



INHALT:

Die ökologischen Auswirkungen von einem Becher Joghurt 1

CO₂ Kalkulator für Transportkilometer 2

„Regionální potravina“ die neue Marke für regionale Produkte 2

KO-FINANZIERUNG



suki.rma.at

Die ökologischen Auswirkungen von einem Becher Joghurt

Welchen ökologischen Rucksack schleppt ein Becher Joghurt mit sich? Diese Frage, die auch auf viele andere Lebensmittel und Speisen zutrifft, ist zentrales Thema im Projekt SUKI.

Die Fragestellung nach den ökologischen Auswirkungen wird kompliziert, wenn mit der Beurteilung und Beschreibung der einzelnen Schritte begonnen wird, welche von der Produktion des Lebensmittels bis zum Erreichen des Lagers in einer Großküche reichen.

Großküchen wickeln ihre Einkäufe über Lebensmittelhändler ab. Diese transportieren und lagern die Lebensmittel, wobei beide Prozesse durch ihre Energie- und Treibstoffverbräuche mit Treibhausemissionen verbunden sind.

In einer Molkerei, die das fertige Produkt an den Händler liefert, ist die Erfassung der jeweiligen Energieverbräuche sehr komplex. Im Prozess Produktion wird Energie für Kühlung, Pumpen, Erhitzung der

Milch und für die Erhaltung der Temperatur bei der Reifung des Joghurts verbraucht. Im Rahmen dieses Projekts werden diese Prozesse (und alle weiteren erforderlichen Prozesse der Produktionskette) detailliert beschrieben. Ihre Parameter werden erfasst, so dass es möglich ist, die Menge von Treibhausemissionen, bezogen auf 1 kg Lebensmittel (z.B. Joghurt) umzurechnen. Im Bereich der Landwirtschaft ist es notwendig

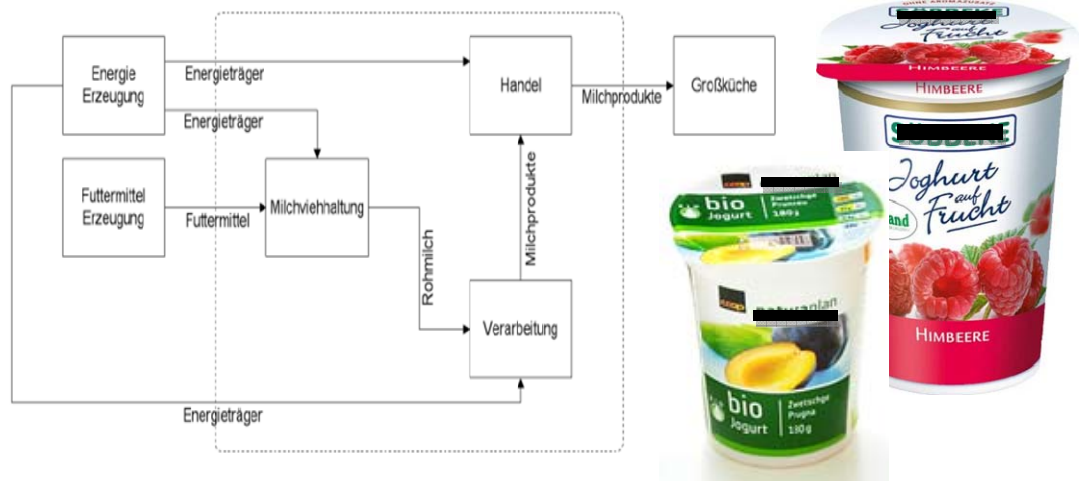


Abbildung 1: Systemgrenze von Milch- und Milchprodukten

Systemgrenzen (siehe Abbildung 1) zu ziehen. Die landwirtschaftliche Milchproduktion knüpft an wichtige Prozesse an, wie zum Beispiel die Futtermittelproduktion. Dieser ist wiederum verbunden mit der Produktion von Saatgut und Düngemittel. Die Erfassung aller Prozessschritte welche für die Produktion von z.B. 1 kg Joghurt benötigt werden, ist nicht möglich. Deshalb ist es erforderlich, das System abzugrenzen und vorgelagerte Prozesse zu definieren, die in das System eingehen. Deren Beitrag zu den CO₂-Emissionen

wird jedoch nicht miteinbezogen. Manche Prozesse wie etwa die Errichtung von Gebäuden (Molkerei, landwirtschaftliche Gebäude) oder Verarbeitung von Abfällen und Abwässern werden nicht berücksichtigt. Obwohl diese Prozesse auch mit der Produktion eines Nahrungsmittels verknüpft sind und zu den Emissionen beitragen, werden diese in den CO₂-Emissionsberechnungen nicht berücksichtigt.

Aus dieser kurzen Beschreibung des Systems ist ersichtlich, dass jedes Lebensmittel ein Ergebnis von vielen

miteinander verbundenen Prozessen ist. Im Projekt SUKI werden wir diese Prozesse methodisch abgrenzen, beschreiben und deren CO₂-Emissionen berechnen.

