

Umweltfolgen von Lebensmitteln



Ursachen der Umweltbelastung

Umweltbelastungen durch Lebensmittel können entstehen bei:

- Produktion (Gemüseanbau, Tierhaltung)
- Konservierung
- Verpackung
- Transport
- Konsum (Lagerung, Zubereitung, Entsorgung)

Auswirkungen auf die Umwelt

Auf den Boden

- Bodenerosion
- Bodenverdichtung
- Bodenverschmutzung (z.B. mit Schwermetallen oder schwer abbaubaren organischen Substanzen) und Anreicherung der Schadstoffe in den Pflanzen und Tieren bzw. in der Nahrungskette
- Zerstörung der Lebensräume und damit einhergehend eine Abnahme der biologischen Artenvielfalt (Zerstörung der Biodiversität)

Aufs Wasser

- Gewässerüberdüngung (durch Phosphateinträge)
- Grundwasserverunreinigungen (z.B. durch Nitrat)

Auf die Luft

- Beitrag zum künstlichen Treibhauseffekt (z.B. durch den Ausstoss von Methan oder Lachgas)
- Emission von Luftschadstoffen (z.B. Motoren-Abgase der landwirtschaftlichen Maschinen und der Transportfahrzeuge)

Ernährung und Umweltbelastung - ein historischer Überblick

Nahrungsmittelbeschaffung und Ernährungsgewohnheiten haben sich im Laufe der menschlichen Kulturgeschichte stark verändert. Parallel dazu haben sich die mit der Nahrungsbeschaffung einhergehenden Umweltauswirkungen verstärkt. Über diese Entwicklung wird in den folgenden Abschnitten ein kurzer historischer Überblick gegeben.

Zu Beginn der Menschheit, in den paläolithischen (altsteinzeitlichen) **Jäger- und Sammlergesellschaften**, wurde auf das pflanzliche und tierische Nahrungsangebot zurückgegriffen, wie es die Natur bereitstellte, ohne auf die Güter oder ihre Quellen gross Einfluss zu nehmen. Einzig das Feuer wurde für die Nahrungszubereitung noch verwendet. Trotz eines auf den ersten Blick schonenden Umgangs mit der Natur traten gewisse Umweltprobleme schon damals auf. Zum Beispiel konnte es bei der Eroberung von neuem Lebensraum zur Überjagung bis hin zur Ausrottung bestimmter Tierarten kommen. Oder Flächenbrände, die zu Jagdzwecken entfacht wurden, konnten Pflanzengesellschaften verändern und sogar zu Versteppungen führen.

Mit dem Übergang zur **Agrargesellschaft** («Neolithische Revolution»), der vor rund 10000 Jahren begann, nahm der Mensch vermehrt Einfluss auf seine natürliche Umgebung. So züchtete er beispielsweise gezielt Pflanzen und Tiere und bekämpfte Unkraut und Ungeziefer. Es fand auch eine erste Technisierung der Landwirtschaft statt, denn die neu geschaffenen Monokulturen benötigten substantielle Eingriffe in den Wasserhaushalt (z.B. zur Bewässerung). Der Wasserbau wurde in der Folge zu einer essentiellen Bau- und Verfahrenstechnik. Mit der steigenden Einflussnahme verstärkten sich auch die negativen Auswirkungen auf die Umwelt, die sich zur damaligen Zeit unter anderem als Erosion, Verkarstung, Versumpfung, Versalzung sowie als Verdrängung und Ausrottung bestimmter Spezies manifestierten.

Nach der Entwicklung zur **Industriegesellschaft** («Industrielle Revolution») im Verlauf des 19. Jahrhunderts, die auf der Möglichkeit der Nutzung fossiler Energieträger basierte, fand im 20. Jahrhundert eine Industrialisierung auch in der Landwirtschaft statt. Mit fossiler Energie betriebene Bearbeitungsmaschinen kamen zum Einsatz, künstlich hergestellte Dünger, Pflanzenschutzmittel und Tiernahrung wurden verwendet, und auch in der Nahrungsmittelverarbeitung und -verteilung hielten industrielle Prozesse Einzug. Durch die neuen Bewirtschaftungsmethoden konnten einerseits die landwirtschaftlichen Erträge drastisch gesteigert werden, andererseits nahm aber auch die Umweltbelastung deutlich zu.

