

Die Rechnung mit der Spargel

Durch eine geschickte Wahl beim Einkauf von Lebensmitteln können wir die Umwelt erheblich schonen. Ausschlaggebend für die Umweltbelastung bei Lebensmitteln ist vor allem der Transportweg und die Frage, ob sie aus dem beheizten Gewächshaus stammen. Gut, dass auch für Konsumentinnen und Konsumenten nachhaltig produzierte Lebensmittel wieder wichtiger werden, wie eine Umfrage in der Bevölkerung zeigt. Weniger positiv ist die Tatsache, dass nur wenige Menschen wissen, wann Früchte und Gemüse Saison haben.

VON CORINA GYSSLER, KOMMUNIKATIONSBEAUFTRAGTE WWF SCHWEIZ

Man nehme: sandigen, nicht zu feuchten Boden, hebe vor Eintritt des Winters einen spatentiefen Graben aus, gebe Mist dazu, setze Pflanzenschösslinge ein und decke sie mit Erde zu. Während der nächsten zwei Jahre kürzt man die heranwachsenden Pflanzen, lockert den Boden, mischt Mist, Jauche, Asche und Kalidünger dazu und allenfalls frische Erde und Sand. Gegen die Kälte schützt eine schwarze Plastikfolie. Im dritten Jahr kann endlich geerntet werden. Dazu braucht es talentierte und fleissige Helfer, denn die Ernte ist meistens ausschliessliche Handarbeit. Zum Schluss braucht es eine Holzkiste, ein Gummiband, eine Plastikbänderole, ein Flugzeug, die Bahn und einen Lastwagen. Das alles ist nötig, damit am Schluss ein Bund Spargel aus Mexiko oder Peru im Ladenregal liegt.

All die einzelnen Schritte, vom Anbau über die Produktion bis zum Transport von Lebensmitteln, sind mit Folgen für die Umwelt verbunden. Fakt ist, dass Lebensmittel in der Schweiz 30 Prozent der Umweltbelastung ausmachen (siehe Kasten «Der ökologische Fussabdruck»).

Warum greifen wir dann nicht ausschliesslich zu umweltfreundlich hergestellten Produkten? Schliesslich wollen wir ja nicht unsere eigene Lebensgrundlage zerstören. «Neben dem Selbsterhaltungstrieb kommt unsere Individualität zum Tragen», sagt Christian Fichter, Wirtschaftspsychologe. «Dann kaufen wir auch aufgrund unserer Werthaltungen und unserem sozialen Hintergrund ein.» Kaufen heisse Entscheide treffen. Dabei seien wir von einer grossen Auswahl oft überfordert und orientierten uns deshalb am Image eines Produktes, das die für uns wichtigen Kriterien erfüllt. «Mit dem Kauf eines Produktes drücken wir unseren Status aus: Wir unterstreichen, wer wir sind und was wir gegenüber uns selbst und gegenüber andern darstellen möchten», ergänzt Fichter. Schlussendlich aber bewegt uns ganz oft ein tiefer Preis zu einem Kauf.

Interessierter Konsument

Öko ist im Zusammenhang mit der Ernährung ein oft gelesenes Wort. Schwung hat das Thema in den Medien auch durch

die von Marketing- und Werbe-firmen definierte und umworbene Zielgruppe der LOHAS (Lifestyle of Health and Sustainability) bekommen. Dabei handelt es sich um eine Gruppe von Konsumenten, die Wert auf Nachhaltigkeit, ihre Gesundheit und auf umweltfreundlichen Konsum legen, dabei jedoch keine Ökofreaks, Hip-pies oder Aussteiger sind, sondern junge, wohlhabende und trendbewusste Menschen, die einen Kontrapunkt zum exzessiven Konsum setzen wollen.

