

Wenn «grün» und «bio» dem Klima schaden

Ein Apfel, der nach der Ernte noch Monate im Kühllager liegt, verbraucht mehr Energie, als wenn er mit dem Schiff aus Übersee importiert wird

Schweizer Grossverteiler führen Labels für klimaschonende Produkte ein. Doch sie tun sich schwer, denn Kriterien wie biologische oder lokale Produktion gelten nicht.

VON PAUL KNÜSEL

In Grossbritannien, Frankreich und Deutschland sind grosse Supermarktketten wie Tesco, Casino und Rewe vorgeschrieben und versehen ihre Lebensmittel neuerdings mit Angaben über den CO₂-Verbrauch. In der Schweiz harzt es noch: Die Grossverteiler Migros und Coop unternehmen zwar zaghafte Versuche, Klima-Labels einzuführen. Doch sie stossen dabei auf grosse Hürden, denn nicht alles, was auf den ersten Blick klimafreundlich erscheint, ist es auch wirklich.

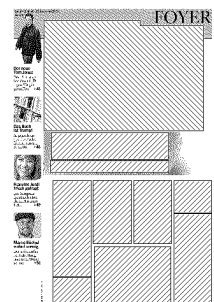
Ein Apfel, der mit dem Schiff aus Übersee importiert wird, verbraucht beispielsweise deutlich weniger Energie, als wenn er nach der Ernte noch Monate im Kühllager liegt. Dies sagt Elmar Schlich, Professor an der Justus-Liebig-Universität in Giessen, der die Energieumsätze für die Produktion und Verteilung von Nahrungsmitteln berechnet hat und dieses Jahr damit für Aufsehen gesorgt hat. Eine weitere viel beachtete Studie zu Klimafolgen von Nahrungsmitteln stammt von der deutschen Organisation Foodwatch. Beide Analysen zeigen: Die ökologische und einheimische Landwirtschaft produziert zwar Obst und Gemüse in ho-

her Güte – fürs Klima sind diese Produkte aber nur bedingt erste Wahl.

DASS DIES AUCH bei uns gilt, zeigt das Label «Approved by climatop» – so heisst das erste Gütesiegel der Schweiz, mit dem die Migros seit wenigen Wochen ihre klimafreundlichen Produkte anpreist. Deklariert wird, was innerhalb eines Produktesortiments die beste Klimabilanz vorweist. Das neueste Beispiel: Rahm, Marke «Léger». Der CO₂-Ausstoss liegt nur um einen Drittel tiefer als bei den Konkurrenzprodukten. Der Grund dafür hat aber nichts mit biologischer oder konventioneller Landwirtschaft zu tun. Climatop-Rahm ist klimafreundlich, weil er wenig Rohmilch enthält und fettarm ist.

Gewöhnungsbedürftig ist das Klimalabel auch für Zucker: Produktion und Import aus Südamerika verursachen dabei nur halb so viele Treibhausgase wie der Anbau von Zuckerrüben im Schweizer Mittelland. Denn die Bauern in Paraguay, die das Zuckerrohr für das Max-Havelaar-Label verarbeiten, ernten vor allem mit den Händen – und nutzen Produktionsabfälle für ihren eigenen Energiebedarf.

NOCH VOR ENDE JAHR soll das klimafreundliche Sortiment erweitert werden, sagt Heinz Schmid, Geschäftsführer der eigenständigen Stiftung Climatop, welche die Zertifizierung für die Migros übernimmt. Im Gegensatz zu Tesco und Co. wird der CO₂-Verbrauch



Argus Ref 33309547

nicht auf das Produkt geschrieben, sondern ist einzig auf der Website von Climatop einsehbar.

Bei Coop, der Nummer zwei im Schweizer Detailhandel, existiert noch kein Label für klimafreundliche Produkte. Dafür werden vermeintliche Klimasünder markiert. Ein «By Air»-Kleber macht auf scheinbar unnötige Fliegerei aufmerksam. Nur: Die Einfuhr auf dem Luftweg ist nicht immer die schlechteste Option. Rosen aus Kenia oder Ecuador verursachen geringere CO₂-Emissionen als Schnittblumen aus den Niederlanden, denn ein beheiztes Gewächshaus ist für die Klimabilanz noch schlechter als ein transkontinentaler Flug. Aus diesem Grund werden Blumen aus Kenia oder Ecuador wieder ohne «By Air»-Etikette verkauft.