Einflussmöglichkeiten der Konsumentinnen und Konsumenten auf die durch Lebensmittel verursachte Umweltbelastung

Konsumentinnen und Konsumenten können das Ausmass der durch Herstellung und Konsum von Nahrungsmitteln entstehenden Umweltauswirkungen auf verschiedene Weise beeinflussen:

- einerseits **indirekt** durch Ihr Einkaufsverhalten, also durch die Wahl von möglichst umweltschonend produzierten Lebensmitteln und
- andererseits **direkt**, indem sie beispielsweise für den Heimtransport der Einkäufe aufs Auto verzichten sowie zu Hause einen energiesparenden Kühlschrank und Kochherd verwenden.

Wie Verbraucherinnen und Verbraucher durch ihr **Einkaufsverhalten** zumindest mittelfristig Einfluss auf die landwirtschaftliche Produktion ausüben und somit die Höhe der Umweltfolgen indirekt mitbestimmen können, zeigen folgende Beispiele:

Ein generell kleinerer Konsum von Fleisch führt dazu, dass der Druck in Richtung einer intensiven Tierhaltung nachlässt, was artgerechte Tierhaltung bevorteilt. Ausserdem wird der dadurch erwartete Abbau von Tierbeständen einen Beitrag zur Entlastung des Stickstoffhaushaltes der Schweiz liefern.

Je mehr Fleisch aus besonders artgerechter Tierhaltung abgesetzt werden kann, desto attraktiver wird die Produktion in diesem wohl schwierigsten Segment des Bio-Landbaus.

Vermehrter Konsum von Bio- und IP-Produkten erhöht die Anzahl der Bio- und IP-Betriebe, was eine generelle Schonung der Umwelt bei der landwirtschaftlichen Produktion fördert.

Zwischen 1993 stieg beispielsweise der Umsatz von Bio- und IP-Produkten beim Grossverteiler Coop von 21 auf 156 Mio. Franken; die Migros erreichte 1994 allein mit den IP-Produkten einen Umsatz von 300 Mio. Franken. Auf Grund dieses grossen Zuspruchs der Konsumentinnen und Konsumenten und unterstützt durch die seit 1993 eingeführten Direktzahlungen für eine biologische Bewirtschaftung in der Landwirtschaft stieg die Zahl der Bio-Bauern konstant an: 1997 arbeiteten in der Schweiz rund 6,4% der Betriebe nach den Prinzipien des biologischen Landbaus.

Beim **Bio-Landbau** wird zum Beispiel durch den Verzicht auf chemische Pflanzenschutzmittel der Eintrag von Schadstoffen in empfindliche Ökosysteme

vermindert, was wiederum zur Erhaltung der Artenvielfalt beiträgt. Die für Bio-Betriebe vorgeschriebene ausgeglichene Düngebilanz führt zu einer Senkung der Nitratbelastung im Grundwasser, und nicht zuletzt leistet die biologische Produktion auch einen Beitrag zur Verminderung des Energieverbrauchs.

Fazit: Einkauf und Konsum von Nahrungsmitteln belasten die Umwelt heute in nicht unbeträchtlicher Masse. Aber durch ein umweltbewusstes Einkaufsverhalten kann jede Konsumentin und jeder Konsument einen kleinen Beitrag zur Reduktion der ökologischen Auswirkungen im Bedürfnisfeld Ernährung leisten.

Literatur:

KAHLMEIER, S., KÜNZLI, N., BRAUN-FAHRLÄNDER, CH., ACKERMANN-LIEBRICH, U. & ULRICH-VÖGTLIN, U. (1998). *Aktionsplan Umwelt und Gesundheit: Evaluationskonzept: Teilbereich Natur und Wohlbefinden*. Basel: Universität, Institut für Sozial- und Präventivmedizin.

RIGENDINGER, L. (1997). *Blick über den Tellerrand: Nachhaltige Entwicklung am Beispiel Ernährung*. Zürich: Eidgenössische Technische Hochschule, Departement für Umweltnaturwissenschaften.

SIEFERLE, R. P. (1993). *Die Grenzen der Umweltgeschichte*. In: GAIA, 2 (1), 8-21.



