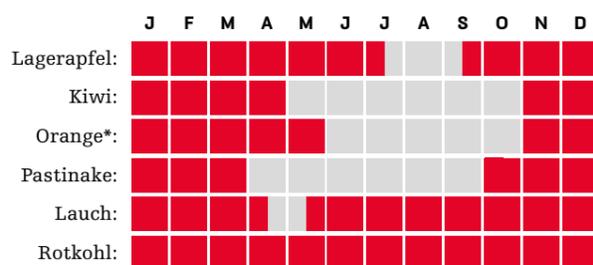


# infoGraph#11: INTERNATIONALES JAHR FÜR FRÜCHTE UND GEMÜSE

## 1 Eine saisonale Auswahl



### Die Winterernte in der Schweiz:

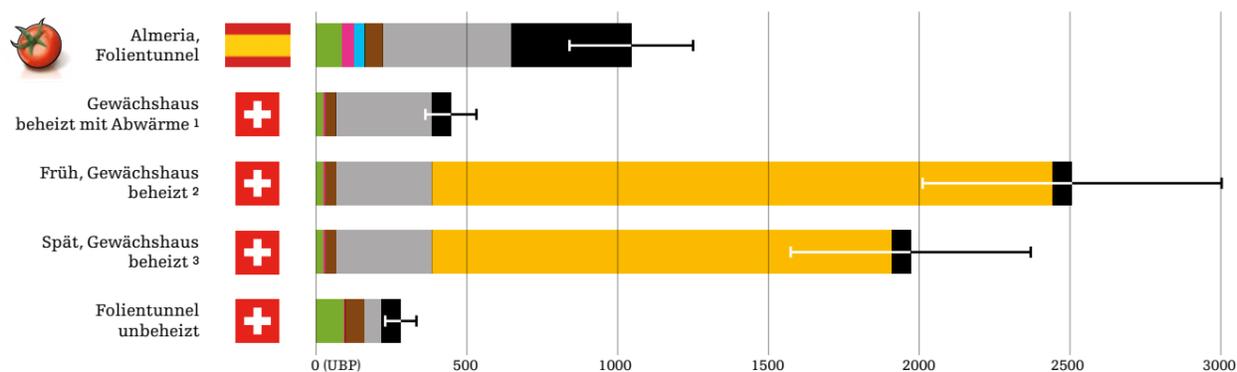
► Im Winter wird in der Schweiz kein Obst geerntet. Es gibt jedoch viele Birnen- und Apfelsorten sowie Kiwis, die im Spätherbst gepflückt und in Kühllhäusern gelagert werden, um ihre Reifung abzuschliessen. Die Auswahl an Schweizer Früchten ist begrenzt, daher sind Zitrusfrüchte aus Südeuropa (\*) besonders beliebt. Dafür ist das Schweizer Gemüse vielfältiger. Unter anderem Karotten, Topinambur, Schwarzwurzeln, Knollensellerie, verschiedene Kohlsorten, Lauch, Feldsalat u.v.m. sorgen bis zum Frühling für einen abwechslungsreichen Speiseplan.

### ► Saisontabellen Früchte & Gemüse:

[www.sge-ssn.ch/media/saisontabelle\\_fruechte.pdf](http://www.sge-ssn.ch/media/saisontabelle_fruechte.pdf) / [www.sge-ssn.ch/media/saisontabelle\\_gemuese.pdf](http://www.sge-ssn.ch/media/saisontabelle_gemuese.pdf)

## 2 Umweltauswirkungen von Früchten und Gemüse

► Die Umweltauswirkungen von Früchten und Gemüse hängen von vielen Faktoren ab, u. a. vom Anbauort (lokal oder importiert) und der Saisonalität (beheiztes/nicht beheiztes Gewächshaus). Im Fall von Tomaten beispielsweise, einem Sommergemüse, das jedoch das ganze Jahr über in Supermärkten erhältlich ist, hat ein saisonaler Anbau in der Schweiz (von Juni bis Oktober erhältlich) einen weitaus geringeren ökologischen Fussabdruck als importierte oder nicht-saisonale Produkte.



### Methode der ökologischen Knappheit 21:

Umweltbelastungspunkte (UBP) pro kg Tomaten, konventioneller Anbau, angeliefert in Schweizer Verkaufsläden

■ Düngerbasierte Emissionen 
 ■ Pestizidbasierte Emissionen 
 ■ Wasserressourcen 
 ■ Restliche Anbauemissionen 
 ■ Tunnel/Gewächshaus 
 ■ Energiebedarf Heizen 
 ■ Transport 
 —|— Unsicherheit

