



Warum saisonal?

Erdbeeren und grüner Salat im Jänner? Am Obst- und Gemüseangebot im Handel ist kaum mehr zu erkennen, welche Jahreszeit gerade herrscht. Möglich wird dieses vielfältige Angebot aber erst durch weite Transportwege und den Glashausanbau.

Im beheizten Glashaus wird durchschnittlich 5-bis 10-mal so viel Energie wie beim Freilandanbau verbraucht – bevorzugen Sie daher saisonale Freilandware aus der Region!

Saisonales Obst und Gemüse aus der Region kann voll ausreifen und schmeckt daher viel besser als unreif geerntete Importware – auch der Gehalt an gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen ist höher!

Warum regional?

Lebensmittel wie beispielsweise Kiwis aus Neuseeland oder Birnen aus Argentinien legen enorme Transportwege zurück. Solche Transporte erfordern – je nach Entfernung und Transportmittel – große Mengen an Energie und verschmutzen die Luft.

Der Transport mittels Flugzeug von 1 kg Kiwis aus Neuseeland (rund 20000km Flugdistanz nach Österreich) verbraucht 136 kWh – für denselben Energieaufwand könnten 6800kg regionales Obst 100 km weit mittels LKW transportiert werden!

Mit dem Kauf regionaler Produkte sparen Sie Transportkilometer ein und betreiben aktiven Umwelt- und Klimaschutz!



DIE Wahl: Regionale Produkte der Saison!!

80 Prozent der gesamten Energie für die Herstellung von Lebensmitteln wird für Produktion und Transport verbraucht. Jeder Verarbeitungsschritt am Lebensmittel kostet Energie und Material.

Freilandtomaten aus der Region und aus ökologischem Anbau brauchen nicht einmal 1Megajoule Primärenergie pro Kilogramm, Tomaten aus dem Treibhaus rund 17, solche auf Steinwolle sogar 25 Megajoule.

Die größte Umweltbelastung verursachen Lebensmittel, die mit dem Flugzeug aus Übersee kommen. So benötigt der Transport von einem Kilogramm Spargel aus Südafrika, vorausgesetzt das Flugzeug ist ausgelastet, 4 Liter Kerosin.

Produkte aus der Region verursachen deutlich weniger Umweltbelastungen. Ein weiterer Pluspunkt ist die Förderung der heimischen Wirtschaftsstruktur. Regionale Produkte sind auch meist saisongerechte Waren und in der Regel besonders frisch und nährstoffreich!

Die alltägliche Ernährung der österreichischen Bevölkerung folgt beinahe einem globalen Speiseplan: Spanische Tomaten, italienisches Olivenöl, französischer Käse, südafrikanische Weine, marokkanische Orangen, etc...

Die Lebensmittel werden über weite Strecken transportiert und dies hat Auswirkung auf die Umwelt, ohne dass es den meisten KonsumentenInnen bewusst ist.

In diesem Zusammenhang stellt sich auch die Frage, was die KonsumentenInnen unter ökologischen Lebensmitteln verstehen:

- das Produkt selbst, das heißt ein naturbelassenes Produkt?
- die Verpackung?
- oder sind die Transportdistanzen relevant, die ein Produkt zurücklegt, bis es auf dem Tisch in einem Haushalt steht?

Transportstromanalysen können dazu beitragen, den Verbrauchern die Zusammenhänge von Produktion, Güterverkehr und Konsum und die daraus resultierenden Belastungen für die natürliche und menschliche Umwelt aufzuzeigen und in der Folge verstärktes Bewusstsein für umweltverträgliches Verbraucherverhalten zu erreichen.