

CO₂-bewusst einkaufen



© www.pixabay.com



„[...] Saisonal essen, lokal einkaufen, ohne Verpackung, frisch vom Acker, im Winter eingemacht, im Keller gelagert. Manche wollen uns einreden, das sei nicht modern. Ich sage: Moderner geht's nicht! [...]“ Georg Schweisfurth¹



Nachhaltig, regional, saisonal



Nachhaltigkeit und Klimabewusstsein spielen in der Tourismusbranche auch beim Einkauf eine wichtige Rolle. Ein nachhaltiges Einkaufsmanagement ist der Schlüssel, um Treibhausgase zu vermeiden.

Tierische Produkte: Weniger ist mehr

Der ernährungsbedingte CO₂-Ausstoß in Deutschland liegt bei knapp 145 Millionen Tonnen pro Jahr.² Davon entfallen etwa 18% auf die Produktion tierischer Lebensmittel (u.a. Milcherzeugnisse & Fleisch).³ Ein Kilogramm regionales Rindfleisch verursacht im gesamten Produktionsprozess z.B. 13,5 kg CO₂ sowie weitere klimaschädliche Gase wie Methangas.⁴ Zusätzlich führt die Massenproduktion von tierischen Produkten zu weiteren, indirekten CO₂-Emissionen durch den hohen Bedarf an Wasser und Landfläche sowie die weiten Transportwege.⁵ Bei Fisch entscheidet vor allem der Treibstoffverbrauch beim Fang über die Klimabilanz. Shrimps schneiden dabei besonders schlecht ab.⁶



Frisch aus der Region

Wer Lebensmittel aus der Region kauft, kann unnötige CO₂-Emissionen vermeiden – vor allem, wenn Obst und Gemüse erntefrisch, also saisonal sind.^{5,7} Gut ist außerdem Bio, weil der Biolandbau Böden und Wasser schont und Biodiversität erhält. Aber: Die Faustregel „Kurze Wege = weniger CO₂“ gilt nicht immer, wie das folgende Beispiel zeigt:

Äpfel werden in ganz Deutschland im Herbst geerntet. Wenn sie sofort verkauft werden, ist ihre Klimabilanz aufgrund kurzer Transportwege und Kühlketten sehr gut. Allerdings werden Äpfel auch monatelang in Kühllhäusern gelagert, um das ganze Jahr über als regionale Äpfel verkauft zu werden. Dadurch verschlechtert sich ihre Klimabilanz. Ab April wäre es sogar klimafreundlicher, Äpfel aus Argentinien zu importieren.⁵ Ein saisonal gekaufter regionaler Apfel verliert auch schnell seine gute CO₂-Bilanz, wenn dafür mit dem Auto zum nächsten Supermarkt gefahren wurde. Daher sollte jede nicht vermeidbare Einkaufs-Autofahrt bewusst geplant werden.





Warum weniger Fleisch und Fisch in der Küche?

Ein hoher Fleisch und Fischkonsum – wie er in der Gastronomie noch vielerorts üblich ist – ist schlecht fürs Klima. Aber nicht nur das Klima profitiert von weniger Fisch und Fleisch in der Küche. Die Gewinnspanne bei vegetarischen Gerichten ist deutlich höher als bei Fisch- und Fleischgerichten. Wer den Gast am preislichen Vorteil beteiligt, setzt außerdem gezielt einen monetären Reiz für weniger Fleischkonsum.⁸

Ein tierischer Kompromiss

Um die Nachfrage der Gäste nach Fleisch/Fisch zu bedienen, möchten aber nicht alle Gastronomen auf ein entsprechendes Angebot gänzlich verzichten. Ein Kompromiss ist möglich, um den hohen Anteil tierischer Produkte auf der Speisekarte zu verringern und attraktivere Alternativen anzubieten:

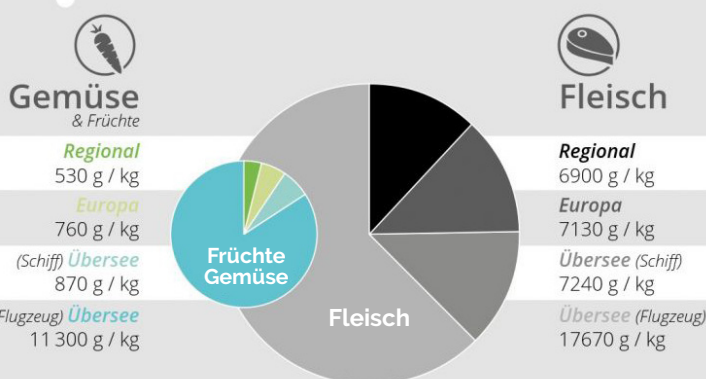
1. Den vielerorts trostlosen und un kreativ daher kommenden vegetarischen Gerichten muss neues Leben eingehaucht werden, denn vegetarisch darf keinesfalls für „nur die Beilagen“ stehen! Stattdessen sollte das vegetarische Angebot mindestens genauso abwechslungsreich, kreativ und attraktiv für den Gast gestaltet sein wie das Fleischangebot.

2. Die attraktiven, fleischlosen Alternativen dem Gast entsprechend kommunizieren durch besondere Angebote wie „vegetarische/vegane Wochen/Tage“ oder „vegetarische/ vegane Empfehlung der Küche“ auf der Karte.
3. Soweit möglich sollte regionales Fleisch aus verantwortungsvoll produzierenden Betrieben verwendet werden, um lange Transportwege zu vermeiden, Massentierhaltung bewusst zu meiden und die regionale Wirtschaft zu stärken. Bei Wild sollte darauf geachtet werden, dass es aus nachhaltiger Wildbewirtschaftung stammt.
4. Kleinere Portionen anbieten, besonders bei fleischhaltigen Gerichten, verhindert Lebensmittelverschwendung und spart Ausgaben, welche in höhere Produktqualität investiert werden können.

Weitere Informationen zum Thema:
www.slowfood.de



CO₂-Ausstoss bei Produktion und Transport unserer Lebensmittel



Angaben in Gramm CO₂-Emissionen pro Kilogramm Lebensmittel gerundet auf Zehnerwerte.⁶

Quellen:

- 1 Schweisfurth, G., 2014: Grusswort. In Von Freyberg, B., Gruner, A. & Hübschmann, M. (Hrsg.), Nachhaltigkeit als Erfolgsfaktor in Hotellerie & Gastronomie. Stuttgart: Matthes Verlag.
- 2 BMU, 2018. Lebensmittel, Ernährungsgewohnheiten und ihre Klimabilanz. www.umwelt-im-unterricht.de, abgerufen Oktober 2018.
- 3 Statistisches Bundesamt, 2017. Statistisches Jahrbuch 2017. www.destatis.de, abgerufen Oktober 2018.
- 4 Swissveg (Hrsg.), o.J.: Transportweg. www.swissveg.ch, abgerufen September 2018.
- 5 nu³, o.J., Der CO₂-Fußabdruck von Lebensmitteln. www.nu3.de abgerufen September 2018.
- 6 Biorama, 2014: Eat no Shrimp: CO₂-Bilanz der Fischindustrie. www.biorama.eu, abgerufen Oktober 2018.
- 7 Lexikon der Nachhaltigkeit, 2015: Nachhaltigkeit im Gastgewerbe. www.nachhaltigkeit.info abgerufen September 2018.
- 8 GBI Genios, 2015: Branche Lebensmittel: Aktuelle Branchenreports und wichtige Themen, Jahrgänge 2011-2014, GENIOS Verlag.