



Axel Springer Schweiz AG  
8021 Zürich  
043/ 444 52 52  
www.beobachter.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 300'894  
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 28  
Fläche: 255'456 mm<sup>2</sup>

# Es ist angerichtet

Was steckt im Fertigprodukt tatsächlich drin? Ist «bio» wirklich bio? Wie regional ist «regional»? Und wie steht es mit der Ökobilanz? Ein Bericht über unser Essen, serviert in fünf Häppchen.

**Text: Andrea Haefely und Martin Müller**

**E**s herrscht allgemeine Verunsicherung im Konsumland Schweiz. Ein Lebensmittelkandal jagt den anderen: Dioxin im Ei, Pferd in der Lasagne, Schimmelkeime im Getreide, Gammelfisch in Bern und Durchfallerreger auf der Gurke.

Meldungen zu Umweltverträglichkeit, Nachhaltigkeit und Gesundheitsnutzen unserer Lebensmittel widersprechen sich. Und eine unübersichtliche Vielfalt an Labels verwirrt die Konsumenten zusätzlich. Oder wie Hasi77 in einem Forum schreibt: «Mich macht das Ganze ganz schön fertig! Und was sollen wir jetzt essen?»

Es ist tatsächlich nicht einfach, sich im Lebensmittelschubladen zurechtzufinden. Zumal Produzenten und Werbung meist mehr versprechen, als sie halten. Vor dem Regal im Supermarkt muss jeder für sich selbst entscheiden, was ihm oder ihr wichtig ist – Tierwohl, Ökologie, Regionalität oder doch biologische Herstellung. Den Königsweg gibt es nicht. Einige Entscheidungshilfen und Regeln hingegen schon.

## Verarbeitungsgrad

Verlangt ein Kunde im Laden ein Stück Rindfleisch, wird der Metzger kaum in Versuchung geraten, ihm ein Stück Pferd unterzujubeln. Pferdefleisch ist um einiges dunkler, mürber als Rindfleisch und deutlich süsser. Das Risiko, dass der Kunde den Betrug merkt, ist zu gross. Beim Hackfleisch sieht es schon anders aus, erst recht

bei Wurstwaren. Umso einfacher ist es, falsch deklarierte Ware über verschiedene Stationen «reinzuwaschen». Im Fall des Pferdefleischs, das europaweit anstelle von Rindfleisch in Fertigprodukten verkocht worden war, hatten rumänische, zypriotische, niederländische und französische Firmen die Finger im Spiel.

Der Pferdefleisch-Skandal macht deutlich, wie heikel Fertigprodukte sind. Je mehr Mitspieler, also Zulieferer, Teilverarbeiter und Zwischenhändler, mitmischen, desto unklarer wird, was zum Schluss auf den Tellern der Konsumenten landet.

Wirklich wissen, was drin ist, bedeutet – selber kochen. Beispiel Kartoffelstock. Eigentlich keine Hexerei, die beliebte Beilage selber herzustellen. Es braucht Wasser, Salz und geschälte Kartoffeln sowie Milch, Butter, Muskatnuss und weissen Pfeffer und etwas Zeit.

Doch wie sieht es beim Fertigstock, zum Beispiel von Knorr, aus? Gleich fünf E sind der Rezeptur beigefügt, darunter der Stabilisator Dinatriumdihydrogendiphosphat sowie die Antioxidantien Ascorbylpalmitat und Natriumascorbat. Nun lässt sich natürlich argumentieren, dass diese Zusätze gesetzlich erlaubt und damit wohl kaum gefährlich sind. Dennoch nimmt man Sachen zu sich, die man nie freiwillig in sein Essen geben würde.