Tipps für ein umweltfreundliches Einkaufs- und Konsumverhalten

Die Umweltbilanz Ihres Einkaufs- und Konsumverhaltens können Sie folgendermassen verbessern:

Gemüse statt Fleisch

- Den stärksten Einfluss auf die Umweltbilanz hat der Fleischkonsum. Wollen Sie also etwas für die Umwelt tun, essen Sie weniger Fleisch.

Label-Produkte

- Innerhalb einer Produktkategorie (Gemüse oder Fleisch) sind «Bio»-Produkte am umweltfreundlichsten. Kaufen Sie folglich Lebensmittel, die mit Umwelt-Labels gekennzeichnet sind.

Saisonprodukte

- Konsumieren Sie Saisonprodukte. Diese werden im Freiland angebaut und müssen nur über kurze Distanzen transportiert werden, da sie häufig aus der Region stammen.

Regionale Produkte

- Bevorzugen Sie Produkte aus der Region, da diese nicht weit transportiert werden müssen. Verzichten Sie besonders auf frische Lebensmittel aus Übersee, bei denen nicht sicher ausgeschlossen werden kann, dass sie eingeflogen wurden.

Heimtransport, Lagerung und Zubereitung

- Wenn Sie die Nahrungsmittel gekauft haben, können Sie noch folgendes für die Umwelt tun:

! - Verzichten Sie für den Heimtransport aufs Auto. Benutzen Sie stattdessen öffentliche Verkehrsmittel oder das Velo, bzw. gehen Sie zu Fuss.

! - Achten Sie auf möglichst kurze Lagerungs- und Zubereitungszeiten.

Gemüse statt Fleisch



Umweltfolgen der Fleischproduktion

Über den gesamten Lebensweg hinweg betrachtet, also von der Herstellung über den Konsum bis zur Entsorgung, verursacht ein Kilogramm Fleisch deutlich höhere Umweltbelastungen als ein Kilogramm Gemüse (nach der Methode der modularen Ökobilanzierung durchschnittlich über 8-mal mehr). Auch wenn berücksichtigt wird, dass der Nährwert von Fleisch rund vier Mal über demjenigen von Gemüse liegt, belastet der Fleischkonsum die Umwelt immer noch mehr als doppelt so stark wie der Konsum von Gemüse. Zu den konkreten Umweltbelastungen, die speziell durch die Produktion von Fleisch hervorgerufen werden, zählen folgende:

Überdüngung: Wenn zu viele Nutztiere (z.B. in Mastbetrieben) im Vergleich zur Fläche gehalten werden, auf welche der anfallende Hofdünger ausgetragen werden kann, wird der Boden überdüngt, die überschüssigen Nährstoffe werden ausgewaschen und belasten die Gewässer (Nitrat im Grundwasser, Phosphorüberschüsse in Seen).

Beitrag zum Treibhauseffekt: Laut einem Bericht der Enquete-Kommission «Schutz der Erdatmosphäre» des Deutschen Bundestages (1995) sind rund 85% der Klimabelastung, die durch die Nahrungsmittelbereitstellung verursacht wird, der Tierproduktion zuzuschreiben. Die Landwirtschaft insgesamt trägt etwa 9 bis 15% zu dem vom Menschen verursachten, zusätzlichen Treibhauseffekt bei.

Weitere Umweltfolgen: Bei der Herstellung von Futtermitteln (Getreide etc.) für die Tiere können nochmals diverse Umweltschäden entstehen:

- Bodenerosion (bis hin zur Wüstenbildung) infolge mechanischer Bearbeitung von Monokulturen
- Bodenverschmutzung (z.B. mit schwer abbaubaren organischen Substanzen aus Pestiziden)
- Verlust der Biodiversität (Abnahme der Artenvielfalt)
- Emission von Luftschadstoffen auf Grund des Verbrauchs fossiler Energieträger beim Betrieb verschiedener Maschinen

Neben diesen negativen Folgen kann die Tierhaltung aber auch positive Auswirkungen auf die Umwelt haben :

Tiere können Pflanzen veredeln, die für den Menschen unbedenklich sind: So fressen Kühe Raufutter, das für den Menschen ungenießbar wäre und das auf Hügeln und Alpen wächst, die nicht als Ackerland geeignet sind. Und Schweine haben in Stadt und Land als Abfall verwertende Fleischproduzenten jahrhundertlang eine ökologisch sinnvolle Funktion erfüllt.

