

REGIONALE PRODUKTE KEINE GARANTIE FÜR MEHR KLIMASCHUTZ?



PRO

DI MARIA BURGSTALLER *

Die österreichischen KonsumentInnen kaufen vorwiegend heimische Lebensmittel und immer mehr Bio-Produkte. Aber Österreich ist eines der Klimaschutz-schlusslichter in Europa. Das Kyoto-Ziel – minus 13 Prozent Treibhausgasemissionen bis 2010 – ist fern. Die Emissionen steigen seit Jahren an, inzwischen um mehr als 16 Prozent.

Das meiste CO₂ entsteht nicht beim Transport sondern bei der Herstellung der Lebensmittel.

■ Art der landwirtschaftlichen Produktion: intensive Bodenbearbeitung, Düngemittel, Spritzmittel, Tierhaltung, Bewässerung, Glashäuser, Herkunft und Art von Vorprodukten wie Futtermittel, Chemikalien, Maschinen. In Österreich werden beispielsweise jährlich 600.000 t Soja als Futtermittel importiert.

■ Verarbeitung der Lebensmittel: Größere Produktionsbetriebe haben meist eine bessere Energiebilanz pro Output als kleine Betriebe. Ein Vollkornbrot vom Großbäcker hat da – so unsympathisch dies auch für manche klingen mag – einen großen Energiebonus im Vergleich zu dem Brot aus der bäuerlichen Backstube.

■ Wahl der Lebensmittel: Weniger Fleisch und stattdessen mehr pflanzliche Nahrung ist ein Beitrag für Gesundheit und Umweltschutz. Beim Mästen der Tiere wird ein Vielfaches an Energie in Form von Futtermitteln verbraucht als der menschlichen Ernährung mit dem Lebensmittel Fleisch zur Verfügung steht.

■ Weniger Verpackung ist ein Plus für die Umwelt.

■ Anpassung der Kalorienzufuhr an die Erfordernisse des Alltags wäre eine Erleichterung für den Klimaschutz und das Herz- Kreislaufsystem. Das aber würde die Produzenten nicht freuen, die dann weniger Pro-

dukte an die Frau/den Mann bringen. Wichtig für die Transportbilanz eines Lebensmittels sind die zurückgelegten Tonnen/km (tkm) aller Zutaten und Vorprodukte und die Wahl des Verkehrsmittels. Entscheidend alleine ist also nicht die Distanz an sich, sondern wie viel Menge in einem Fahrzeug transportiert und welches Fahrzeug gewählt wird - Orangensaft, via Schiff und Bahn, ist da besser als Champagner im Kleinbus. Die Emissionsintensität in kg CO₂/tkm beträgt beim Pkw 20,007, beim Traktor 0,755, beim Lkw 0,207, bei der Bahn 0,026 und beim Hochseeschiff 0,001. Die Umsetzung der AK-Forderung für mehr Kostenwahrheit würde dem Klimaschutz hier mehr helfen als Appelle an KonsumentInnen.

Es stellt sich auch die Frage, woher ein regionales Produkt kommen muss, damit es als solches bezeichnet werden darf. Für WienerInnen wäre ein Produkt aus der slowakischen Grenzregion regional näher als eines aus Kärnten. Vorarlberger müssten auf niederösterreichischen Wein verzichten und sich aus Südtirol beliefern lassen. Um die Regionalität eines Produktes zu durchleuchten, müsste die Herkunft der Zutaten bis hin zu den Futtermitteln bekannt sein. Tiroler Speck wird etwa auch aus in Holland gemästeten Tieren hergestellt – schon alleine, weil Tirol arm an Schweinen ist. Andererseits exportiert Österreich Lebensmittel im Wert von sechs Milliarden Euro. Wir wollen auch, dass unsere Lebensmittel gekauft und nicht aus nationalistischen Gründen abgelehnt werden. Denn wenn sich dieser Gedanke durchsetzen würde, müssten viele Bauern ihre Höfe aufgeben.

Für die KonsumentInnen ist für ihre Wahl Transparenz und Information wichtiger als Werbung. Die Produktion braucht umweltfreundliche Vorschriften.

**KLIMASCHUTZ
BRAUCHT WIRKSAME
MASSNAHMEN, INITI-
IERT VON MUTIGEN
POLITIKERINNEN.**

* DI Maria Burgstaller ist Agrarökonomin und Mitarbeiterin in der Abteilung Wirtschaftspolitik in der AK Wien.



Biolandbau

<http://www.oekoland.at/> - die Homepage der Österreichischen Interessensgemeinschaft für Biolandbau gibt u.a. einen Überblick über: Mitgliedsverbände, Bioverarbeiter, Biohandel, Biokontrolle, EU-Rahmenbedingungen sowie über aktuelle Veranstaltungen.

