

## **Essen als Klimakiller? Transportwege sind nicht alles**

Essen als Klimakiller, wer hätte das wohl gedacht. Aber ganz so falsch ist dieser Gedanke nicht. Wenn beispielsweise Fleisch aus Argentinien oder Weintrauben aus Südafrika per Kühltransport eingeflogen werden, dann entsteht jede Menge CO<sub>2</sub> und wir beschleunigen ganz nebenbei den globalen Klimakollaps. Doch so einfach ist die Sache nicht. Denn auch bei der Herstellung und Produktion von Obst, Gemüse und Fleisch wird Energie verbraucht.

Multikulti im Kühlschrank: Weintrauben aus Chile, Prinzessböhnchen aus Kenia, Lammkoteletts aus Neuseeland oder Thunfisch aus dem Pazifischen Ozean: Lebensmittel reisen heutzutage um die ganze Welt, damit Verbraucher auf nichts verzichten müssen. Ein Blick in den Kühlschrank genügt um festzustellen, dass auch hier die globale Welt längst Einzug gehalten hat.

### **"food miles"**

Aus aller Herren Länder werden Nahrungsmittel eingeflogen und legen dabei oftmals unheimlich lange Strecken zurück. Die Rede ist von so genannten „food miles“.

So sind südafrikanische Weintrauben rund 10.000 Kilometer unterwegs, bevor sie im heimischen Supermarkt-Regal landen. Dabei verursacht 1 Kilo Weintrauben aus Südafrika rund 11 Kilogramm CO<sub>2</sub>. Der Flugtransport schadet dem Klima bis zu 230Mal mehr als eine Beförderung per Schiff. Auch wenn die Kiwi aus Neuseeland per Schiff 21.000 Kilometer zurücklegt, verursacht 1 Kilogramm Kiwis immerhin noch rund 3,2 Kilogramm CO<sub>2</sub>. Damit Obst und Gemüse den weiten Weg überstehen, werden die Früchte oft unreif geerntet. Das wirkt sich negativ auf Geschmack und Inhaltsstoffe aus.

Leider ist es für den Verbraucher nicht erkennbar, ob frisch gehaltene Waren über Land, Wasser oder per Flugzeug zu uns gelangen. Deshalb fordert die Verbraucherschutzzentrale, dass die Konsumenten mehr Informationen über die CO<sub>2</sub>-Bilanz der Waren erhalten. Der Transport als solcher wird dann problematisch, wenn vor allen Dingen noch die Weiterverarbeitung wie Kühlen, Kochen oder Braten ins Spiel kommen.

### **Auf Herkunft Acht geben**

Kunden sollten deshalb beim Kauf auf die Herkunft achten. Je kürzer die Entfernung vom Erzeuger in den Handel, umso geringer ist der Energieverbrauch was den Transport anbelangt. Falls keine heimische Ware angeboten wird, gilt die Devise: lieber Blumenkohl aus Frankreich statt aus Indien.

Ein anderes Problemfeld ist Fleisch: Ob Rindersteak aus Argentinien, Straußenfleisch aus Südafrika oder eine Känguruhkeule aus dem australischem Busch. Auch hier herrscht Multikulti vor. Um 1 Kilogramm Rindfleisch zu produzieren, müssen zunächst einmal 10 Kilogramm Pflanzenbiomasse hergestellt werden, so die Faustregel. Und das ist nur durch Massentierzucht möglich.

### **Etwas weniger bringt mehr**

Deshalb etwas weniger Fleisch essen und wenn, dann soll's auch ein richtig gutes Stück sein. So können durch die Reduzierung des Fleischkonsums und die Bevorzugung von regionalen und saisonalen Produkten bis zu 50 Prozent an Primärenergie eingespart werden.

Bei allem geht die Rechnung aber nur dann auf, wenn bei der heimischen Produktion auf Energieeffizienz geachtet wird. Denn der allergrößte Teil des Obstes und des Gemüses aus Übersee kommt nicht mit dem Flugzeug, sondern per Schiff. Und Schiffe verbrauchen im Vergleich zu anderen Transportmitteln weniger Energie.

Also welcher Apfel nun wirklich „grün“ ist und welcher nur so erscheint, hängt von vielen Faktoren ab. So behaupten einige Wissenschaftler, dass die Betriebsgröße in der Umweltbilanz viel gewichtiger ist als die Entfernung zum Markt.

### **Die Art der Herstellung ist ebenso wichtig**

Aber auch das Klima in den Anbauländern spielt eine Rolle. Südfrüchte tragen ihren Namen zu Recht. Tomaten, Paprika und andere sonnenhungrige Gemüsesorten verbrauchen weniger Energie, wenn sie auf südspanischen Plantagen reifen – und nicht in flämischen Gewächshäusern. Und so paradox es klingt: Je größer die Betriebe, desto günstiger die Energiebilanz. Dabei kommt es natürlich immer darauf an, woher die Energie stammt.

Also Transportwege spielen eine Rolle, die Art und Weise der Herstellung aber auch. Doch wie viel Energie bei der Herstellung oder beim Transport verpulvert wurden, suchen Käuferin oder Käufer auf dem Etikett vergeblich.

**Quelle:** [www.vsz.be](http://www.vsz.be)