



DAS KLIMA IST, WAS DU ISST

WAS DIE ERNÄHRUNG MIT DEM KLIMA ZU TUN HAT

Durch die Art und Weise, wie wir uns ernähren, kleiden, fortbewegen oder wie wir wohnen, hinterlassen wir Spuren auf der Erde. Für die Herstellung von Landwirtschaftsprodukten oder Industriegütern, den Betrieb von Kühlschränken, Autos oder Heizungen brauchen wir Erdöl, Kohle, Holz oder andere Ressourcen, die wir unserem Planeten entnehmen.

Die Landwirtschaft beansprucht rund 40 % der globalen Landoberfläche und 90 % des weltweit verbrauchten Wassers. Insbesondere tierische Produkte sind sehr ressourcenintensiv und belasten die Umwelt stark. Durch eine klimafreundliche Lebensmittelwahl können die Emissionen Ihres Einkaufskorbs um bis zu 50 % reduziert werden.

Dieses Faktenblatt zeigt anhand eines Vergleichs von lokal produzierten und importierten Spargeln auf, wie mit dem Kauf von lokalen und saisonalen Produkten ein bedeutender Beitrag zum Klimaschutz geleistet werden kann.

KONTAKTIEREN SIE UNS

Haben Sie Fragen rund um Energiethemen? Wir beraten Sie unabhängig und neutral.

Telefon 027 527 01 18

Energieberatung Oberwallis

Aletsch Campus, 3904 Naters

info@energieberatung-oberwallis.ch

www.energieberatung-oberwallis.ch

IM FOKUS:

LOKALE UND SAISONALE PRODUKTE

Spargeln im Vergleich



1 Bund Spargeln
eingeflogen aus Mexiko
gekauft im Februar
Erdölverbrauch: 5,0 l

1 Bund Spargeln
aus der Schweiz
gekauft im Mai
Erdölverbrauch: 0,3 l

Der Einkauf von lokalen und saisonalen Produkten hat einen deutlich positiven Effekt auf die Energiebilanz. Nicht-saisonale Produkte haben entweder einen langen Transportweg oder sie werden im beheizten Gewächshaus angebaut. Eingeflogene Produkte belasten die Umwelt überproportional, da beim

Transport sehr viel CO₂ freigesetzt wird. Die Produktion im beheizten Treibhaus verbraucht rund 10 Mal mehr Energie als im Freiland. Zum Heizen dienen zudem in der Regel fossile Energieträger.

Ein weiterer Vorteil: Beim Kauf von Nahrungsmitteln aus der Region profitiert nicht nur die Umwelt, sondern auch regionale Landwirte und Händler.

Was kann ich ändern?

Pflanzliche Nahrungsmittel: Ein vegetarisches Gericht belastet das Klima im Durchschnitt dreimal weniger als ein Gericht mit Fleisch.

Inland und saisonal: Regionale oder inländische Produkte müssen nur über kurze Strecken transportiert werden.

Lebensmittelabfälle vermeiden: Ein Drittel aller für den Schweizer Konsum produzierten Lebensmittel landen in der Mülltonne. Es ist deshalb besonders wichtig, nur so viel einzukaufen, wie man tatsächlich braucht und Resten konsequent zu verwerten.

Achten auf Labels: Labels weisen auf besondere Merkmale eines Produktes hin und informieren darüber, unter welchen Bedingungen es produziert wurde.