

REGIONAL, SAISONAL, BIOLOGISCH

Regionale Produkte

Lebensmittel, die heute in Supermärkten angeboten werden, stammen größtenteils nicht mehr aus der umliegenden Region und entsprechen oft auch nicht mehr der jeweiligen Jahreszeit. So sind beispielsweise Bananen aus Südamerika, Kiwis und Äpfel aus Neuseeland oder grüner Salat aus Treibhausanbau im Winter die Regel. Am Angebot von Gemüse und Obst ist kaum mehr zu erkennen, welche Jahreszeit gerade ist.



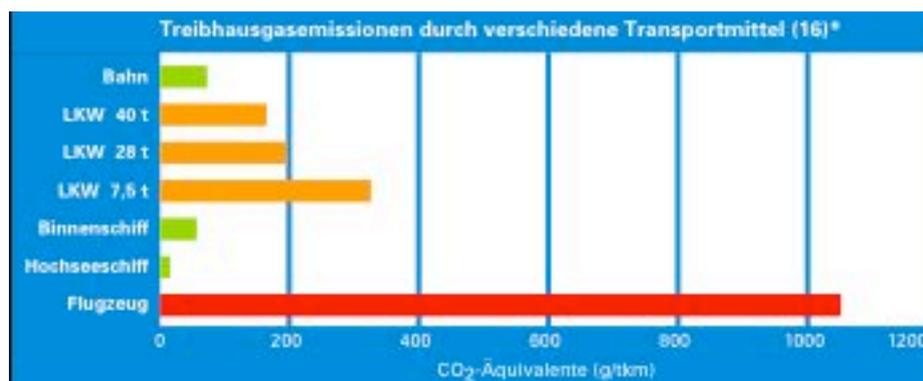
Foto: BMLFUW

Zur Versorgung der Bevölkerung mit Nahrung erfolgen heute umfangreiche Transporte. Die insgesamt pro Person verbrauchte Lebensmittelmenge zeigte in den letzten Jahren kaum Veränderungen, während sich das jährliche Transportaufkommen, d. h. die Menge der insgesamt transportierten Lebensmittel, in den vergangenen zwei Jahrzehnten verdoppelte. Gründe dafür sind vor allem Konzentrationsprozesse in Lebensmittelhandel und -industrie sowie im Bereich der Landwirtschaft.

Besonders umweltbelastend sind Transporte mit dem Flugzeug: Bei Übersee-Importen entstehen pro Kilogramm Lebensmittel bis zu 170-mal mehr Emissionen als bei einem Transport mit Seeschiffen. Die Transporte mit dem Flugzeug verursachen demnach eine extrem hohe Umweltbelastung. Als Konsequenz hieraus ergibt sich, flug-importierte Ware möglichst nicht zu kaufen.

Regionale oder überregional erzeugte Lebensmittel?

- regionale Lebensmittel bedürfen geringerer Transportstrecken und sparen damit Energie und klimaschädliche Treibhausgase.
- Lebensmitteltransporte haben sich in Deutschland seit 20 Jahren verdoppelt, obwohl die pro Person verbrauchte Lebensmittelmenge kaum verändert ist.
- Unnötig sind landesweite Transporte von Lebensmitteln, die sich auch in der Nähe produzieren lassen.





* pro transportierter Tonne und Kilometer = tkm

- LKW stoßen mehr Treibhausgas aus als die Bahn.
- Flugtransporte bei Importen aus Übersee belasten das Klima etwa 80-mal mehr als Schiffstransporte und bis zu 300-mal mehr als Erzeugnisse aus der Region.
- Per Flugzeug wird vor allem frisches, empfindliches Obst und Gemüse transportiert.

Treibhausgasemissionen in Abhängigkeit von Transportmittel und -entfernung *					
	Übersee (Schiff, Flugzeug)		Europa/N-Deutschl. (LKW)	Region (LKW)	
Getreide	USA (Schiff)	280	Polen	253	Niederbayern 69
Äpfel	Neuseeland (Schiff)	513	Italien	219	Bodensee 78
Erdbeeren	Südafrika (Flugzeug)	11.671	Italien	219	Oberbayern 61
Spargel	Chile (Flugzeug)	16.894	Spanien	359	Schrobenhausen 60
Fleisch	Argentinien (Schiff)	349	Niedersachsen	179	Oberbayern 61
Eier			Niedersachsen	179	Niederbayern 60
Milch			Mecklenburg-V.	209	Allgäu 65

* Bezug München, g CO₂-Äquivalente/kg Lebensmittel (16)

FAZIT

Lebensmittel aus der Region tragen zum Klimaschutz bei. Importe per Flugzeug sind besonders klimaschädigend.



Saisonale Produkte

Wer saisonale Produkte einkaufen möchte, sollte bei frischem Gemüse und Obst solche Arten auswählen, die in unserer Klimazone während der gerade aktuellen Saison ausreifen können.

Selbstverständlich bezieht sich die Empfehlung zur Berücksichtigung der Saisonzeiten auf den Anbau im Freiland. So sollten im Winter beispielsweise keine Paprika, Tomaten oder Zucchini aus beheizten Treibhäusern gekauft werden, denn für das Heizen ist ein sehr hoher Primärenergieeinsatz erforderlich. So wird im Treibhaus 34-mal mehr Primärenergie verbraucht als im Freiland. Die entsprechenden CO₂-Emissionen liegen 18-mal höher. Der öko-logische Freilandanbau stellt die Anbauform mit dem niedrigsten Primärenergiebedarf dar, nämlich nur 20 Prozent dessen, was den Freilandanbau bedarf. Die Emissionen, gerechnet in CO₂-Äquivalenten liegen nur bei etwa 40 Prozent.