Ähnlich ist es bei Fertigsalatsaucen. Ein Dressing zusammenzurühren dauert höchst-

Axel Springer Schweiz AG  
8021 Zürich  
043/ 444 52 52  
www.beobachter.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 300'894  
Erscheinungsweise: 26x jährlich



Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 28  
Fläche: 255'456 mm<sup>2</sup>

## Wundertüte Pizza

Die Fertigpizza gehört zu den bestverkauften und beliebtesten Fertigprodukten. Die abgebildete Pizza enthält folgende Zutaten:

**Weizenmehl, Tomaten aus Konzentrat 18%, Mozzarella, Trutenfleischerzeugnis gekocht 12%** (Trutenfleisch [Deutschland, Brasilien], Wasser, Kartoffelstärke, Nitritpökelsalz [Kochsalz, Konservierungsmittel: E 250], Stabilisatoren: E 450, E 451, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat,



Glucose, Gewürzextrakte [mit Knoblauch], Zucker, Hefe, Geliermittel: E 407, Antioxidationsmittel: E 301), **Wasser, Hefe, Kochsalz jodiert, Hartweizengriess, Maisstärke, Olivenöl, Pflanzenöle ungehärtet, Gewürze** (mit Knoblauch), **Zucker, Streuwürze** (mit Soja, Reis, Hefe), **Gewürzextrakte, geröstetes Malzmehl aus Gerste, Mehlbehandlungsmittel:** Ascorbinsäure, **getrockneter Sauerteig** (Weizen), **Emulgator: E 471, Pflanzenmargarine** (Pflanzenöle ungehärtet, Wasser, Emulgator: E 471). Kann Fisch enthalten.



Nicht alles läuft rund:  
Förderband in einer  
Fabrik für Fertigpizzen





Axel Springer Schweiz AG  
8021 Zürich  
043/ 444 52 52  
www.beobachter.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 300'894  
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 28  
Fläche: 255'456 mm<sup>2</sup>



tens drei Minuten. Es braucht dazu: Essig, Öl, Salz und je nach Belieben Senf, Kräuter, Pfeffer. Wer hingegen zur vorfabrizierten Sauce «Italian Toscana» von Discounter Denner greift, wird sich auch noch so appetitlich klingende Zutaten wie Dinatriuminosinat, Ammoniak-Zuckerulör und Natriumalginat einverleiben.

Auch bei Fertigenüs steht nicht alles zum Besten. Ein Blick auf die Zutatenliste von Migros' «Anna's Best à la carte Fitness-teller: Pouletgeschnetzeltes an bunter Gemüsevielfalt» zeigt: Die Pouletstückli bestehen nur zu 76 Prozent aus Pouletfleisch. Der Rest ist Maltodextrin, Würze, Kartoffelstärke, Gewürze, jodiertes Kochsalz, Traubenzucker und Maisstärke.

#### Federn und Borsten

Weitere kulinarische Fragwürdigkeiten gefällig? Zum Beispiel Ersatzschinken, der mit Hilfe von Klebmasse aus Schinken-

abschnitten zusammengepappt wird. Analogkäse, der aus Eiweisspulver, Wasser, Pflanzenöl und Geschmacksverstärker in wenigen Minuten zusammengemührt wird. Oder das Backhilfsmittel L-Cystein, das die Konsistenz von Brotteig verbessert; es wird aus Federn oder Borsten hergestellt.

Die unschöne Sache mit dem Pferdefleisch liess übrigens noch einen Lebensmittelbeschiss der anderen Art auffliegen. In Island ergaben Kontrollen, bei denen es eigentlich um undeckliertes Pferdefleisch ging, etwas Unerwartetes: Etliche «Hackfleisch-Produkte» enthielten weder Rind noch Pferd, sondern schlicht gar kein Fleisch.

#### TIPPS ZUR VERARBEITUNG

- So häufig wie möglich selber und mit Grundnahrungsmitteln kochen, also auch ohne den Einsatz von Halbfertig-



produkten.

- Die Liste der Inhaltsstoffe kontrollieren.
- Eine Smartphone-App mit der Liste aller E-Nummern hilft auch im Laden weiter.