Ein eigentliches CO₂-Label sei noch nicht spruchreif, sagt Coop-Sprecher Felix Weisskopf. Das Offenlegen der Emissionsbilanzen erfordere einen zu grossen Berechnungsaufwand und sei für den Kunden verwirrend. Zudem wolle man verhindern, dass Lebensmittel mit ungünstiger Klimabilanz, etwa Fleischwaren, schlecht dastünden.

Ebendiese Tierprodukte hat die deutsche Foodwatch-Studie energetisch durchleuchtet. Sie stellt den Vegetariern zwar ein gutes Klimazeugnis aus. Den Fleischkonsum als Klimasünde zu bezeichnen, wäre aber falsch: Biologische Mastbetriebe helfen oft, den CO₂-Ausstoss zu reduzieren. Und Fleisch vom Schwein oder Rind ist sogar besser als der

Verzehr eines Käsefondues.

INZWISCHEN WERDEN AUCH klimaneutrale Lebensmittel schmackhaft gemacht. In Deutschland sind neben Obst und Gemüse auch Wurstwaren erhältlich. Solche CO₂-neutralen Lebensmittel scheinen auch für Coop eine interessante Variante zu sein. Bei Eosta, der grössten Bio-nahrungsmittelkette Europas, ist der Basler Grossverteiler bereits vorstellig geworden: Der niederländische Zulieferer kauft biologisch produziertes Obst aus Europa, Südamerika und Afrika ein und deklariert dieses mit dem Label «Nature & More Climate Neutral». Äpfel, Birnen, Bananen oder Trauben, die so im deutschen, holländischen oder schwedischen Laden in den Verkauf gelangen, sind klimaneutral.

Gemäss Eosta-Geschäftsführer Volkert Engelsman wird die CO₂-Bilanz mit eigenen Emissionenzertifikaten kompensiert. Der Biohändler fördert dazu landwirtschaftliche Produktionsmethoden, die den Klimaschutz in Südafrika verbessern sollen. Ob das klimaneutrale Label tatsächlich bald auch in der Schweiz respektive in Coop-Filialen erhältlich sein wird, ist noch offen. Volkert Engelsman bestätigt die laufenden Verhandlungen, Coop-Sprecher Felix Weisskopf will sich dazu aber nicht äussern. Bis zu einer allfälligen Einigung bleibt klimabewussten Konsumenten nur der Tipp: beim Einkauf nicht nur auf ökologische und regionale, sondern auch auf saisonale Angebote achten.

Klimabilanz (in kg CO₂ pro kg) bei ausgewählten Lebensmitteln

Lebensmittel	Lokale Herstellung	Lokale Herstellung (bio)	Aussereuropäische Herstellung (bio)
Kartoffeln ^a	0,2	0,2	-
Erdbeeren ^b	0,2		1,2 ¹
Winterweizen ^c	0,4	0,2	-
Zucker ^d	0,6	0,6	0,4 ²
Milch ^c	0,8	0,8	-
Äpfel ^b	1,0 ³	0,3	1,0
Rahm (15% Fett) ^d	2,0	-	-
Rahm (35% Fett) ^d	3,5	-	-
Schweinefleisch (Mast) ^c	3,0	2,0	-
Rindfleisch (Milchkühe) ^c	6,0	4,0	-
Rindfleisch (Mast) ^c	8,0	13,0	-
Käse ^c	8,5	7,8	-

Alle Zahlen inklusive Anbau bzw. Haltung, Verarbeitung und Transport
1) mit Flugzeug; 2) konventionelle und Bioprodukte; 3) zusätzliche Lagerung

Quellen: a) Angaben von der britischen Supermarktkette Tesco (bezogen auf GB),
b) Schätzungen Angaben von Eosta und Universität Giessen (bezogen auf D),
c) Foodwatch-Studie (bezogen auf D), d) Climatop-Website (bezogen auf CH)