Laut FiBL Österreich (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) werden für 1 kg Naturjoghurt mit einem Fettanteil von 3,5 % aus biologischer Produktion 1,2 kg CO₂-Äquivalente freigesetzt, das sind fast 16 % weniger Emissionen im Vergleich zum konventionellen Naturjoghurt.

Impressum:
DAPHNE ČR -
 Institut aplikované ekologie
 Emy Destinové 395
 370 05 České Budějovice
 Email: budejovice@daphne.cz
 Tel.: 0042-774 650 592

Autoren:
 Střelec M., David P., Moudrý J.
 Deutsche Übersetzung:
 Hofner G.
 Vers. 1.0

Das SUKI Team:

**Ressourcen Management
 Agentur (RMA)**

R M M M M M M M M M A A A

www.rma.at

Bio Austria



www.bio-austria.at

DAPHNE CZ



www.daphne.cz

EPOS



Jihočeská univerzita v ČB



www.jcu.cz

CO₂-Kalkulator für Transportkilometer

Abbildung 2: CO₂-Rechner

Für den Transport von Lebensmitteln interessiert sich auch der ökologische Verband „Die Bewegung Regenbogen“ in Tschechien. Auf der Homepage des Verbandes wurde ein CO₂-Rechner installiert (Abbildung 2), wo jede/r Interessierte die Menge der CO₂-Emissionen, die beim Transport emittiert werden, berechnen kann. Bei Eingabe von Gewicht und Transportkilometer für jede beliebige Transportart wird das Gewicht der emittierten CO₂-Emissionen berechnet. Als Vergleich wird das Gewicht von Kohle angegeben, durch dessen Verbrennung dieselbe Menge von Treibhausgasemissionen entsteht.

In der Pressemitteilung bezüglich des CO₂-Rechners gibt der Verband an: „Um auf unseren Tisch zu gelangen, kreuzen die Lebensmittel in LkWs unsinnig in Europa hin und her. Im Jahr 2009 exportierte die Tschechische Republik zum Beispiel 61.000 Tonnen Äpfel. 80% eines typischen tschechischen Gewürzes, Knoblauch, welcher in heimischen Geschäften nicht zu finden ist, kommt sogar aus China.“ Der Rechner ist ein Bestandteil des Konzepts dieses Verbandes, die auf die Förderung von frischen und regionalen Lebensmittel abzielt. Sie belasten die Umwelt weniger, sind qualitativ besser und schmecken auch noch besser.

Folgender Link führt zum CO₂-Rechner: <http://nhutiduha.cz/nase-prace/biopotraviny/kalkulacka>

„Regionální potravina“ die neue Marke für regionale Produkte

Den regionalen Lebensmitteln wird zunehmend mehr Aufmerksamkeit geschenkt. Die steigende Nachfrage nach heimischen und regionalen Produkten zeigt einerseits Einkaufstrends als auch verschiedene Meinungsumfragen. Das tschechische Landwirtschaftsministerium hat auf diesen neuen Trend reagiert und eine neue Lebensmittelmarke, „Das regionale Lebensmittel“, ins Leben gerufen. Diese Marke zeichnet Lebensmittel mit hoher Qualität und Regionalität aus.

Zum Start dieses Programms heißt es in der Pressemitteilung: „Nach einer Umfrage des Landwirtschaftsministeriums, die auf der landwirtschaftlichen Messe „Země Živitelka“ durchgeführt wurde, begrüßen die neue Marke „Regionales Lebensmittel“ 86% der Befragten. Die Lebensmittel von regionalen Produzenten werden von 95% der Befragten bevorzugt. Nahezu jeder greift

bei der Wahl der Lebensmittel nach der qualitativ besseren Marke. Die Ergebnisse werden zusätzlich von der Tatsache beeinflusst, dass diese Messe vor allem durch Menschen besucht wird, die Interesse an einer regionalen Produktion zeigen. „Ein großes Interesse an den Bauernmärkten und die Ergebnisse der Umfrage einer unabhängigen Agentur zeigen, dass das Projekt ‚Regionales Lebensmittel‘ zum richtigen Zeitpunkt kommt,“ sagt der Landwirtschaftsminister Ivan Fuksa.



Die Agentur DEMA gab in ihrem Bericht vom 15. September an, dass die

Mehrheit der Bürger über 18 Jahre aus der Tschechischen Republik der Meinung sind, dass heimische Lebensmittel und Produkte qualitativ mit den ausländischen Produkten (97%) vergleichbar sind. Direkt von den Landwirten wollen die Verbraucher vor allem Gemüse (49%), Obst (37%), Fleisch (41%), Milch (39%) und Milchprodukte (30%) kaufen. Am Einkauf direkt von den Produzenten sind 50% der Befragten interessiert.

Ähnliche Ergebnisse ergab auch die schon zu Beginn erwähnte Befragung durch das Landwirtschaftsministerium auf der landwirtschaftlichen Fachmesse im Rahmen der in der Tschechischen Republik neu eingeführten Marke „Das regionale Lebensmittel“. Auf der tschechischen Projekthomepage (<http://www.regionalinpotraviny.cz>) findet sich eine Liste aller zertifizierten regionalen Produkte der 13 Regionen der Tschechischen Republik.