

# Food Miles – Transportwege des Essens

*Endrit Mucolli*

Die Besorgnis über den Klimawandel wächst, weshalb sich auch immer öfters VerbraucherInnen über ihren eigenen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck informieren. Teil dieses CO<sub>2</sub>-Fußabdruckes sind die sogenannten „Food Miles“. Der 1995 in England eingeführte Begriff beschreibt die Distanz, die Nahrungsmittel vom Produzenten bis zum Konsumenten zurücklegen. Food Miles beziehen sich somit auf die Entfernung, die ein Nahrungsmittel von einem landwirtschaftlichen Betrieb, in dem es angebaut oder erzeugt wurde, bis zu dem Geschäft zurückgelegt hat, in dem es von den VerbraucherInnen gekauft wird. (Brück, 2011) (Weber & Matthews, 2008)

Bevor unsere Nahrungsmittel auf den Tellern landen, müssen sie heutzutage oft eine lange Strecke zurücklegen. Damit sind nicht nur Obst- und Gemüsesorten gemeint, sondern auch Lebensmittel, die aus mehreren Zutaten bestehen. Möchte man nun ein Produkt zurückverfolgen, steht man vor einer großen Herausforderung. Für unverarbeitete Produkte, wie Obst und Gemüse, Fisch, Rindfleisch und Eier ist eine Herkunftsangabe vorgeschrieben. Doch bei verarbeitetem Fleisch, sowie den meisten anderen Lebensmitteln, erfahren VerbraucherInnen nicht, woher die Zutaten stammen und wo sie verarbeitet wurden. Für die EndverbraucherInnen ist es daher schwierig oder gar unmöglich, die Transportwege der Lebensmittel zu kennen. Des Weiteren bekommen sie keine Auskunft über die Art des Transportes und können somit nicht wissen, inwiefern deren Einkauf Konsequenzen für unsere Umwelt hat. (Verbraucherzentrale Bundesverband, 2021)

Wie in Abbildung 1 zu sehen, werden die Zutaten per Schifffahrt, Flugzeug, Bahn oder LKW transportiert. Weltweit werden für Lebensmittel etwa 1.12 Milliarden Tonnen an CO<sub>2</sub> allein durch Handelsschiffsfahrten ausgestoßen. Umgerechnet sind das 28 Prozent aller Treibhausgase, bezogen auf alle Nahrungstransportmittel. Man muss bedenken, dass ein Containerschiff jährlich 300.000 Tonnen an Kohlenstoffdioxid produziert, das entspricht also einem mittelgroßen Kohlekraftwerk. Aber der Weg, den eine Zutat zurücklegt, ist nur ein Baustein von vielen. Für den genauen CO<sub>2</sub> - Fußabdruck sollten beim Produkt nicht nur die Transportwege von Bedeutung sein, sondern auch die Produktion, der Verbrauch und die Entsorgung. (Brück, 2011) (Mangold & Bauer, 2015)

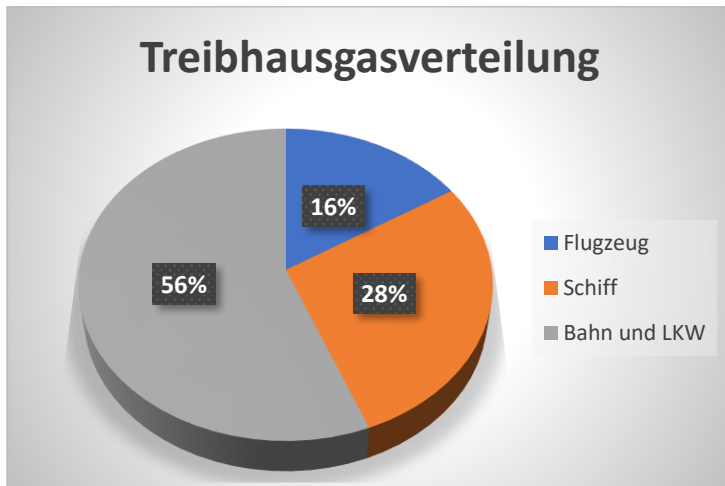


Abbildung 1: Treibhausgasverteilung der Nahrungstransportmittel

Global gesehen sind diese Transportwege des Essens aufgrund der hohen CO<sub>2</sub>-Emissionen sehr problematisch. Aus Sicht von BiologInnen und WissenschaftlerInnen destabilisieren wir damit das Gleichgewicht zwischen Atmosphäre und den Ozeanen. Es kommt zu einem Prozess, der als Versauerung der Meere bezeichnet wird und sich negativ auf kalkskeletthaltige Lebewesen auswirkt. Durch den erhöhten CO<sub>2</sub>-Ausstoß sind also nicht nur die Menschen betroffen, sondern auch Meeresbewohner. (Schmäing & Grotjohann, 2019)

