

Die Klimarelevanz des Lebensmitteltransports

Alles dreht sich ums Klima, den Klimawandel, die Emission klimaschädlicher Gase. Woher Letztere kommen, wohin sie gehen, wer sie verursacht, wie man sie vermeidet. In dieser Serie widmen wir uns monatlich einem klimarelevanten Ernährungsthema. Diesmal geht es darum, wie klimarelevant der Transport unserer Lebensmittel ist.

Essen Sie viel frisches Obst und Gemüse?

Dann ist Ihre CO₂-Bilanz viel besser als bei Fans von Fleisch und Milchprodukten. Fahren Sie mit dem Auto zum Einkaufen? Wie weit? Vielleicht zum Hofladen raus aufs Land, um erntefrische Beeren zu pflücken? Das schlägt leider mit zusätzlich vier bis fünf Kilogramm CO₂ im Durchschnitt pro Kilogramm Obst und Gemüse zu Buche (Quelle: Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg ifeu 2020). Möchten Sie also etwas für das Klima tun, dann können Sie das Fahrrad nehmen oder zu Fuß einkaufen gehen.

Erdbeeren frisch zur Saison von Mai bis Juli genossen, haben eine bessere CO₂-Bilanz als Erdbeeren im Winter aus südlichen Gefilden, womöglich im Gewächshaus angebaut. Genau beziffert heißt das: 0,3 Kilogramm CO₂ pro Kilogramm frische saisonale Erdbeeren, während bei den Winter-Erdbeeren das Elfache an Kohlendioxid anfällt. Nicht so einfach ist die Rechnung bei Tomaten: Saisonal und regional gewinnt auch hier mit 0,4 Kilogramm CO₂ pro Kilogramm Tomaten. Aber die Freiland-Tomaten aus Südeuropa kommen mit 0,5 Kilogramm schon nahe an dieses Ergebnis heran. Ganz miserabel fällt der Aspekt »regional« im Winter bei Tomaten aus Deutschland aus, die in beheizten Gewächshäusern kultiviert werden. Da sind wir schon bei drei Kilogramm CO₂ pro Kilogramm frischen Tomaten (Quelle: ifeu 2020).

Das bedeutet, hier lohnt sich tatsächlich der Transport von Tomaten aus Italien oder Spanien. Die konsequenteste, weil CO₂-sparsamste Wahl wäre, im Winter gar keine frischen Tomaten zu verzehren.



Welcher Apfel ist der klimafreundlichste?

Frisch vom Baum im Spätsommer oder Herbst aus heimischem Bio-Anbau kommt der Apfel auf nur 0,3 Kilogramm CO₂ pro Kilogramm. Auch im Januar sehen die Äpfel noch knackig frisch aus, weil sie in Kühllhäusern gelagert werden. Die dafür benötigte Energie sorgt für einen Anstieg und im April sind es dann schon 0,4 Kilogramm CO₂ (Quelle: ifeu 2020). Das ist aber nur die Hälfte der CO₂-Last eines Apfels, der aus Neuseeland mit dem Schiff kommt.

CO₂-Bilanz von Lebensmitteln aus Übersee

Ungefähr vier Prozent aller Lebensmittel, die in Deutschland konsumiert werden, kommen aus Übersee. Diese werden größtenteils mit dem Schiff transportiert. Die schlechteste Bilanz hat, wie zu erwarten, das Flugzeug: Zwar wird weniger als ein Prozent aller in Deutschland angebotenen Lebensmittel eingeflogen, das verursacht jedoch über zehn Prozent der Treibhausgase, die durch alle Transporte entstehen.

Pro Kilogramm reif geernteter Ananas, die mit dem Flugzeug zum Verbraucher transportiert wird, geht man von 15 bis 16 Kilogramm Kohlendioxid-Äquivalenten aus (im Vergleich zu 300 Gramm CO₂ pro Kilogramm bei den heimischen Äpfeln). Wird die Ananas mit dem Schiff transportiert, lassen sich 25 Mal geringere CO₂-Werte pro Kilogramm errechnen.