## Tierwohl

Grundsätzlich lässt sich festhalten: Schweizer Nutztiere werden unter den strengsten Bedingungen weltweit aufgezogen. Im Gegensatz zur EU sind hierzulande die meisten schmerzhaften Eingriffe verboten, etwa die Kastration ohne Schmerzausschaltung.

Allerdings stammt bei weitem nicht alles, was über Schweizer Ladentheken geht, aus hiesiger Produktion. Wer ausländisches Fleisch kauft, nimmt in Kauf, Fleisch von nicht artgerecht gehaltenen Tieren zu essen, wie die Skandale um ungarische Chüngeli oder kanadische Pferde zeigen.

Doch auch bei der einheimischen Viehzucht hält sich das von der Werbung oft bemühte Tierwohl in Grenzen. Der Grossteil der Kälber hat keinen Auslauf ins Freie, und für einen bis zu 500 Kilo schweren Mastmuni sind lediglich drei Quadratmeter Fläche vorgeschrieben – in einem durchschnittlichen Wohnzimmer wären das also bis zu zehn Stück.

Selbst das Bioreglement hält nicht, was die Werbung verspricht. Bioschweinen etwa stehen als Liegefläche minimale 1,1 Quadratmeter zu, das sind nur 0,1 Quadratmeter mehr als in konventioneller Zucht. Besser sieht es bei den Biohühnern aus. Bis zu 2000 von ihnen leben im gleichen Stall. Nicht wenige, aber deutlich weniger als in der konventionellen Aufzucht, wo bis zu 18000 Hühner gehalten werden dürfen. Zudem haben junge Biolegehen mehr Auslauf als ihre herkömmlich gehaltenen Leidensgenossinnen.

### TIPPS ZUM TIERWOHL

- Den Fleischkonsum reduzieren.
- Kein ausländisches Fleisch kaufen.
- Wenn ausländisches Fleisch, dann zumindest Bioqualität.
- Strengere Labels bevorzugen, etwa Kag Freiland.
- Direktbezug bei einem Produzenten,

dessen Umgang mit dem Vieh man kennt.

## Herkunft

Der umweltbewusste Kunde greift, wo und wann immer möglich, zu saisonaler und vor allem auch lokaler Ware. Tatsächlich legen 75 Prozent der Konsumenten beim Kauf von Lebensmitteln Wert auf Schweizer Herkunft, wie Umfragen im Auftrag des Bundesamts für Landwirtschaft ergaben. Auch in den Foren im Internet häufen sich entsprechende Einträge. So schreibt etwa ein Olek auf «20 Minuten online»: «Am liebsten esse ich Lebensmittel aus der Schweiz und was Saison hat.»

Das haben auch Coop und Co. gemerkt. Kaum eine Lebensmittelkette, die nicht mit dem Schweizer Kreuz wirbt. Doch ist überhaupt Schweiz drin, wo Schweiz draufsteht? Und wie viel Schweiz darf respektive muss es sein? Soll, wie Forumsteilnehmer Olek sich das wünscht, «deklariert werden, woher die Esswaren stammen, zum Beispiel Gipfeli hergestellt in der Schweiz aus indischem Weizen»? Was soll mehr Gewicht haben: der Produktionsort oder die Herkunft des Rohstoffs? Darf man eine Kuh, die statt mit hiesigem Raufutter mit brasilianischem Sojaschrot gemästet wird, als helvetisches Rindvieh bezeichnen?

Der Anteil Schweiz ist ein Minenfeld, das das Parlament derzeit mit der Swissness-Vorlage zu entschärfen versucht. Geht es nach dem Bundesrat, sollen mindestens 80 Prozent des Gewichts der Rohstoffe aus der Schweiz stammen, damit die Ware mit dem Suisse-Garantie-Logo als schweizerisch deklariert werden darf. Für Produkte, deren Rohstoffe nicht oder nicht in genügender Menge in der Schweiz verfügbar sind, sollen Sonderlösungen gelten, etwa für Schokolade.

