

Klimaschutz beim Einkauf

Vorteile für regionale und saisonale Produkte

Jeden Tag kann man etwas für den Klimaschutz tun – und das ohne Mehraufwand. Denn beim Einkauf im Supermarkt, auf dem Wochenmarkt oder beim Bauern vor Ort entscheidet man, ob ein Beitrag für ein gutes Klima geleistet wird.

„Regional einkaufen ist wichtig für den Klimaschutz“, sagt Myrthe Baijens. Oftmals steht auf dem Etikett, wo die Lebensmittel produziert wurden. „Wenn nicht, kann man ruhig einmal nachfragen“, empfiehlt die städtische Klimaschutzmanagerin. Je kürzer der Transport, desto weniger CO₂ wird ausgestoßen. „Diesbezüglich haben Kartoffeln, Gemüse und Salat, die auf den heimischen Fildern gewachsen sind, einen unschlagbaren Vorteil“, sagt sie.

Natürlich spielen auch die Frage, wie die Lebensmittel transportiert worden sind, eine wichtige Rolle. Beim Transport mit dem Lkw aus einem Anbaugebiet in der Region werden 230 Gramm CO₂ pro Kilogramm eines Produktes in die Luft geblasen, wird aus Europa geliefert, klettert dieser Wert im Durchschnitt auf das Doppelte. Gelangen Lebensmittel aus Übersee per Schiff in unsere Häfen und schließlich in die Läden, entstehen 570 Gramm CO₂ pro Kilogramm eines Produktes.

Ungünstige Bilanz für das Flugzeug

Gar nicht gut für das Klima sind Produkte, die mit dem Flugzeug aus fernen Ländern importiert werden. „Das sind im Allgemeinen leicht verderbliche tropische Früchte und frisches Gemüse, das bei uns nicht Saison hat“, sagt Baijens und gibt ein paar Beispiele von Produkten, die mit hoher Wahrscheinlichkeit eingeflogen werden: frischer Fisch aus Afrika, frische Bohnen aus Ägypten, Kenia oder Thailand oder frischer Spargel – aus Peru! Im Durchschnitt werden im Flug pro Kilogramm Lebensmittel rund 11.000 Gramm CO₂ freigesetzt. Allerdings werden lediglich fünf Prozent der Lebensmittel eingeflogen. Einen guten Gesamtüberblick zu diesem Thema gibt die Internetseite: www.swissveg.ch/transport.



*Regionales Obst und Gemüse frisch vom Acker sind am klimafreundlichsten, eingeflogen belasten diese das Klima stark.
Foto: Thomas Krämer*

Doch noch etwas anderes wirkt sich auf die Klimabilanz der eingekauften Waren aus: der eigene Einkaufsweg. „Dieser macht durchschnittlich 40 Prozent der CO₂-Emissionen des Transports von Nahrungsmitteln aus. Den Einkaufsweg legt man am besten zu Fuß oder mit dem Fahrrad zurück“, sagt die Klimaschutzmanagerin. Ist man auf das Auto angewiesen, weil das Geschäft sehr weit entfernt ist oder weil die Einkäufe schwer sind, erledigt man das am besten auf dem Weg von der Arbeit nach Hause, wodurch es zu keiner Mehrbelastung kommt. „Das spielt eine größere Rolle als die Frage, von wo die Lebensmittel mit dem Lkw aus Europa transportiert wurden“, sagt sie. „Denn ein Lkw transportiert viel mehr Lebensmittel als mit dem Auto für einen Einkauf transportiert werden, wodurch die CO₂-Emissionen pro Kilogramm deutlich niedriger sind.“

Frisch vom Acker ist Klimaschutz

Schließlich kann man auch mit der Auswahl saisonaler verfügbarer Lebensmittel seine ganz persönliche Klimabilanz verbessern. „Saisonal einkaufen ist wichtig, weil die Lebensmittel sonst entweder lange kühl gelagert, importiert oder im beheizten Gewächshaus angebaut werden“, betont Baijens. „Saisonale Produkte“, so Baijens, „sind einfach gut für den Geschmack, das Klima und sind auch günstiger als eingeflogene Produkte.“ Eine Übersicht von Direktvermarktern gibt der Landkreis Esslingen auf seiner Homepage. (tk)

KLIMATIPP DES MONATS



Foto: e

Mehrwegdose statt Einwegverpackungen

Weltweit werden pro Jahr circa 300 Millionen Tonnen Kunststoff produziert. Davon landet ungefähr ein Zehntel im Meer und führt jährlich hunderttausende Meerestiere in den Tod. Der Müll der in eine Müllverbrennungsanlage gelangt, verursacht CO₂-Emissionen. Jeder von uns kann etwas tun, um Müll zu vermeiden. Viele Menschen kaufen sich in der Mittagspause eine warme Mahlzeit, verpackt

in Kunststoff. Die Verpackung wird nach der Pause zu Müll. Auch auf dem Wochenmarkt gibt es verschiedene Speisen die beim Verkauf in Plastikbehältern gefüllt werden. Auch diese werden zu Müll. Müllvermeidung leichtgemacht: einfach die eigene Mehrwegdose mitbringen und fragen, ob die Lebensmittel dort hinein gefüllt werden können. Wenn der mitgebrachte Behälter auf die Theke gestellt wird, kann die/ der Verkäufer/in ohne diesen zu berühren, die Lebensmittel hinein füllen. Somit ist die Hygiene sichergestellt. Ressourcen sparen und Klima und Meere schützen! (mb)