Doch kann diese Gruppe von Menschen den Markt zu mehr Nachhaltigkeit bewegen? Dazu sagt Mirjam Hauser, Trendforscherin am Gottlieb Duttweiler Institut (GDI): «Wir sehen einen klaren Trend, dass Konsumentinnen und Konsumenten wieder wissen wollen, woher die Lebensmittel kommen, wie sie produziert und transportiert werden.» Bei über 600 persönlichen Interviews durchgeführt vom GDI und vom Forschungs- und Beratungsunternehmen *nextpractice* zeigte sich ein klares Bild: «In der Bevölkerung ist ein latentes Unbehagen gegenüber dem Lebens-



Wo diese Spargelsprösslinge aus dem Boden schiessen und wohin die Reise danach geht, ist entscheidend für ihre Ökobilanz.



WALTRAUD INGERL/ISTOCKPHOTO

mittelmarkt vorhanden. Konsumenten wollen wieder mehr Transparenz und Sicherheit in Bezug auf die gekauften Lebensmittel. Sie möchten die Dinge «im Griff» haben», erklärt Hauser. Nur: Weshalb haben heute Convenience-Produkte und Take-away-Anbieter Hochkonjunktur? «Je nach Lebens- und Konsumsituation werden beim Menschen andere Werte abgerufen. So kann abends das Essen in der Familie mit qualitativ hochwertigen Bio-Produkten zelebriert werden, beim Mittagessen im Arbeitsalltag muss es dann aber vor allem schnell gehen und günstig sein.»

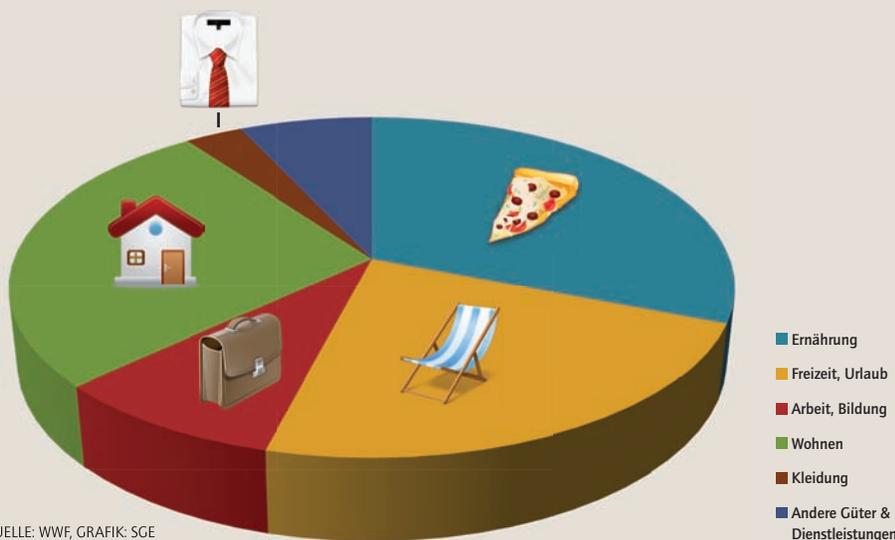
Fliegen belastet am meisten

Um die ganze Bevölkerung ernähren zu können, ist die Schweiz auf importierte Lebensmittel angewiesen, fast die Hälfte unserer Nahrung stammt aus dem Ausland. Sie werden aus allen fünf Kontinenten eingeführt, die leicht verderbliche Ware meist aus Übersee per Flugtransport.

Für die Ökobilanz von Lebensmitteln ist aber gerade die Art des Transports entscheidend. Nichts ist so umweltbelastend wie das Fliegen – das gilt für das Gemüse genauso wie für den Menschen: So benötigt ein Bund Spargel aus Mexiko bis in den Laden fünf Liter Erdöl, für einen Bund aus heimischer Produktion reichen 0,3 Liter. Oder Bohnen: Eingeflogen aus Kenia verbraucht ein Kilo Bohnen 4,8 Liter Erdöl, auch wenn sie unter freiem Himmel gewachsen sind. Ein Kilo Schweizer Freilandbohnen hingegen verbraucht 0,1 Liter Erdöl, also 48 Mal weniger. Deshalb sollte, wer seine Umweltbilanz verbessern will, auf eingeflogene Lebensmittel verzichten (siehe