Wenn Tieren jedoch anstelle von Raufutter oder Abfällen hochwertige Futtermittel wie Getreide oder Soja verfüttert werden, die auch für den Menschen konsumierbar wären, fällt der dabei erlittene Energieverlust bei der Bewertung des Fleischkonsums gegenüber dem Konsum von Gemüse wieder negativ ins Gewicht. Denn bei der heute üblichen Mischung tierischer Nahrungsmittel gewinnt ein Mensch durchschnittlich nur rund eine Kalorie aus den ursprünglich dem Tier verfütterten 5,5 Kalorien.

Fazit: Aus Umweltschutzgründen muss also nicht vollständig auf Fleisch verzichtet, der Fleisch-Konsum aber reduziert werden.

Fleischkonsum aus gesundheitlicher Sicht

Auch aus **gesundheitlicher Sicht** kann sich eine Reduktion des Fleischkonsums positiv auswirken:

- In den Industrieländern ist der **Fettkonsum** mit etwa 132 g pro Person und Tag rund zwei Mal zu hoch und 64% der konsumierten Fette stammen aus tierischen Quellen. Zu hoher Fettkonsum kann zu Übergewicht sowie zu Herz- und Kreislaufkrankheiten führen.
- Neben dem Fett- ist heutzutage aber auch der **Eiweisskonsum** zu hoch (rund 106 g pro Tag gegenüber notwendigen 60 g). Und mehr als die Hälfte des Eiweisses stammt aus tierischen Quellen. Zuviel Eiweiss belastet den Stoffwechsel stark.

Fleischkonsum aus ethischer Sicht

Neben Umweltschutz- und Gesundheitsaspekten sprechen auch ethische Argumente für eine Einschränkung des Fleischkonsums. Denn laut einer Umfrage der Konsument/innen Arbeitsgruppe für tier- und umweltfreundliche Nutztierhaltung (KAG) erfüllte 1996 - sechs Jahre nach Ablauf der Anpassungsfrist - mindestens ein Zwölftel der Betriebe die Vorschriften der Tierschutzverordnung noch nicht.

Tierschutz ist ein gesellschaftliches Anliegen mit einem ethisch-philosophischen und kulturellen Hintergrund. Hinter dem Tierschutzverständnis einer grossen Mehrheit von Schweizerinnen und Schweizern steht der ethische Ansatz der «Ehrfurcht vor dem Leben»: Tiere dürfen und sollen zum Wohl des Menschen genutzt werden, doch sollen mit dieser Nutzung grösste Anstrengungen verbunden werden, das Leiden und Töten von Tieren gering zu halten. (STAUFFACHER, 1996, S. 78)

Die **Haltungsbedingungen** von Tieren sehen in der Schweiz folgendermassen aus:

- 1997 lebten in der Schweiz von insgesamt rund 1,7 Millionen Rindern und Kälbern deren 260000 oder 15% in Mastbetrieben; bei den Schweinen waren es etwa 180000 oder 13% von 1,4 Millionen, die als Masttiere gehalten wurden.
- 27,4% der Betriebe praktizierten 1997 kontrollierte Freilandhaltung. Diese verlangt, dass in der Nähe des Stalles Weidemöglichkeiten bestehen, und für den Auslauf im Winter muss ein Laufhof vorhanden sein.

Als besonders bedenkliche Haltungsbedingungen haben sich

Intensivmastbetriebe erwiesen:

- Dort haben die Tiere meist **keinen Auslauf**.
- Den Tieren werden regelmässig hohe Dosen **Antibiotika** verabreicht - neben der Krankheitsvorsorge auch zur Wachstumsförderung. Für den Menschen stellt sich vermehrt das Problem der Resistenzbildung. Denn gewisse Bakterien halten dem Angriff des Antibiotikums stand und werden resistent. Solche resistente Bakterien können dann beim Melken in die Milch, respektive beim Schlachten auf das Fleisch gelangen und vom Lebensmittel schliesslich auf den Menschen übergehen. Dies kann weiter zur Folge haben, dass Antibiotika, die beim Menschen bisher erfolgreich als Heilmittel eingesetzt wurden, im Laufe der Zeit ihre Wirkung verlieren.