### Gleich vier Labels für die «Swissness»

Verbindliche Regelungen tun not. «Da steckt richtig viel Schweiz drin», wirbt etwa Lidl in ganzseitigen Zeitungsinseraten. Doch bloss 5 der 13 beworbenen Waren zielt ein Schweizer Logo, und nur zwei sind

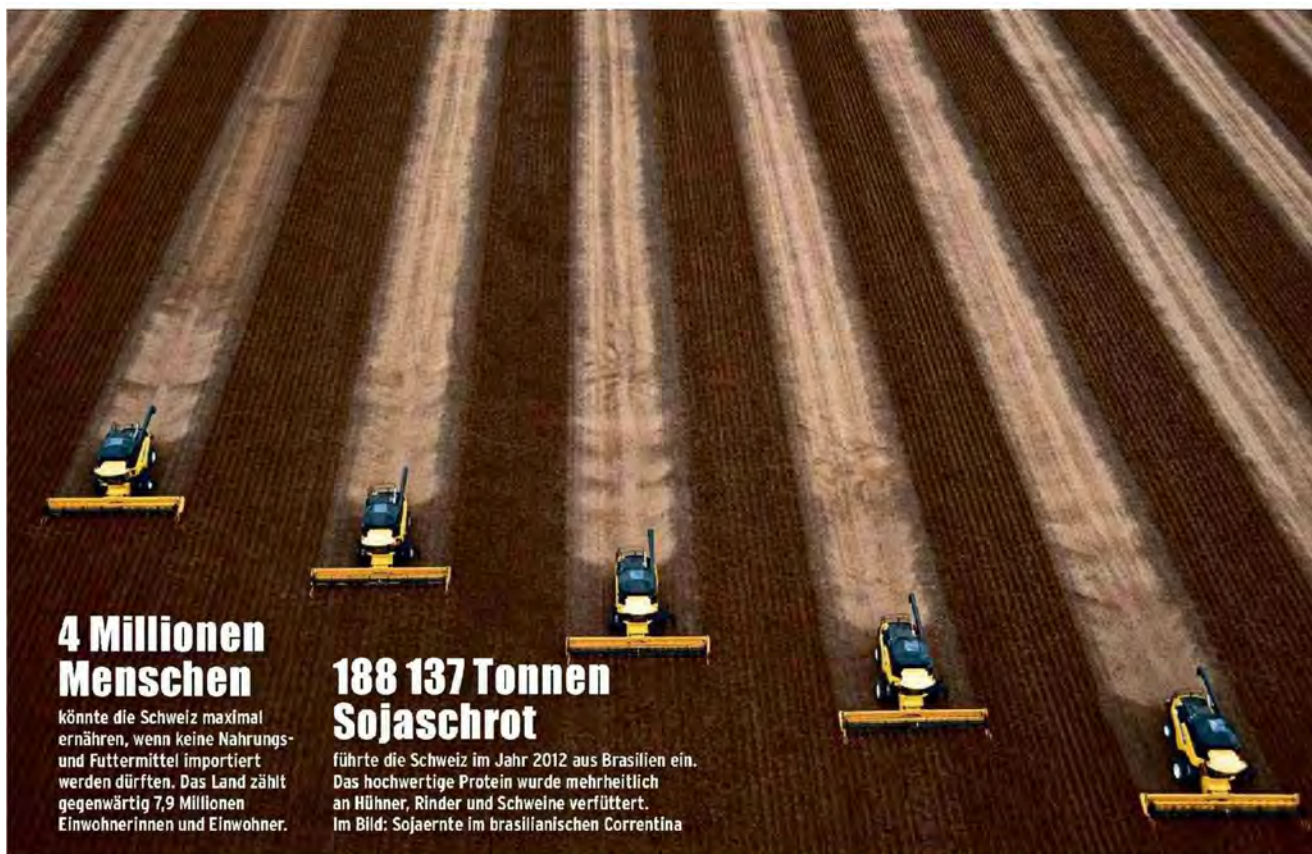




Axel Springer Schweiz AG  
8021 Zürich  
043/ 444 52 52  
www.beobachter.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 300'894  
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 28  
Fläche: 255'456 mm<sup>2</sup>



mit dem Suisse-Garantie-Label gekennzeichnet. Wenn die Bedingungen nicht erfüllt sind, druckt der Discounter ein eigenes Schweiz-Logo aufs Produkt. Dessen Bedeutung: Nur die Herstellung muss in der Schweiz erfolgt sein. Woher die Zutaten stammen, bleibt offen.

