

i

## Worum geht's?

Regionale Lebensmittel haben geringere Transportwege. Wie wir uns zum Einkaufen bewegen, ist das letzte Stück in dieser Transportkette und hat auch Einfluss auf die Klimabilanz von Lebensmitteln. StadtNatur zeigt uns, wie Lebensmittel wachsen und entstehen. Außerdem schärft es unser Bewusstsein zu natürlichen Ressourcen.

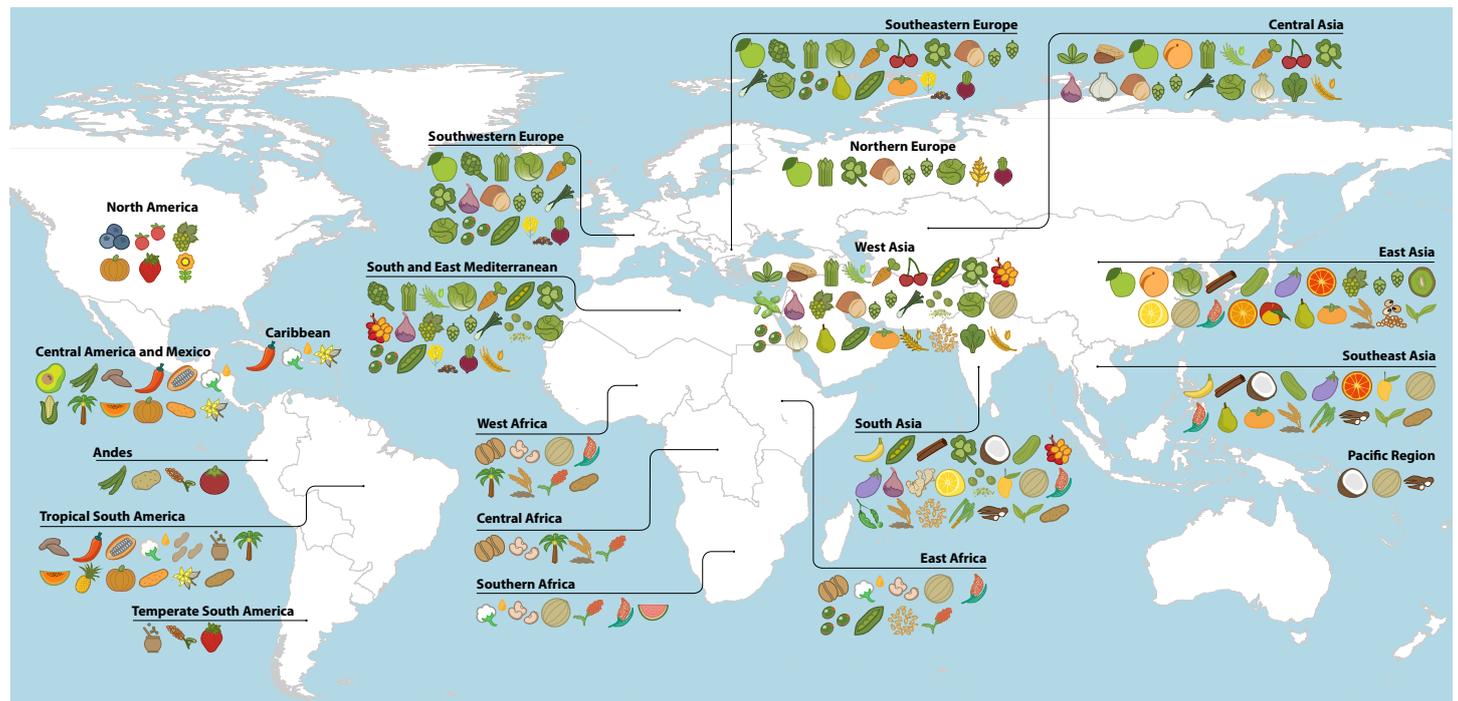
Wien ist dank zahlreicher unterschiedlicher Lebensräume eine artenreiche Großstadt. Ob im dicht bebauten, urbanen Raum, in Gärten, Parks und Wäldern oder in den Gewässern: Überall gibt es StadtNatur – urbanen Lebensraum für viele Tier- und Pflanzenarten – zu entdecken, manchmal versteckter, dann wieder ganz offensichtlich. Doch gleichzeitig steckt die Biodiversität, das ist die biologische Vielfalt, weltweit in der Krise: Lebensraumverlust, Klimawandel und Insektensterben sind nur einige Beispiele für die Auswirkungen unserer Lebensweise. Wir verbrauchen zu viele natürliche Ressourcen. Das Erkennen von Zusammenhängen zwischen Nahrungserzeugung und umweltfreundlichem Einkaufsverhalten gehört zu den Grundlagen für das Verständnis von ökologischer Nachhaltigkeit.