Literatur:

ENQUETE-KOMMISSION «SCHUTZ DER ERDATMOSPHÄRE» DES DEUTSCHEN BUNDESTAGES (Hrsg.) (1995). *Mehr Zukunft für die Erde: Nachhaltige Energiepolitik für dauerhaften Klimaschutz*. Bonn: Economica Verlag.

HALDIMANN, U. & DIETRICH, S. (1992). *Unser täglich Fleisch: So essen wir die Welt kaputt*. Zürich: Unionsverlag.

STAUFFACHER, M. (1996). *Anwendungsorientierte Ethologie (Skript zur Vorlesung an der Abt. XB)*. Zürich: Eidgenössische Technische Hochschule.

STUCKI, B. (1998). *Mäster setzen auf neue Leistungsförderer*. In: *Konsum und Umwelt* (2/98). 12-15.

WWF (Hrsg.) (1997). *Fleisch: Produktion und Konsum: In Zukunft verträglich*. Zürich: WWF.

Label-Produkte

Besonders empfehlenswerte Labels

Lebensmittel-Labels sind ein nützliches Hilfsmittel für den Einkauf von umweltverträglich hergestellten Nahrungsmitteln.

Der WWF und die Stiftung für Konsumentenschutz (SKS) haben eine Liste herausgegeben mit Labels, die sie aus umweltschützerischer und ethischer Sicht für besonders empfehlenswert halten.

Besonders empfehlenswerte Labels für Gemüse-Produkte:

- Bio-Knospse
- M-Bio
- Coop NATURAplan
- Bio-Domaine
- Demeter

Besonders empfehlenswerte Labels für Fleisch-Produkte:

- Bio-Knospe
- KAG-Freiland-Sonne
- fidelio

Kurzbeschreibung der Labels

Bio-Knospe

Die Bio-Knospe ist das Label der Vereinigung Schweizer Bio-Landbauorganisationen. Mit der BIO SUISSE-Knospe werden Inlandprodukte gekennzeichnet, die nach Bio-Richtlinien hergestellt wurden. Ausländische Bioprodukte, die ebenfalls den BIO SUISSE-Richtlinien genügen, werden mit der Knospe (ohne SUISSE) versehen.

M-Bio

Migros-Bio-Produktion ist die Biolinie der Migros. Für die Schweizer Bioproduzenten sind die Richtlinien gleichwertig mit jenen der BIO SUISSE.

Coop NATURAplan

Coop NATURAplan ist das Label der Coop für Produkte (Gemüse und Früchte sowie Milch und Milchprodukte), die aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft stammen und den Richtlinien der BIO SUISSE genügen. Für Fleisch, das mit dem Coop NATURAplan-Label versehen ist, werden als Mindestanforderung die sog. kontrollierte Freilandhaltung und tierfreundliche Stallsysteme verlangt.

Bio Domaine

Unter der Marke Bio Domaine werden Produkte angeboten, die ausschliesslich mit dem Label Bio-Knospe ausgezeichnet sind. Fleisch und Eier sind zum Teil zusätzlich mit der KAG-Freiland-Sonne deklariert.

Demeter

Unter dem Demeter-Label sind die biologisch-dynamisch wirtschaftenden Bauern und Bäuerinnen zusammengeschlossen. Der Demeter-Verband ist Mitglied bei BIO SUISSE.

KAG

Die KAG-Freiland-Sonne ist das Label der Konsument/innen-Arbeitsgruppe für tier- und umweltfreundliche Nutztierhaltung. Diese Organisation ist Pionierin für die konsequente Freilandhaltung von Tieren.

fidelio

fidelio-Fleisch erfüllt sowohl die Kriterien der BIO SUISSE als auch jene der KAG.

Die folgenden recht häufig anzutreffenden Labels, erfüllen zwar die strengen Bio-Richtlinien nicht ganz, aber dennoch garantieren sie eine deutliche Verbesserung gegenüber der konventionellen Produktion:

IP SUISSE

Obst, Gemüse und Kartoffeln mit dem IP Label stammen aus Betrieben, die was den Pflanzenbau anbelangt integriert bewirtschaftet werden.

Agri Natura

Unter der Marke Agri Natura werden Kartoffeln, Brot und Mehl aus integrierter Produktion verkauft. Für die Tierhaltung sind die Vorschriften der Tierschutzverordnung einzuhalten.