Noch bunter treibt es Aldi: Gleich vier verschiedene Labels mit Schweizer Kreuz zieren Produkte des Discounters. Welches Label wie viel «Swissness» bedeutet, ist nicht ersichtlich.

#### Wann ist ein Produkt «aus der Region»?

Aber selbst Gemüse mit dem Suisse-Garantie-Logo ist nicht helvetischen Ursprungs: Kaum ein Schweizer Lächli, Wirsingköpfchen oder Broccoliröschen wurde von Anfang an hier gezogen. Praktisch sämtliche Setzlinge, die Schweizer Gemüseproduzenten – Biobauern inklusive – aufziehen, stammen, genauso wie die Erde,

in der sie stecken, aus dem Ausland, etwa aus Marokko, Belgien, Frankreich oder Portugal. Laut Zolldirektion wurden im vergangenen Jahr 43326 Tonnen Setzlinge samt Erde im Wert von 35,5 Millionen Franken aus 13 Staaten eingeführt.

Selbst die Setzlinge, die hierzulande gekeimt haben, sind keine reinen Schweizer. Sie stammen meist aus importiertem Saatgut und wachsen oft in ausländischer Erde auf. Trotzdem darf in den meisten Fällen ein Schweizer Kreuz die Verpackung zieren – die Verwendung von Schweizer Setzlingen ist gemäss Suisse-Garantie-Richtlinie

#### Beobachter direkt

#### Worauf achten Sie, wenn Sie im Supermarkt vor den Lebensmittelregalen stehen?

Diskutieren Sie im Internet mit unter [www.beobachter.ch/direkt](http://www.beobachter.ch/direkt)

E3.2 lediglich «erwünscht», aber nicht



Axel Springer Schweiz AG  
8021 Zürich  
043/ 444 52 52  
www.beobachter.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 300'894  
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 28  
Fläche: 255'456 mm<sup>2</sup>

zwingend. Wird importiertes Saat- und Pflanzengut verwendet, müssen «mindestens 80 Prozent des Zuwachses des Ernteguts, also des Frischgewichts, in der Schweiz entstehen». Die einzige Ausnahme: Nüsslisalat. Er muss mindestens 21 Tage in Schweizer Boden wachsen, um das Suisse-Garantie-Label zu erhalten.

«Gut», denkt sich so mancher, «dann kaufe ich eben Produkte aus der Region.» Das lässt kaum Raum für Interpretation, schliesslich liegt die Region gleich um die Ecke. Allen voran macht Grossdetailist Migros sich den Wunsch der Kunden nach Vertrautheit zunutze. Im Jahr 2006 führte die Migros schweizweit die Eigenmarke «Aus der Region. Für die Region» (AdR) ein mit damals 210 Produkten. Mit Erfolg. Heute führt die Migros rund 8000 AdR-Produkte im Sortiment. Sie trugen im vergangenen Jahr 791 Millionen Franken zum Gesamtumsatz des Konzerns bei.

«AdR-Produkte stammen garantiert aus Ihrer Region. Bevor ein Produkt das Label tragen darf, müssen jedoch hohe Ansprüche erfüllt werden», heisst es auf der Website der Migros. Doch werden die Produkte wirklich quasi vor unserer Haustür hergestellt? Wie viele Kilometer dürfen zwischen Produktionsstätte und Verkaufsort liegen?

Können es, wie im Fall eines Engadiner Käses aus Ftan, der bis hinunter nach Thayngen im Kanton Schaffhausen verkauft wird, auch über 263 Autokilometer sein? Von Bern nach Chur sind es nur 244 Kilometer, aber kaum jemand käme in Bern auf die Idee, eine Wurst aus der Bündner Hauptstadt als regionales Produkt zu bezeichnen.