### Zu Schritt 1:

#### Lebensmittel aus aller Welt.



Bevor Lebensmittel bei uns im Supermarkt landen, haben diese sowohl kurze als auch sehr lange Wege zurückgelegt. Die meisten Lebensmittel stehen bei uns in Österreich nämlich ganzjährig zur Verfügung, obwohl sie hierzulande nicht die richtigen klimatischen Bedingungen vorfinden, um angebaut und geerntet zu werden. So kommen Lebensmittel mittlerweile aus der ganzen Welt zu uns nach Österreich gereist. Wann bestimmte Lebensmittel saisonal geerntet werden können, sehen Sie [hier im Saisonkalender](#). In welchen Ländern sie hauptsächlich angebaut werden, können Sie der folgenden Karte entnehmen:



- |                     |                    |                |            |                |                      |                     |              |                |
|---------------------|--------------------|----------------|------------|----------------|----------------------|---------------------|--------------|----------------|
| Alfalfa             | Beans              | Clover         | Eggplants  | Hops           | Melons               | Pears               | Rice         | Sunflower      |
| Almonds             | Blueberries        | Cocoa beans    | Faba beans | Kiwi           | Milletts             | Peas                | Rye          | Sweet potatoes |
| Apples              | Cabbages           | Coconuts       | Figs       | Leeks          | Oats                 | Pigeonpeas          | Sesame       | Taro           |
| Apricots            | Carrots            | Coffee         | Garlic     | Lemons & limes | Olives               | Pineapples          | Sorghum      | Tea            |
| Artichokes          | Cassava            | Cottonseed oil | Ginger     | Lentils        | Onions               | Plums               | Soybean      | Tomatoes       |
| Asparagus           | Cherries           | Cowpeas        | Grapefruit | Lettuce        | Oranges              | Potatoes            | Spinach      | Vanilla        |
| Avocados            | Chickpeas          | Cranberries    | Grapes     | Maize          | Palm oil             | Pumpkins            | Strawberries | Watermelons    |
| Bananas & plantains | Chillies & peppers | Cucumbers      | Groundnut  | Mangoes        | Papayas              | Quinoa              | Sugar beet   | Wheat          |
| Barley              | Cinnamon           | Dates          | Hazelnuts  | Mate           | Peaches & nectarines | Rape & mustard seed | Sugarcane    | Yams           |

Informationen, zu welchem Anteil sich Österreich mit ausgewählten Lebensmitteln selbst versorgen kann und woher die Lebensmittel importiert werden, finden sich in folgender Tabelle:

	Info	Selbstversorgungsgangrad (aus Ö)	Import
<b>Paradeiser (Tomaten)</b>	30 kg der roten Frucht essen Österreicher:innen im Durchschnitt pro Jahr. 4 von 5 davon werden importiert.	20 %	Spanien, Italien, Niederlande
<b>Spargel</b>	Über 1 kg des beliebten Frühlingsgemüses wird in Österreich pro Kopf und Jahr gegessen. 53 % davon kommen nicht aus Österreich.	47 %	Italien, Deutschland, Spanien, Peru, China
<b>Mohn</b>	Etwa 0,5 kg Mohn konsumieren die Menschen in Österreich im Schnitt pro Jahr.	36 %	Tschechien, Polen, Deutschland
<b>Äpfel</b>	Der Apfel ist das Lieblingsobst der Österreicher:innen. 21 kg Äpfel werden pro Kopf und Jahr verzehrt.	88 %	
<b>Birnen</b>	Nach dem Apfel ist die Birne das zweitmeistverzehrte heimische Obst, mit 4 kg pro Kopf.	72 %	Italien, Deutschland, Niederlande
<b>Erdbeeren</b>	Fast 3 kg Erdbeeren essen die Menschen in Österreich pro Kopf pro Jahr.	39 %	Spanien, Polen, Deutschland
<b>Kirschen</b>	Über 2 kg Kirschen und Weichseln konsumieren die Österreicher:innen jährlich pro Kopf.	65 %	Türkei, Serbien, Polen
<b>Marillen</b>	Rund 2,5 kg Marillen konsumiert jede Person in Österreich im Schnitt pro Jahr.	40 %	Italien, Spanien, Ungarn
<b>Knoblauch</b>	Etwa 0,5 kg Knoblauch verzehrt jede Person in Österreich im Schnitt pro Jahr.	20 %	Spanien, China, Italien
<b>Zwiebel</b>	Zwiebeln sind mit einem Pro-Kopf-Konsum von knapp 10 kg in Österreich die Nummer zwei unter den meistgegessenen Gemüsesorten. Die Zwiebel gehört zu den wenigen Gemüsesorten, von denen in Österreich mehr angebaut wird, als wir essen: Der Selbstversorgungsgrad liegt bei 130 %.	130 %	
<b>Karotten</b>	9,7 kg Karotten werden pro Kopf in Österreich gegessen.	94 %	Polen, Großbritannien, Deutschland
<b>Gurken</b>	Mit Salatgurken versorgt sich Österreich zu 68 % selbst. Wir essen 5,5 kg pro Kopf und Jahr. Österreich versorgt sich zu 77 % selbst mit Einlegegurken. Der „Gurkerl“-Pro-Kopf-Verbrauch liegt bei 1,4 kg.	68 %	Spanien, Polen, China
<b>Paprika</b>	Paprika inkl. Pfefferoni und Chili ist das fünftbeliebteste Gemüse in Österreich und steht damit noch vor Salat, Zucchini und Kraut. Pro Jahr und Kopf essen wir 4,8 kg.	31 %	Spanien, Niederlande, Italien
<b>Erdäpfel (Kartoffeln)</b>	Österreich versorgt sich zu 90 % selbst mit Erdäpfeln. Die Gesamtanbaufläche beträgt 24.260 ha, davon fallen 45 % auf die Speiseerdäpfel. Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt bei 55 kg pro Jahr.	90 %	Deutschland, Polen, Frankreich, Niederlande
<b>Bananen</b>	14,2 kg pro Jahr essen die Österreicher:innen pro Kopf.	0 %	Ecuador, Philippinen, Costa Rica, Kolumbien, Guatemala
<b>Orangen</b>	Mit 13 kg pro Jahr pro Kopf liegt der Orangenverzehr knapp hinter den Bananen.	0 %	Spanien, Italien, Türkei, Griechenland, Marokko