Natura Beef

Natura Beef ist das Label der Schweizerischen Vereinigung der Ammen- und Mutterkuhhalter (SVAMH) und wird für Kalb- und Rindfleisch vergeben, welches nach den Richtlinien der SVAMH produziert wurde.

Bell Natura

Die Bell-Metzgereien verkaufen Bell Natura Rind-, Kalb-, und Schweinefleisch, aber auch Fleisch aus konventioneller Produktion.

Kriterien der Gemüse-Labels

Kriterien, die alle Labels (z.B. also auch IP) erfüllen müssen:

- Der Betrieb muss mindestens 5% ökologische Ausgleichsfläche aufweisen.
- Chemisch-synthetische Mittel zur Bodendesinfektion sind verboten.
- Die Krautvernichtung bei Kartoffeln muss ohne chemische Behandlung erfolgen.
- Für die Lagerung dürfen keine chemischen Keimhemmungsmittel eingesetzt werden.

Kriterien, denen nur jene Labels genügen, die als besonders empfehlenswert eingestuft wurden:

- Die Düngung darf nur organisch erfolgen (Verbot von Kunstdünger).
- Krankheiten und Schädlinge müssen mit biologischen Mitteln bekämpft werden (Verbot von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln, Kupfer- und Schwefelpräparate sind beschränkt zugelassen).
- Unkraut darf nur mechanisch bekämpft werden.

Vorteile artgerechter Tierhaltung

Bei der Tierhaltung hängen die Richtlinien der Labels von der jeweiligen Tierart ab. So existieren beispielsweise Kriterien für Milchviehhaltung, Kälber- und Rindermast, Schweinehaltung, Legehennenhaltung oder Pouletmast.

Ganz allgemein bringt eine artgerechte Tierhaltung eine Reihe von Vorteilen:

- Die Tiere befinden sich in einem **besseren Gesundheitszustand** und leiden weniger an Krankheiten.
- **Weniger Arbeit** für die Bauern: Laufställe für Kühe weisen deutliche arbeits- und betriebswirtschaftliche Vorteile gegenüber Anbindehaltung auf; die weniger arbeitsintensive Vollweide ist gegenüber der Stallfütterung kostengünstiger.
- **Geringere Investitionskosten:** Die Investitionskosten für tierfreundliche Laufställe sind meist geringer als die herkömmlichen, nicht tiergerechten Aufstallungssysteme.
- **Besserer Verdienst:** Label-Produkte lösen auf dem Markt einen höheren Preis.

Weitere Informationen

- Labels des Schweizerischen Biolandbaus
- Label-Vergleich der Umweltkommission (UMKO) des VSETH
- Weiteres zum biologischen Landbau

Literatur:

WWF (Hrsg.) (1997). *Fleisch: Produktion und Konsum: In Zukunft verträglich*. Zürich: WWF.

WWF & Stiftung für Konsumentenschutz (SKS) (Hrsg.) (1998). *Bio, IP, Tiergerecht: Labels für Lebensmittel*. Zürich: WWF & SKS.

Saisonprodukte

Gründe, die für einen Konsum von Saisonprodukten sprechen

- Saisonprodukte werden häufig im Freiland angebaut. Dies entspricht einer sehr energiesparenden und damit **umweltschonenden Produktionsweise**.
- Oftmals stammen Saisonfrüchte und -gemüse aus der Region, was **kurze Transportwege** ermöglicht.
- Auf Grund der kurzen Transportdistanzen und der damit verbundenen kurzen Lagerungszeit sind Saisonprodukte **frisch** und erleiden kaum Verluste in ihrem Vitamingehalt, sind also sehr **vitaminreich**.
- Saisonfrüchte und -gemüse schmecken nicht nur **aromatischer**, sie sind auch **nährstoffreicher**, da sie ausgereift sind und ihre Inhalts- und Nährstoffe somit voll entwickeln konnten.
- Durch den Kauf von Saisonprodukten wird die **regionale Landwirtschaft** unterstützt.
- Saisonprodukte sind oft **preisgünstiger**.

Literatur:

BÄTTIG, M. (1999). Wissen und Handeln der Bevölkerung zum Thema Ernährung und Umwelt. Diplomarbeit, Abteilung für Umweltnaturwissenschaften, ETH Zürich / Institut für Sozial- und Präventivmedizin, Universität Basel.

