

Transportweg



[1]

Lokal einkaufen ist bei verantwortungsbewussten Konsumenten längst selbstverständlich – um Treibhausgas-Emissionen zu sparen. Wissenschaftler der Carnegie Mellon University in Pittsburgh sind nun in einer [Studie](#) [2] der Frage nachgegangen, was den grösseren Einfluss auf die Umwelt hat: der Transportweg oder die Art der Produkte.

CO₂-Ausstoss bei Produktion und Transport unserer Lebensmittel

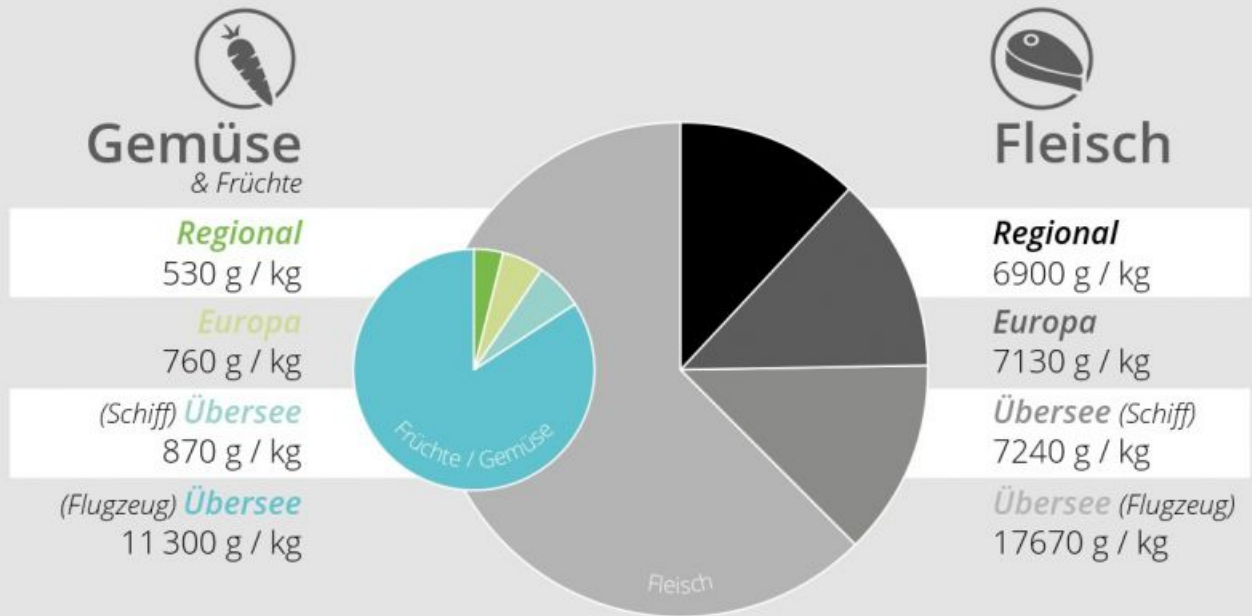


Diagramm als A6-Karte [bestellen](#) [3].

Die Resultate mögen viele erstaunen: Obwohl Lebensmittel in den USA im Schnitt mehr als 1640 Kilometer zurücklegen, wenn sie von der Fabrik in die Geschäfte gebracht werden, macht dies nur vier Prozent an den Treibhausgas-Emissionen aus. Selbst wenn man den ganzen Lebenszyklus der Nahrungsmittel ansieht, kommt man zwar im Schnitt auf rund 6760 Kilometer, doch im Verhältnis zum CO₂-Ausstoss der Produktion der Lebensmittel ist auch dies nur rund ein Zehntel der Treibhausgasemissionen.

Dennoch: Die Problematik des Fleischkonsums spiegelt sich auch hier. Wenn der Transport komplett betrachtet wird, ist Fleisch ein Problem: Da zuerst das Futter für die Tiere produziert und transportiert werden muss, ergibt sich für den ganzen «Lebenszyklus» des Fleisches, vom Futtermittelanbau bis zum Konsumenten, ein durchschnittlicher Transportweg von 20'400 Kilometern, also rund dreimal mehr als im Durchschnitt aller Nahrungsmittel. Viel entscheidender ist also, *welche* Produkte gekauft werden und nicht, woher sie stammen. Dabei wurde auch einmal mehr festgestellt, dass Rindfleisch, Milch und Milchprodukte bei der «Produktion» die meisten Klimagase erzeugen.

Eine isolierte Betrachtung des Transports des fertigen Produktes sagt also nichts aus. Die *Produktion* eines Produktes führt selbst zum Transport von Rohstoffen. Und genau da findet sich die grösste Klimasünde.

Der [Pendos CO₂-Zähler](#) [4] stimmt mit dieser Studie überein:

Produktion

CO ₂ -Verbrauch in g pro kg Lebensmittel ¹		frisch	tiefgekühlt
		Rindfleisch	13'500
	Geflügel	3'500	4'500
	Schweinefleisch	3'000	4'300
	Gemüse	150	400
	Obst	450	>450

Transport

CO ₂ -Anteil im Treibstoffverbrauch ²		
		Aus der Region
	Aus Europa	460 g/kg
	Aus Übersee (Schiff)	570 g/kg
	Aus Übersee (Flugzeug)	11'000 g/kg

Werden nun für eine gesamtheitliche Darstellung des CO₂-Ausstosses unserer Lebensmittel Transport und Produktion summiert zeigt sich: Obst und Gemüse aus Übersee per Flugzeug verursachen weniger CO₂-Ausstoss als das Rindfleisch vom nachbarlichen Bauern.