## Zu Schritt 2:

Wie groß die Umweltauswirkung von Lebensmitteln ist, wird sowohl durch die Produktion, den Transportweg als auch die Lagerung bestimmt. Das wird anhand des folgenden Beispiels der Paradeiser ersichtlich:

Spanische Paradeiser haben einen rund 2.700 Kilometer langen Transportweg hinter sich, bis sie in einem Geschäft in Wien landen. Allein der lange Transportweg verursacht rund 400 der insgesamt 680 Gramm CO<sub>2</sub>-Äquivalente pro Kilogramm spanischer Paradeiser. Bei Paradeisern aus Österreich, die einen Transportweg von 70 Kilometern haben, betragen die CO<sub>2</sub>-Emissionen durch den Transport mit einem kleineren Lkw rund 85 Gramm pro Kilogramm Paradeiser. Jedoch wird die CO<sub>2</sub>-Bilanz massiv verschlechtert, wenn die Paradeiser aus einem beheizten Glashaus stammen. Trotz kurzen Transportweges verursacht dann ein Kilogramm Paradeiser mehr als doppelt so viel CO<sub>2</sub> als ein Kilogramm spanischer Paradeiser. Am besten schneiden saisonal gekaufte Bio-Paradeiser aus der Region ab. Mit insgesamt 180 Gramm CO<sub>2</sub> verursachen sie um drei Viertel weniger Emissionen als spanische Paradeiser und sogar um fast 90 Prozent weniger als heimische Paradeiser aus dem beheizten Glashaus.



Somit ist beim Kauf von Lebensmitteln auf Regionalität, Saisonalität und im besten Fall auf biologische Produkte zu achten, um einen nachhaltigen Konsum mit möglichst geringen Umweltauswirkungen zu gewährleisten.

Weitere Informationen finden Sie hier:

[www.vcoe.at/files/vcoe/uploads/News/VCOE-Factsheets/2018/2018-03%20Lebensmittel/VCOE-Factsheet%20Lebensmittel.pdf](http://www.vcoe.at/files/vcoe/uploads/News/VCOE-Factsheets/2018/2018-03%20Lebensmittel/VCOE-Factsheet%20Lebensmittel.pdf)

## Zu Schritt 4:



Beispiele von Nachbarschaftsgärten, Selbsternteflächen und Kleingärten gibt es unter folgendem Link:

[www.wien.gv.at/umwelt-klimaschutz/nachbarschaftsgaerten.html](http://www.wien.gv.at/umwelt-klimaschutz/nachbarschaftsgaerten.html)



Hier können Sie sich mit Ihrer Klasse durch verschiedenste Gemeinschaftsgärten in der ganzen Stadt durchklicken:

[www.garteln-in-wien.at/gemeinschaftsgaerten-und-nachbarschaftsgaerten](http://www.garteln-in-wien.at/gemeinschaftsgaerten-und-nachbarschaftsgaerten)