

## **Wieviele Kilometer legt das Essen der Österreicher zurück?**

### **In 30 Jahren haben sich die Kilometer, die das Essen zurücklegt, verdoppelt**

Wien – Die Österreicher "essen" immer mehr Kilometer. Der VCÖ weist darauf hin, dass viele Lebensmittel auf den Tisch kommen, die tausende Kilometer transportiert wurden. Obwohl Herr und Frau Österreicher heute etwa die gleiche Menge essen wie vor 30 Jahren, legt das Essen doppelt so viele Kilometer zurück. Der VCÖ fordert eine Kennzeichnung für Lebensmittel, die über Transportlänge und verwendetes Verkehrsmittel informiert. Der VCÖ empfiehlt den Konsumentinnen und Konsumenten, saisonalen Produkten aus der Region den Vorrang zu geben. Der Speiseplan der Österreicher ist transportintensiv. „Die Österreicher sind leider Kilometerfresser. Tomaten aus Süds Spanien, Erdbeeren aus Israel, Trauben aus Südafrika, Knoblauch aus China, Rindfleisch aus Argentinien, Käse aus Holland und Wein aus Kalifornien. Bevor das Essen auf den Tisch kommt, legt es oft viele tausende Kilometer zurück“, macht VCÖ-Experte DI Martin Blum aufmerksam. Der VCÖ weist darauf hin, dass rund 20 Prozent aller Transporte in Österreich Lebensmitteltransporte sind. Obwohl die Österreicher pro Person etwa die gleiche Menge essen, hat sich der Transportweg des Essens mehr als verdoppelt. „Südafrikanische Trauben sind 10.000 Kilometer unterwegs, bevor sie im heimischen Supermarkt-Regal landen. Ein Kilo Trauben aus Südafrika verursacht rund sieben Kilogramm CO<sub>2</sub>“, weist VCÖ-Experte Blum auf die Folgen für die Klimabilanz hin. Der VCÖ betont, dass im Durchschnitt Lebensmittel aus Übersee rund elf Mal so viel Kohlendioxid verursachen wie heimische Lebensmittel. „Die massive Zunahme des Lkw-Transit und des Flugverkehrs hat auch sehr viel mit den Essgewohnheiten in Europa zu tun. Im Durchschnitt isst jeder Europäer und jede Europäerin zehn Kilogramm Treibhausgemüse aus Süds Spanien. Gemüse, das tausende Kilometer durch Europa transportiert wird“, betont VCÖ-Experte Blum. Der VCÖ fordert eine Ausweitung der Lkw-Maut sowie auf EU-Ebene die Einbeziehung der vom Lkw-Verkehr verursachten Umwelt- und Gesundheitskosten in die Mauthöhe. Der VCÖ schlägt zudem vor, dass die Konsumentinnen und Konsumenten über den Transportweg der Produkte informiert werden. „Eine Kennzeichnung, wie sie nun einige britische Supermärkte einführen wollen, ist sinnvoll. Die Kennzeichnung soll Auskunft geben über die Länge des Transportweges und mit welchem Verkehrsmittel das Produkt transportiert wurde“, erklärt VCÖ-Experte Blum. Den Konsumentinnen und Konsumenten empfiehlt der VCÖ, den saisonalen Produkten aus der Region den Vorrang zu geben. Damit ist auch für die Abwechslung am Speiseplan gesorgt, betont der VCÖ.

#### **Viele Lebensmittel in den Regalen sind Kilometerfresser**

Kiwi (Herkunft Neuseeland): 21.000 Kilometer

Orangen (Argentinien): 12.000 Kilometer

Birnen (Argentinien): 12.000 km

Mango (Brasilien): 10.500 km

Trauben (Südafrika): 10.000 km

Bananen (Panama): 5.600 km

Erdbeeren (Israel): 3.600 km

Tomaten (Spanien): 2.500 Kilometer

Grapefruits (Zypern): 2.550 Kilometer

Blutorangen (Sizilien): 2.050 km

Käse (Holland): 1.200 km

Quelle: VCÖ 2007

[holler]

Link zum Online-Artikel:

[http://www.oekonews.at/index.php?mdoc\\_id=1019887](http://www.oekonews.at/index.php?mdoc_id=1019887)