KonsumentInnen in Niederösterreich (Stichwort kulinarischer Klimaschutz) sollen regionale Lebensmittel aus Umweltschutzgründen einkaufen. Appelliert wird an das Gewissen der KonsumentInnen. Wälzt die Politik bei der Ernährung die Verantwortung auf die KonsumentInnen ab?

DIPL.-ING. JOSEF PLANK*

CON



Das Land Niederösterreich hat 2003 die Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ ins Leben gerufen, die sich bereits zu einem Markenzeichen entwickelt hat und das Ziel verfolgt, regionale, saisonale und hochqualitative Lebensmittel zu forcieren. Dies bringt Vorteile für mehrere Bereiche – für die Landwirtschaft, für Umwelt- und Klimaschutz und für den Arbeitsmarkt. Regionale Produkte haben den großen Vorteil, dass sie in großer Frische ohne lange Transportwege zuden KonsumentInnen gelangen. Kurze Transportwege heißt, weniger Schadstoffe und damit Klimaschutz. Ein weiterer wichtiger Pluspunkt ist die Sicherung regionaler Arbeitsplätze in der Landwirtschaft und im Gewerbe. Die kompromisslose und konsequente Qualitätsorientierung im Bereich der bäuerlichen Lebensmittelproduktion hat sich bisher voll bewährt und soll auch weiter forciert werden. In Österreich haben die KonsumentInnen jüngsten Studien zufolge bei einem Drittel der in den Supermärkten angebotenen Lebensmittel die Wahl zwischen heimischen und importierten Waren. Entscheiden sich 60 Prozent der Verbraucher für das österreichische Produkt, ergibt sich in Niederösterreich ein Beschäftigungspotenzial von mehr als 5.600 Arbeitsplätzen. 80 Prozent der Österreicher sind der Meinung, dass mit dem Kauf heimischer Lebensmittel nur kurze Transportwege entstehen und dadurch die Umwelt und das Klima geschont sowie die regionale Wirtschaft gestärkt werden.

Darüber hinaus ist Österreich weiterhin das Bioland Nummer Eins in Europa. Der Biobauernanteil liegt bei 13 Prozent, der Flächenanteil bei 14 Prozent. Niederösterreich spielt in diesem Sektor mit 4.222 Biobauern – in Österreich gib es insgesamt 20.000 Biobauern – eine starke Rolle. Die Nachfrage nach Bioprodukten ist

weiterhin steigend, der Markt für Bioprodukte ist gegeben. Jährlich werden in Österreich rund 500 Millionen Euro Umsatz mit Lebensmitteln aus biologischer Landwirtschaft gemacht, 64 Prozent davon in Supermärkten, 14 Prozent im Naturkost-Fachhandel und jeweils sechs Prozent in der Gemeinschaftsverpflegung und in der Direktvermarktung. Die Biolandwirtschaft ist auch Klimaschutz. Der Humus im Boden bindet das Treibhausgas CO₂. Weltweit gesehen wird heute in landwirtschaftlichen Böden mehr Humus abgebaut, mehr CO₂ wird frei. Je mehr Betriebe nach Biorichtlinien wirtschaften, um so eher kann das Kyoto-Ziel erreicht werden. Die Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ steht für:

- Lebensqualität vom Land für die KonsumentInnen
- Erleben der Region bei gutem Essen und Trinken
- Schließen regionaler Kreisläufe
- Qualitativ hochwertige Lebensmittel aus der Region
- Qualitätsprodukte, die die Vielfalt Niederösterreichs betonen

REGIONALE LEBENS- MITTEL SIND EIN AKTIVER BEITRAG ZUM KLIMASCHUTZ.

Regionale Lebensmittel sind ein Beitrag zum Klimaschutz, sind eine Garantie für mehr Klimaschutz. Voraussetzung ist, dass sie von hoher Qualität sind und von den KonsumentInnen auch gekauft werden. Jeder Einzelne kann also durch sein Kaufverhalten zum besseren Klima beitragen, der Landwirt durch seine Produktionsmethoden und der Handel durch weniger Transporte über lange Strecken. Wir werden aus diesen Überlegungen heraus die Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ weiter ausbauen – für ein gesundes Klima, für die Sicherung regionaler Arbeitsplätze, für die hohe Qualität von Lebensmitteln, für ein einzigartiges Geschmackserlebnis und für die Zufriedenheit von KonsumentInnen.

Bio-Info

Die Bioinfo ist eine Informationsplattform für KonsumentInnen und bietet in allen Bio-Belangen Informationen und Hintergrundwissen über Bioprodukte, Biobauern und biologische Landwirtschaft. Sie gibt Auskunft, wo Sie Bio-Lebensmittel bekommen, woran Sie „Bio“ erkennen und was Sie davon haben. Siehe: www.bioinfo.at. Telefon zum Ortstarif: 0810/221314

* Dipl.-Ing. Josef Plank ist Agrarökonom und niederösterreichischer Landesrat für Landwirtschaft, Umwelt und Landentwicklung.