Ein weiterer Faktor der steigenden CO<sub>2</sub>-Emissionen ist, dass mehr als 50 Prozent der weltweit importierten Produkte erst in den Zielländern zusammengefügt bzw. verarbeitet werden - beispielsweise das Produkt Nutella, dessen Zutaten aus mehreren Kontinenten stammen. Die internationalen Hauptzulieferer sind tausende Kilometer voneinander entfernt, die Zutaten müssen lange Transportwege zurücklegen, bis sie ans Ziel gelangen. Daraus resultiert ein hoher CO<sub>2</sub>-Ausstoß und ein enormer Verbrauch an Ressourcen. (ORF, 2013)

Um den Food Miles und den daraus resultierenden CO<sub>2</sub>-Emissionen entgegenzuwirken, wird empfohlen, auf Regionalität und Saisonalität zu achten. Weniger auf Importwaren, sondern mehr auf regionale Erzeugnisse setzen, lautet die Devise. In der Regel benötigen regionale Produkte geringere Transportwege und sind dadurch klimafreundlicher. Besonders wichtig ist in diesem Zusammenhang die Saisonalität: Kauft man saisonale Lebensmittel, die eben nur zu bestimmten Jahreszeiten regional verfügbar sind, spart man in dieser Hinsicht schon einige „Food Miles“. Zum Transportweg zählt allerdings auch die Strecke zwischen Supermarkt und Zuhause. Verwendet man hierbei öfters das Rad oder öffentliche Verkehrsmittel, spart man ebenfalls CO<sub>2</sub> ein. (Tier-im-fokus, 2009)

## Literaturverzeichnis

- Brück, C. (2011). *Warum eine einseitige Diskussion über lange Transportwege*. (T. f. e.V, Hrsg.) Abgerufen am 22. Juli 2023 von Vom Erzeuger zum Verbraucher: [https://www.fairtrade-deutschland.de/fileadmin/DE/mediathek/pdf/fairtrade\\_food\\_miles\\_vom\\_erzeuger\\_zum\\_verbraucher.pdf](https://www.fairtrade-deutschland.de/fileadmin/DE/mediathek/pdf/fairtrade_food_miles_vom_erzeuger_zum_verbraucher.pdf)
- Mangold, T., & Bauer, M. (30. 06 2015). Food Miles. *Nachhaltigkeit beim Lebensmitteltransport*. (T. Mangold, & M. Bauer, Hrsg.) Aalen, Deutschland. Abgerufen am 22. Juli 2023 von Doku\_Food\_Miles.pdf: [https://www.hs-aalen.de/uploads/mediapool/media/file/5772/Doku\\_Food\\_Miles.pdf](https://www.hs-aalen.de/uploads/mediapool/media/file/5772/Doku_Food_Miles.pdf)
- ORF. (21. 12 2013). *newsORF*. (newsORF, Hrsg.) Abgerufen am 24. Oktober 2019 von Der globale Brotaufstrich: <https://orf.at/v2/stories/2210922/2210745/>
- Schmäing, T., & Grotjohann, N. (2019). Meere im Kontext der globalen Erwärmung. (B. praktisch, Hrsg.) *Forschung im Fokus*, 2(2), S. 1-16. Abgerufen am 22. Juli 2023 von Meere im Kontext der globalen Erwärmung: <https://www.bu-praktisch.de/index.php/bupraktisch/article/view/1448/1469>
- Tier-im-fokus. (Dezember 2009). *Tier im Fokus*. (T. i. Fokus, Herausgeber) Abgerufen am 1. 10 2023 von Ernährung und Umwelt: [https://www.tier-im-fokus.ch/info-material/info-dossiers/ernaehrung\\_und\\_umwelt](https://www.tier-im-fokus.ch/info-material/info-dossiers/ernaehrung_und_umwelt)
- Verbraucherzentrale Bundesverband. (04. November 2021). *Lebensmittelklarheit*. (Verbraucherzentrale, Herausgeber) Abgerufen am 22. Juli 2023 von Herkunftsangaben auf Lebensmitteln: <https://www.lebensmittelklarheit.de/informationen/herkunftsangaben>
- Weber, C. L., & Matthews, H. S. (2008, 03 14). Food-Miles and the Relative ClimateImpacts of Food Choices in the United States. (E. S. Technology, Ed.) *Food-Miles and the Relative ClimateImpacts of Food Choices in the United States* (10), pp. 3508-3513. Retrieved 10 01, 2023, from <https://pubs.acs.org/doi/epdf/10.1021/es702969f>

## Abbildungsverzeichnis

- Abbildung 1: Eigene Darstellung verändert nach: Mangold, T. (30. 06 2015). hs-aalen. Abgerufen am 22. Juli 2023 von Doku\_Food\_Miles.pdf: [https://www.hs-aalen.de/uploads/mediapool/media/file/5772/Doku\\_Food\\_Miles.pdf](https://www.hs-aalen.de/uploads/mediapool/media/file/5772/Doku_Food_Miles.pdf)