### Ein Berner Rind wird Bündnerfleisch

Auch im Fall des Bündnerfleischs von Coops Regionallabel Pro Montagna wird grosszügig mit Distanzen umgegangen: Das Fleisch muss nur aus (irgend)einer Bergregion stammen, geschlachtet worden sein kann das Tier auch ausserhalb der Bergzone. Einzig die Verarbeitung muss im Bündnerland erfolgen.

Konkret heisst das: Das Fleisch darf etwa eine Bernbieter Kuh geliefert haben,

die im Mittelland geschlachtet wurde. Das Stück wird dann nach Graubünden zur Veredelung verfrachtet und von dort aus schweizweit in die Coop-Filialen gekarrt.

### TIPPS ZUR HERKUNFT

- Trotz dem Label «aus der Region» genau hinschauen, wo die Ware effektiv hergestellt wurde.
- Nachfragen, woher die Bestandteile stammen.

## Bio

Biologisch produzierte Lebensmittel sind frei von Gentechnologie und Pestiziden und werden ohne den Einsatz von Kunstdünger produziert. Sie gelten als umweltfreundlicher und gesünder. Bei der Tierzucht werden Antibiotika viel zurückhaltender eingesetzt, und die Tiere haben es besser als in der herkömmlichen Produktion. Zudem werden sie biologisch ernährt. Wer, meist für viel Geld, Bioprodukte kauft, tut dies im Glauben, sich, der Umwelt und den Nutztieren etwas Gutes zu tun.

Das stimmt, allerdings nur zum Teil. Bislang konnte kein Beweis erbracht werden, dass biologisch erzeugte Lebensmittel gesünder sind als konventionell produzierte. Und Ökolandwirtschaft ist kein «Klimaretter». Zwar verursacht Biopflanzenbau deutlich weniger Treibhausgas als konventionelle Landwirtschaft. Bei der Milch- und Rindfleischproduktion sieht die Bilanz aber weit weniger günstig aus. Gemäss der Verbrauchervereinigung Foodwatch verursachen ökologische Viehbetriebe teilweise sogar mehr Treibhausgas als herkömmliche. Der Grund: Da Biomilchkühe weniger Milch geben und Biorinder weniger schnell wachsen, braucht es mehr Kühe, die für die gleiche Menge Milch respektive Fleisch mehr fressen, mehr Abgas produzieren und mehr Energie verbrauchen, etwa fürs Heizen im Winter.

### TIPPS ZU BIOLEBENSMITTELN

- Darauf achten, dass die Bioprodukte saisonal sind
- und lokal produziert wurden.
- Den Fleischkonsum einschränken.





Axel Springer Schweiz AG  
8021 Zürich  
043/ 444 52 52  
www.beobachter.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 300'894  
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 28  
Fläche: 255'456 mm<sup>2</sup>

## Umweltverträglichkeit

Was um die Ecke produziert wird, muss nicht weit transportiert werden. Solche Produkte sind ökoverträglicher als Ware, die um den halben Erdball gekarrt, geschippert oder gar geflogen wurde. Aber stimmt das tatsächlich? Was, wenn die Aufzucht von Pfefferminze hierzulande im geheizten Gewächshaus erfolgt, in Marokko hingegen unter freiem Himmel und ohne den Einsatz zusätzlicher Energie? Und kann ein Bioapfel aus Australien umweltfreundlicher sein als einer, der in Mostindien gezogen wurde?