Handlungshinweis - Regionale Produkte

Umweltbezogene Gründe, die für einen Konsum von regionalen Produkten sprechen

Bei Produkten, die aus der eigenen Region stammen, sind die Transportdistanzen kurz, was einen kleineren Energieverbrauch und weniger Abgase zur Folge hat.

Durch den Kauf regionaler Produkte wird die einheimische Landwirtschaft erhalten. Dies trägt auch dazu bei, die Kulturlandschaft in gutem Zustand zu behalten.

In der Regel sind die Regio-Lebensmittel wenig verarbeitet und in traditionellen Verfahren haltbar gemacht, was sich ebenfalls günstig auf ihre Umweltbilanz auswirkt.

Viele Regio-Produkte stammen zudem aus Bio oder IP-Produktion. Dies deshalb, weil diese Produktionsformen in den Berggebieten regionale Marketingprojekte entwickeln sich vorwiegend in der voralpinen Hügelzone und im Berggebiet einen hohen Anteil haben.

Andere Gründe, die für einen Konsum von regionalen Produkten sprechen

Die Unterstützung der einheimischen Landwirtschaft durch den Kauf von Produkten aus der Region trägt auch dazu bei, die regionale Wertschöpfung zu erhöhen.

Für Konsumentinnen und Konsumenten ist es bei Lebensmitteln aus der Region eher möglich, die Art und Weise der Produktion kennen zu lernen, was mehr Vertrauen in die Nahrungsmittel schafft. Dieses Vertrauen ist durch die heutige Situation (Lebensmittelskandale, Gentechnik etc.) zum Teil gestört.

Literatur:

ROLAND, H: (1998). Regioproducte kommen an. In: Konsum & Umwelt (2/98). 19-21.

Heimtransport, Lagerung und Zubereitung

Verkehrsmittelwahl

Nachdem auf die Umweltbilanz des Lebensmittelkonsums bisher nur indirekt Einfluss genommen werden konnte - über die Wahl des Produktes -, besteht nach dem Kauf die Möglichkeit, direkt etwas zu einer umweltfreundlichen Bilanz beizutragen, und zwar beim Heimtransport, bei der Lagerung und der Zubereitung.

Die grösste Umweltbelastung beim Heimtransport verursacht das Auto. Benützen Sie für Ihre Einkäufe deshalb möglichst öffentliche Verkehrsmittel oder das Fahrrad bzw. gehen Sie zu Fuss.

Lagerung

Kühlschrank, Gefriertruhe und Kochherd verbrauchen in einem durchschnittlichen Haushalt pro Jahr je rund 450 kWh an Strom. Damit zählen sie zu den grössten Energieverbrauchern im Haushalt. Einsparungen lassen sich vornehmen, wenn energetisch möglichst sparsame Geräte eingesetzt werden. Also:

- ! - Achten Sie beim Kauf eines neuen Kühlschranks darauf, dass Sie ein möglichst energiesparendes Modell wählen. Dies wirkt sich nicht nur positiv auf die Umwelt aus, sondern auch auf Ihre Stromrechnung.

Zubereitung

Einfache Möglichkeiten, bei der Zubereitung Zeit und somit auch Strom zu sparen:

- Am effizientesten Strom sparen können Sie, wenn Sie mit einem Deckel auf dem Topf kochen. Wer ohne Deckel kocht, kann bis zu drei Mal mehr Strom brauchen, bis beispielsweise Wasser heiss ist.
- Verwenden Sie Töpfe, deren Böden ganz eben sind. Dies ermöglicht eine optimale Wärmeübertragung von der Kochplatte auf den Kochtopf.
- Weiter lässt sich mit Isolierpfannen Energie sparen, also mit Pfannen mit Doppelwänden.

Weitere Faktoren mit Bedeutung für die Umwelt

- Kennzahlen von Haushaltsgeräten
- Einsatz von Küchengeräten
- Allgemeine Fragen zum Energieverbrauch im Haushalt

Literatur:

INFORMATIONSSTELLE FÜR ELEKTRIZITÄTSANWENDUNG (INFEL) (Hrsg.)
(1999). *Energie mit Vernunft (power dossier 4 / 99)*. Zürich: INFEL.