Summe von Produktion und Transport ³	Herkunft	Produkt	CO ₂ -Ausstoss
		Regional	Obst/Gemüse
Schweinefleisch			3'230
Geflügel			3'730
Rindfleisch			13'730
Europa		Obst/Gemüse	760
		Schweinefleisch	3'460
		Geflügel	3'960
		Rindfleisch	13'960
Übersee (Schiff)		Obst/Gemüse	870
		Schweinefleisch	3'570
		Geflügel	4'070

Herkunft	Produkt	CO2-Ausstoss
		Rindfleisch
	Übersee (Flugzeug)	Obst/Gemüse
		Schweinefleisch
		Geflügel
		Rindfleisch

Was statt woher

Die Verlängerung der Nahrungskette über das Tier (Rind, Schwein etc.) verursacht mehr Treibhausgasemissionen als der Transport von Nahrungsmitteln.

Wer also lokal produziertes Fleisch einkauft, schädigt die Umwelt mehr, als wenn stattdessen importierte pflanzliche Nahrung gekauft wird. Am gewichtigsten sind in dieser Hinsicht Rindfleisch und Milchprodukte. Hinzu kommt, dass bei «lokal produzierten» tierischen Produkten das Futter der Tiere durchaus weite Strecken zurückgelegt haben kann (z.B. aus Brasilien).


Würden die gesamten Transportkilometer von eingekauften Nahrungsmitteln auf null gesenkt, würde dies das Klima weniger entlasten, als wenn ein Fleischesser jeweils einen Tag pro Woche auf pflanzliche Produkte umsteigen würde.

Wer also etwas für die Umwelt tun will, sollte sich in erster Linie überlegen, welche Nahrungsmittel eingekauft werden. Optimal wäre der Griff im Laden zu lokal angebauten, pflanzlichen Nahrungsmitteln, die biologisch produziert wurden.

Das Wichtigste ist jedoch, den Konsum von Fleisch und Milchprodukten weitestgehend durch schmackhafte pflanzliche Lebensmittel zu ersetzen.


Ein Steak des nachbarlichen Bauernhofes ...

... produziert mehr CO₂ als zwölf Avocados aus Mexiko




1 Rindfleisch-Steak à 200 g

=



12,6 Avocados à je 250 g



Quellenangabe unter www.swissveg.ch/transport

Diagramm als A6-Karte [bestellen](#) [5].

Details zum Transportweg pflanzlicher Lebensmittel

Eines vorneweg: Rund 40 Prozent der Treibhausgasemissionen des Transportes von Nahrungsmitteln entstehen nicht beim Transport bis in die Läden, sondern vom Laden zum Endverbraucher. Es macht also selten Sinn, mit dem Auto weit zu fahren, um lokal produzierte Nahrungsmittel einzukaufen, wenn in der Nähe zu Fuss dieselben Nahrungsmittel gekauft werden könnten - auch wenn die wiederum von etwas weiter her kommen.

Produktionsort

Beim Vergleich verschiedener Herstellungsmethoden zeigt sich, dass z.B. ein lokal produzierter Apfel, der den ganzen Winter in einem Kühlhaus gelagert wurde, oft mehr Energie verbraucht hat als ein frisch geernteter, der durch die halbe Welt transportiert wurde.

Auch sind im Treibhaus angepflanzte Nahrungsmittel rund 10-mal belastender für die Umwelt als im Freien angebaute Produkte. Wodurch eine Reise vom Süden (Freiland) in den Norden (Treibhaus) unter bestimmten Umständen ökologischer sein kann als der lokale Anbau.

Am besten ist es natürlich, wenn saisonales, lokales Gemüse und Früchte gekauft wird, welches im Freien produziert wurde.

Eine Saisontabelle für Früchte und Gemüse kann auf der [Website des Schweizer Obstverbandes](#) [6] heruntergeladen und als kleiner Faltprospekt bestellt werden.

Letzte Aktualisierung: 20.01.2020

Fussnoten:

1. Öko-Institut, zit. in Pendos CO2-Zähler
2. WWF Schweiz, zit. in [Pendos CO2-Zähler](#) [7]
3. Obige Tabellen kombiniert durch Swissveg (Öko-Institut, zit. in Pendos CO2-Zähler und WWF Schweiz, zit. in Pendos CO2-Zähler)

Weitere Infos:

- Diagramm als Karte [bestellen](#) [8].
- ?«[Food-Miles and the Relative Climate Impacts of Food Choices in the United States](#) [2]», Carnegie Mellon University in Pittsburgh USA, 16.4.2008.
- [Pendos CO2-Zähler](#) [9], Andreas Grabolle und Tanja Loitz, 2007.

Source URL (modified on 20.01.2020 - 16:39): <https://www.swissveg.ch/transport>

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/transport>

[2] <http://pubs.acs.org/doi/pdf/10.1021/es702969f>

[3] <https://www.fabulous.ch/veganshop/swissveg-postkarte-%C2%ABco2ausstoss-produktion-transport%C2%BB-p-2444.html>

[4] <https://www.co2online.de/service/multimedia-center/broschueren-und-faltblaetter/co2-zaehler/>

[5] <https://www.fabulous.ch/veganshop/swissveg-postkarte-%C2%ABsteak-avocado%C2%BB-p-2446.html>

[6] <http://www.swissfruit.ch>

[7] <https://www.co2online.de/service/news/beitrag/pendos-co2-zaehler-3788/>

[8] https://www.fabulous.ch/veganshop/de/infomaterial-karten-c_0_169_171_174.html

[9] <http://www.co2online.de/service/publikationen/co2-zaehler/>