Saisonal oder **nicht-saisonal** erzeugte Lebensmittel ?

- Freiland-Anbau von Gemüse und Obst in der hiesigen Saison ist klimaschonend.
- Im beheizten Unterglasanbau ist der Energieverbrauch 10- bis 50-mal höher als im Freiland.
- Die klimaschädliche Emissionen sind 5- bis 30-mal höher.
- Frisches Gemüse und Obst nach Jahreszeit und aus dem einheimischen Freiland-Anbau schonen das Klima. Verbrauchern helfen so genannte „Saisonkalender“.
- Die „Saison“ aus fernen Ländern „zu uns zu holen“, erfordert energieaufwändige und klimabelastende Transporte.

Energieeinsatz und Emissionen beim Unterglas- und Freilandanbau

	Energie MJ/kg Lebensmittel		CO ₂ -Äquivalente g/kg Lebensmittel	
	Beheizter Unterglasanbau	Freilandanbau	Beheizter Unterglasanbau	Freilandanbau
Bohnen	97	1,8	6.360	220
Lauch	82	1,4	5.430	190
Kopfsalat	67	1,1	4.450	140
Sellerie	55	1,5	3.660	190
Gurken	35	0,8	2.300	170

FAZIT

Gemüse und Obst entsprechend der Saison und aus dem Freiland schonen das Klima.

Letztlich brauchen Lebensmittel, die der Natur zur ungeeigneten Jahreszeit abgerungen werden, auch einen höheren Chemikalieneinsatz. Wann im Detail der richtige Zeitpunkt wofür ist, erfährst du im Saisonkalender. Passend dazu gibt es eine Sammlung von „Saisontrezepten“.

- Zusatzaufgabe für die Schüler: Suchen Sie im Internet saisonale Rezepte!



Die Direktvermarktung innerhalb einer Region (Ab-Hof-Verkauf, Bauernmärkte, Abokisten, Lieferdienste, Kooperationen mit Gastronomie und anderen Großverbrauchern) trägt zur Existenzsicherung heimischer kleiner und mittlerer Landwirtschaftsbetriebe bei. Dies führt zur Erhaltung der bäuerlich geprägten Kulturlandschaft und unterstützt die Eigenständigkeit und Vielfalt des Lebens und Wirtschaftens einer Region. Entsprechendes gilt für die heimischen Verarbeiter und Händler von regionalen Lebensmitteln.



Zur Verminderung der geschilderten Transporte sollten Lebensmittel aus regionalen Anbaugebieten gegenüber Produkten von weit her bevorzugt werden. Gemüse und Obst, das in der Region wächst, in der es auch verzehrt wird, kann voll ausreifen. Da es nur kurze Transportwege zu überstehen braucht, muss es nicht vorzeitig in unreifem Zustand geerntet werden. Ausgereifte Erzeugnisse schmecken in der Regel besser, da sich die Aromastoffe natürlicherweise vollständig ausbilden können. Außerdem enthalten sie mehr wertgebende Inhaltsstoffe. (Quelle: oekolandbau.de)



Vorteile regionaler Agrarprodukte

Produktion, Vermarktung und Konsum von regionalen Produkten haben viele Vorteile. Von diesen Vorteilen profitieren die Verbraucherinnen und Verbraucher, die Landwirte, die verarbeitenden Betriebe und die Gesellschaft insgesamt.

Vorteile für den Konsumenten

- . sind frischer durch kürzere Wege und Transportzeiten
- . sind geschmacklich voll ausgereift
- . bieten eine große Vielfalt im Angebot und in der Verarbeitung
- . sind als saisonale Produkte oft relativ günstig im Preis
- . ermöglichen direkten Kontakt zwischen Erzeugern und Verbrauchern
- . sichern durch die Nähe zum Produzenten das Vertrauen in Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit

Vorteile für Biobauern und Lebensmittelverarbeiter

- . erhöhen die betriebliche Wertschöpfung und tragen zur Einkommenssicherung bei
- . steigern die Ertragssicherheit
- . tragen zum Erhalt von Arbeitsplätzen bei

Vorteile für die Gesellschaft

- . erhalten Infrastruktur, Betriebe und Arbeitsplätze in ländlichen Räumen und erhöhen dadurch deren Lebensqualität und Attraktivität
- . erhöhen die regionale Wertschöpfung
- . verringern den Transportaufwand
- . tragen zum Erhalt der landwirtschaftlichen Nutzung und damit der Kulturlandschaft bei
- . erhalten traditionelle Kenntnisse wie regionaltypische Rezepte, und handwerkliche Fähigkeiten
- . stärken die regionale Identität, das Wir-Gefühl und das Image der Region

regional & saisonal bedeutet ...

- Auf die Herkunft der Lebensmittel zu schauen
- Lebensmittel, die möglichst nah am Verkaufs- und Verbrauchsort hergestellt und verarbeitet werden, bevorzugen.
- Lebensmittel dann kaufen, wenn sie bei uns reif sind
- Die Umweltbelastung durch Transporte niedrig zu halten.
- Preislich günstiger zu kaufen, da regionale Lebensmittel meist gerade Saison haben. Arbeitsplätze in der Region zu erhalten.