindata.org/global-land-for-agriculture
(2) Quelle 2: https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food
(3) Quelle 3: https://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/ernaehrung
(4) Quelle 4: https://www.umweltbundesamt.de/umwelttipps-fuer-den-alltag/klimafreundliche-ernaehrung-fleischreduziert
(5) Quelle 5: https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/27886704/
(6) Quelle 6: https://www.umweltbundesamt.de/system/files/medien/6232/dokumente/ifeu_2020_oekologische-fussabdruecke-von-lebensmitteln.pdf

Gruppe 5
Luise Keck
Bruno Herold
Darya Pukala
Emma Förstel

nachhalltig
Team nachHALLtig
nachhalltig@sfi-halle.de
www.nachhalltig.de

SFI
Studentische Förderinitiative der Naturwissenschaften e.V.
Hoher Weg 8, 06120 Halle (Saale)
www.sfi-halle.de