Jüngsten Berechnungen zufolge kann er. Dann, wenn die Lagerung des einheimischen Obstes über den Winter mehr Energie gekostet hat als der Transport des australischen. Dieser Punkt ist im Normalfall etwa im April erreicht. Allerdings funktioniert die Rechnung nur dann, wenn der Apfel aus Australien nicht mit dem Flugzeug, sondern mit dem Schiff transportiert wurde. Am besten wäre es aber, ab diesem

Zeitpunkt ganz auf Äpfel zu verzichten, bis im Herbst die neuen reif sind. ►

Beim Fleisch verhält es sich ähnlich. Rindfleisch aus Südamerika ist tatsächlich umweltverträglicher als solches aus heimischer Produktion – sofern es per Schiff verfrachtet wurde. Ob es sich hingegen um Biofleisch oder um ein konventionell produziertes Schnitzel handelt, ist laut der deutschen Verbraucherorganisation Foodwatch weit weniger umweltrelevant.

### Biofleisch verursacht mehr Treibhausgas

Auch die Wahl des Fleisches ist wichtig: So verursacht ein Kilogramm Ochsenfleisch aus ökologischer Produktion dreimal mehr Treibhausgas als ein Kilo Schweinefleisch aus konventioneller Produktion. Konsumenten von konventionellem Schweinefleisch sind damit für weit weniger Klimagase verantwortlich als Konsumenten von ökologischem Rindfleisch oder ökologischen Milchprodukten.

Nicht nur der Ausstoss von CO<sub>2</sub> ist umweltrelevant. Auch Monokulturen, etwa für Palmöl, tragen zur Umweltzerstörung





Axel Springer Schweiz AG  
8021 Zürich  
043/ 444 52 52  
www.beobachter.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 300'894  
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 28  
Fläche: 255'456 mm<sup>2</sup>



bei. Palmöl ist in Margarine, Fritierfett, Glace, Guetsli und Schokolade genauso wie in Haushaltprodukten und Kosmetika enthalten.

Die weltweite Produktion von Palmöl ist in den letzten Jahren um bis zu 15 Prozent gestiegen. Der Preis dafür ist hoch: Um neue Anbauflächen für Monokulturen zu schaffen, werden tropische Wälder geschlagen oder niedergebrannt, besonders in Malaysia und Indonesien. Zwischen 1990 und 2005 wurden allein in Indonesien 1,5 Millionen Hektaren Urwald für Palmölplantagen abgeholzt.

Nur zu gern geben sich die Lebensmittelanbieter einen grünen Anstrich. Doch kratzt man daran, wird schnell klar, dass ihre Umweltfreundlichkeit Grenzen hat. So ärgert sich Beobachter-Leser Thomas Etter

über Grossverteiler Coop, der im März Saisonjoghurts anpreist mit Brombeeren, Kirschen und Himbeeren. «Es scheint, dass bei Coop noch nie jemand etwas von den Saisontabellen für Früchte und Gemüse mitbekommen hat.» Auch bei der Migros wurde Konsument Etter fündig: «Kann mir jemand erklären, warum die Migros unter dem Titel «Himmlisch frühlingfrisch» Anfang März Spargeln aus Mexiko und Peru anpreist? Ganz abgesehen davon, dass diese Spargeln nicht «frühlingfrisch» sein können, da Peru auf der Südhalbkugel liegt und dort jetzt der Herbst beginnt.» ■

#### TIPPS ZUR UMWELTVERTRÄGLICHKEIT

- Möglichst saisonal und lokal einkaufen.
- Darauf achten, dass die Produkte kein Palmöl enthalten.



Datum: 19.04.2013

# Beobachter



Axel Springer Schweiz AG  
8021 Zürich  
043/ 444 52 52  
www.beobachter.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 300'894  
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 28  
Fläche: 255'456 mm<sup>2</sup>

- Keine eingeflogenen Produkte kaufen.
- Den Konsum von Fleisch- und Milchprodukten einschränken.
- Nicht mit dem Auto einkaufen.
- Unter [www.co2online.de/kampagnen-und-projekte/energiespar-ratgeber/konsumcheck/index.html](http://www.co2online.de/kampagnen-und-projekte/energiespar-ratgeber/konsumcheck/index.html) lässt sich nachschauen, wie viel CO<sub>2</sub> ein Lebensmittel verursacht.