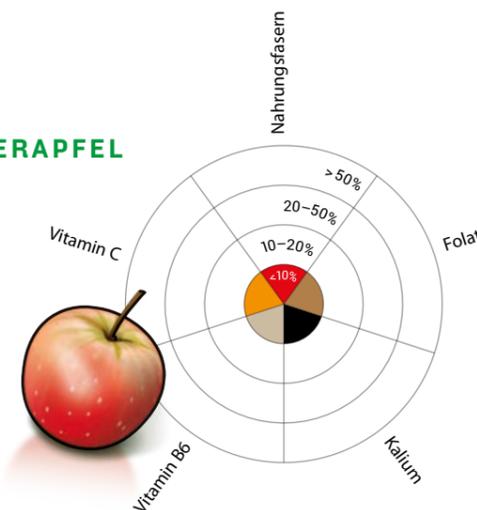
<sup>1</sup>Abwärme: Wärme, die bei einem Prozess als Nebenprodukt anfällt wie zum Beispiel Wärme aus einer Müllverbrennungsanlage. <sup>2</sup>Frühzeitige Pflanzung: Pflanzung ab Mitte Januar. Tomaten sind ab Mitte März erhältlich. <sup>3</sup>Späte Pflanzung: Pflanzung ab Mitte März. Tomaten sind ab Anfang Mai erhältlich. <sup>4</sup>Restliche Emissionen im Zusammenhang mit dem Anbau, z. B. durch den Einsatz von Landmaschinen. (Quelle: «Ökobilanz des Anbaus von Tomaten und Bohnen», Carbotech AG im Auftrag des BAFU, 2021, Anmerkung: Vorläufige Ergebnisse, die einer kritischen Prüfung (in Arbeit) gemäss der ISO 14040-Empfehlung unterzogen wurden.)

## 3 Nährstoffzufuhr pro 120g Portion<sup>+</sup>, in % des empfohlenen Tagesbedarfs<sup>++</sup>

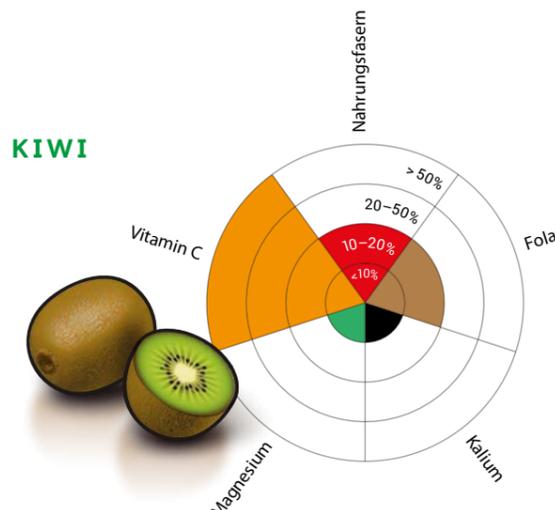
► Darstellung der fünf Nährstoffe mit dem bedeutendsten Gehalt in den entsprechenden Lebensmitteln.

<sup>+</sup>Rohes Lebensmittel / <sup>++</sup>Durchschnittlich empfohlene Aufnahme für Frauen und Männer im Alter von 19 bis 65 Jahre (DACH-Referenzwerte)

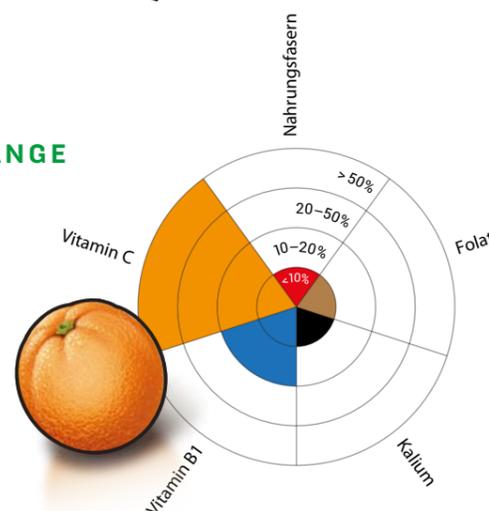
### LAGERAPFEL



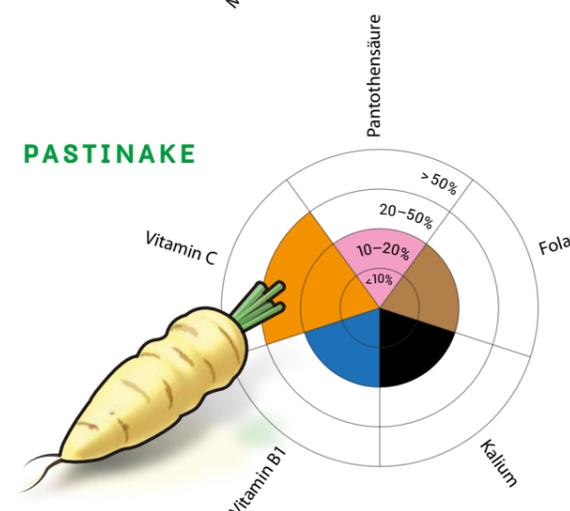
### KIWI



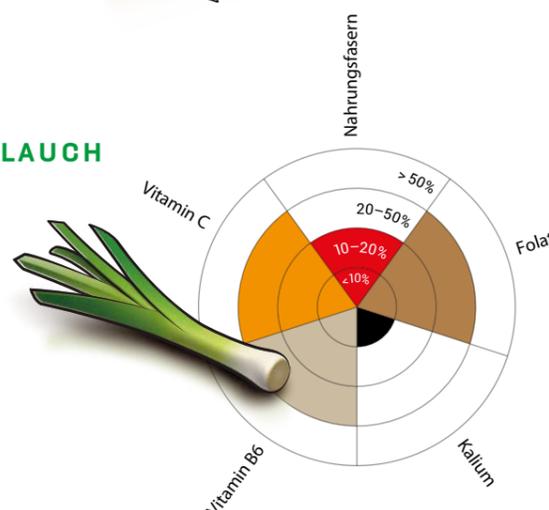
### ORANGE



### PASTINAKE



### LAUCH



### ROTKOHL