Der ökologische Fussabdruck

Die Aufteilung des ökologischen Fussabdrucks in verschiedene Teilbereiche zeigt, wo Schweizer und Schweizerinnen Spuren auf der Erde hinterlassen. Rund 30 Prozent geht dabei auf das Konto der Ernährung. Unter dem ökologischen Fussabdruck wird die Fläche auf der Erde verstanden, die notwendig ist, um den Lebensstil und den Lebensstandard eines Menschen (unter Fortführung heutiger Produktionsbedingungen) dauerhaft zu ermöglichen.



QUELLE: WWF, GRAFIK: SGE

Anteil verschiedener Konsumbereiche am individuellen ökologischen Fussabdruck

auch Box «So viel Erdöl steckt drin»).

Nicht alles Nahe ist gut

Produkte aus der Nähe sind eher effizient und energiesparend produziert. Trotzdem ist nicht per se alles schlecht, was von weit herkommt. Denn wird ein Lebensmittel per Containerschiff transportiert, sieht die Ökobilanz besser aus. So kann ein frischer Apfel aus Neuseeland durchaus mit einem bei uns erzeugten Lagerapfel konkurrieren. Denn unter den Gesichtspunkten des CO₂-Ausstosses ist eine lange Lagerung von Äpfeln umweltschädlicher als ein langer Transportweg über die Meere. Lagerhäuser werden konstant gekühlt und aus der Luft wird Sauerstoff reduziert,

damit die Apfel länger halten. Beide Prozesse brauchen Energie.

Ein weiteres Beispiel zeigt der Zucker: Bio-Fairtrade-Rohrzucker aus Paraguay schneidet besser ab als Zucker aus Schweizer Rüben. Das grosse Treibhausgaspotenzial des Schweizer Zuckers wird durch den hohen Mechanisierungsgrad und die Lachgasemissionen aus der Düngung verursacht. Ein weiterer Nachteil der Schweizer Produktion ist ihr geringes Volumen, denn energiesparende Techniken und eine durchorganisierte Transportlogistik sind oft effizienter als kleine Produktionsanlagen, die Produkte über kurze Wege bewegen. Es darf auf unseren Tellern also durchaus einmal exotisch sein, wie auch das Beispiel Bananen zeigt: Sie gelangen bei den Schweizer Detailhändlern

fast ausschliesslich via Seetransport ins Land.

Die Jahreszeit beachten

Ob ein Produkt eingeflogen wird, ist für Konsumenten nicht immer ersichtlich. Generell gilt die Faustregel: Je grösser die Distanz zum Herkunftsland und je verderblicher die Ware, desto wahrscheinlicher ist ein Flugtransport. Coop macht es seinen Konsumenten zwar einfach und kennzeichnet Flugware mit dem Label «BY AIR», doch Coop ist bisher der einzige Detailhändler, der Flugtransporte kennzeichnet. Bei allen anderen besteht Nachholbedarf.

Ökologisch einkaufen ist also gar nicht so einfach. Aber es gibt einige Faustregeln, die gute Hilfe leisten. So ist beispielsweise ein

So viel Erdöl steckt drin

Wird ein Lebensmittel im beheizten Gewächshaus angebaut oder per Flugzeug aus einer warmen Region eingeflogen, schlägt sich das deutlich auf den Verbrauch von Erdöl nieder – und belastet das Klima um einiges mehr. Folgende Auflistung zeigt den Erdölverbrauch bei der Produktion von einem Kilo Gemüse oder Früchte:

	CH-Freiland	EU-Freiland	CH-Gewächshaus	EU-Gewächshaus	Flugtransport
Kopfsalat	0,1 Liter	0,2 Liter	1,9 Liter	2 Liter	keine Angaben
Zucchetti	0,1 Liter	0,2 Liter	1,2 Liter	1,2 Liter	keine Angaben
Lauch	0,1 Liter	keine Angaben	keine Angaben	2,3 Liter	keine Angaben
Pflaumen	0,4 Liter	0,3 Liter	kein Anbau	kein Anbau	4,9 Liter
Trauben	0,3 Liter	0,4 Liter	kein Anbau	kein Anbau	5 Liter





umweltgerechter Einkauf immer ein saisonaler Einkauf. Denn die zweitgrösste Energieschleuder neben Flugtransporten sind beheizte Gewächshäuser. Diese Produktion braucht durchschnittlich 10 bis 15 Mal mehr Energie als der Freilandanbau. Ein alltägliches Beispiel: 1,1 Liter Erdöl stecken in einer Wintergurke aus dem Gewächshaus in Belgien, 90 Prozent weniger in einer Freilandgurke aus der Schweiz. Saisonal essen ist nicht nur gut für die Umwelt, sondern schmeckt auch besser, weil die Produkte reif geerntet werden.

90 Prozent der Konsumentinnen und Konsumenten sagen, dass sie beim Einkauf immer oder manchmal auf saisongerechte Produkte achten. Das zeigt eine repräsentative Umfrage des Instituts Link im Auftrag des WWF Schweiz. Bei vielen Konsumenten bleibt es allerdings beim guten Vorsatz, weil das mittlerweile ganzjährige Angebot an Früchten und Gemüse dazu führt, dass viele nicht mehr wissen, welches Produkt wann Saison hat: Lediglich 28 Prozent der Befragten konnten angeben, wann Tomaten in der Schweiz ohne beheizte Treibhäuser wachsen. Auch bei Kirschen (46 Prozent) und Trauben (49 Prozent) tippte nur eine Minderheit richtig. Besonders schlechte Saisonkennt-

nisse wiesen in der Umfrage jüngere Menschen und Männer aus.

Was sonst noch eine Rolle spielt

Neben der Verschmutzung von Wasser und Luft, der Bodenerosion und dem Wasserverbrauch hat auch die Verpackung von Lebensmitteln Einfluss auf die Ökobilanz. Je leichter sie ist, desto weniger belastet sie grundsätzlich die Umwelt. Das Bundesamt für Umwelt hat berechnet, dass ein Beutel mit Chips die Umwelt rund sechsmal weniger belastet als eine Chipsröhre. Letztere ist nicht nur materialintensiv und schwer, sondern reist vor dem Verkauf quer durch die Welt: Die Kartoffeln stammen aus den USA oder Deutschland, werden in Malaysia verarbeitet und verpackt und in die Schweiz transportiert. Die meisten Chips aus dem Beutel werden hingegen aus Schweizer Kartoffeln in der Schweiz hergestellt. Auch die Ökobilanz von Leitungswasser verglichen mit Mineralwasser in Flaschen zeigt klare Vorteile für das Leitungswasser. Ein Liter importiertes Mineralwasser schlägt sich mit 0,3 Litern Erdöl zu Buche. Und auch Fertigprodukte fallen häufig durch einen hohen Energieverbrauch auf, denn sie müssen konstant kühl gehalten und vor dem Essen oft zuerst aufgetaut werden. □

Nachhaltig essen beginnt beim Einkauf

- Keine eingeflogenen Lebensmittel kaufen
- Saisongerechte und lokale Gemüse und Früchte kaufen (*siehe auch www.sge-ssn.ch/ernaehrungsinfos/lebensmittel/gemuese-und-fruechte.html*)
- Nur drei Mal pro Woche Fleisch essen
- Leitungswasser dem Mineralwasser in Flaschen vorziehen
- Produkte mit (aufwendiger) Verpackung meiden
- Auf Convenience-Food verzichten

SVEN HOPPE/ISTOCKPHOTO