Das können Sie im Alltag tun

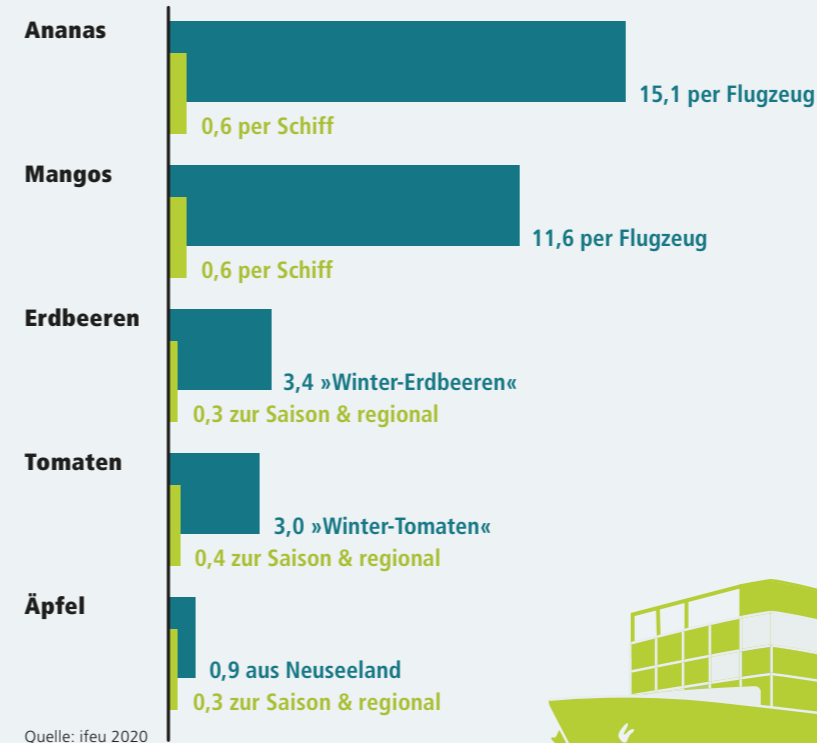
Folgen Sie beim Einkauf den Empfehlungen des Umweltbundesamtes:

- Kaufen Sie Lebensmittel aus ökologischer Produktion (EU-Bio-Siegel).
- Achten Sie auf eine ausgewogene und gesunde Ernährung.
- Achten Sie auf regionale und saisonale Herkunft.



Klimabilanz verschiedener Lebensmittel

Vergleich der CO₂-Äquivalente in Kilogramm je Kilogramm Produkt nach Herkunft und Transport



Quelle: ifeu 2020

Schon gewusst? Papaya, Ananas und Mango in den Alnatura Märkten werden mit dem Schiff transportiert und verursachen nur ca. 0,6 Kilogramm CO₂ pro Kilo.



Ist regional besser als bio?

Nach einer Studie des Thünen-Instituts von 2019 stößt der ökologische Landbau pro Hektar eine Tonne weniger CO₂ aus als der konventionelle. Aber der Flächenaufwand ist größer und der Hektarertrag im Bio-Anbau meist geringer, deshalb bleibt dieser Klimavorteil in Statistiken, die die CO₂-Bilanz pro Kilogramm Lebensmittel berechnen, unsichtbar. Unstrittig ist, dass die Biodiversität beim ökologischen Anbau höher und die Bodenbewirtschaftung auf die Dauer nachhaltiger und besser für den Klimaschutz ist. Ein Hektar Bio-Boden bindet 1,5 Tonnen CO₂ mehr als ein konventionell bewirtschafteter Boden.

Viele Verbraucherinnen und Verbraucher geben regionalen Lebensmitteln den Vorzug, unabhängig davon, ob bio oder konventionell. Aber der Begriff »regional« ist weder geschützt, noch wird er überprüft. Deshalb ist er weit auslegbar. Bei »regional« ist der Einsatz von chemisch-synthetischen Düngemitteln und Pflanzenschutzmitteln erlaubt. Hinzu kommt, dass ein Schwein, das von einem regionalen, konventionell arbeitenden Hof kommt und unter anderem mit Soja aus Abholzungsgebieten des tropischen

Regenwalds schnell schlachtreif gefüttert wird, als »regional« gekennzeichnet verkauft werden darf. Des Weiteren kann man zwar auf Bio-Papaya, -Ananas und -Mango verzichten, andererseits fördert man aber mit deren Einkauf den ökologischen Anbau auch in den Ländern des Südens. Menschen in weniger wohlhabenden Regionen der Erde haben eine mögliche Einnahmequelle, wenn wir uns ab und zu auch tropische Früchte gönnen. Aber bitte nur Bio-Früchte, die mit dem Schiff transportiert werden.

Am besten für das Klima ist die Kombination

aus bio, regional und saisonal. Deshalb freuen wir uns über die regionale Bio-Ernte von Beerenfrüchten und Tomaten im Sommer sowie auf die Apfel-, Birnen-, und Kartoffelernte in den Herbstmonaten. SUS



Weitere Informationen unter:
G. Reinhardt, S. Gärtner, T. Wagner:
»Ökologische Fußabdrücke von Lebensmitteln und Gerichten in Deutschland«
[ifeu.de/themen/biomasse-und-ernaehrung/](https://www.ifeu.de/themen/biomasse-und-ernaehrung/)
ifeu-Institut Heidelberg, 2020