



Weitgereiste Lebensmittel

Der Verkehrsclub Österreich (VCÖ) veröffentlichte kürzlich eine Studie, welche Umweltbelastungen durch den Warenverkehr mit Lebensmitteln herausarbeitete. Bevor unser Essen im Einkaufskorb landet, hat es oft tausende Kilometer zurückgelegt - und entsprechenden CO²-Ausstoß verursacht. Unser Lebensmittelkonsum hat großen Einfluss auf das Verkehrsaufkommen. Dem gegenüber sorgt eine Kombination aus Biologisch, Regional und Saisonal bei Lebensmitteln dafür, den ökologischen Fußabdruck möglichst gering zu halten. Ein zusätzliches Problem stellt die Situierung der Einkaufsmöglichkeiten dar, welche gerade in Österreich in den vergangenen Jahren zunehmend eine Dezentralisierung auf die „grüne Wiese“ bei gleichzeitiger Ausdünnung der Ortskerne gebracht hat. Damit verbunden ist nicht nur eine dramatische Zunahme des „Einkaufsverkehrs“, sondern auch des Flächenverbrauches - nicht nur für die Verkaufsflächen, sondern auch für Zufahrtsstraßen und Parkplätze.

Der VCÖ Studie folgend importiert Österreich jährlich zwischen 400.000 und 500.000 Tonnen Sojaschrott (hauptsächlich aus Südamerika) über mehr als 12.000 km und fast ausschließlich als Futtermittel für Nutztiere. Um diese großen Mengen an Soja (nicht nur für Österreich) zu erzeugen, werden riesige Areale des Regenwaldes gerodet. Den Berechnungen des VCÖ folgend verursacht ein Kilo Schweinefleisch auf Basis importierten Sojafutters 2,9 Kg CO² bei Verwendung von regionalem Soja

sinkt der CO²-Ausstoß auf immerhin noch 1,3 Kg.

Nicht nur die großen Entfernungen, sondern auch mit welchem Transportmittel die Lebensmittel von der Produktionsstätte in heimische Supermärkte gebracht werden ist klimarelevant. Am schlechtesten schneidet in der CO²-Bilanz das Flugzeug ab. Das pro t/km 1.460 g CO² verursacht. Vor allem leicht verderbliche Waren werden allerdings häufig mit dem Flugzeug transportiert. Ein Kilogramm Spargel, das per Flugzeug aus Südamerika eingeflogen wird, belastet das Klima mit rund 17.000 g Treibhausgasen - wird der Spargel saisonal in der Region eingekauft, wird das Klima lediglich mit 60 g CO² Äquivalenten belastet. In Österreich werden pro Person und Jahr rund 75 Kg Fleisch konsumiert. Grundlage für die Fleischversorgung ist unter anderem der Transport von (Lebend)-Tieren und damit entsprechender LKW-Verkehr mit den daraus resultierenden CO² Emissionen.

Regionale Lebensmittel verringern den Verkehr

Die - klimarelevanten - Umweltprobleme, welche durch unseren Lebensmittelkonsum verursacht werden, sind evident. Abhilfe schafft bewusstes Einkaufen. Man sollte auf biologisch erzeugte saisonale Lebensmittel aus der Region zurückgreifen. Spanische Tomaten haben einen Transport von rund 2.700 km hinter sich, ehe sie in heimischen Regalen landen - Österreichische rund 70 km, so der VCÖ. Bewusst und klimaverantwortlich einkaufen bedeutet natürlich auch, gerade Obst und Gemüse dann zu kaufen, wenn es bei uns wächst. Spargel oder Erdbeeren im Winter sind problematisch, man sollte hochwertige heimische Produkte in jener Jahreszeit konsumieren, wenn sie bei uns geerntet werden - und sich danach schon wieder auf den Genuss im nächsten Jahr freuen.

VCÖ/H.H.



Hübsch anzuschauen und durchaus schmackhaft - aber notwendig?
(Bild: H. Hinterstoisser).