

Saisonal und regional

Tübingen macht prima Klima (11): Aus dem Gärtle frisch auf den Tisch

An dieser Stelle gibt die Stadtverwaltung Tübingen als Teil der Kampagne „Tübingen macht blau“ einmal pro Woche Tipps, was und wie jeder einzelne zum Klimaschutz beitragen kann.

Tübingen. Das Klima bittet zu Tisch. Was und wie viel gegessen wird, hat einen bedeutenden Einfluss auf die persönliche Treibhausgas-Bilanz. Je nachdem, ob man viele Kalorien oder wenige zu sich nimmt und ob man auf die Klimabilanz der Produkte achtet oder nicht, wird für die Ernährung nur eine Tonne CO₂ oder deutlich über drei Tonnen auf das persönliche Klimagas-Konto gebucht. Testen Sie Ihre Bilanz mit dem CO₂-Rechner auf www.tuebingen-macht-blau.de selbst.

Beheizte Beete –
lange Transporte

Allein die globale Viehhaltung erzeugt 18 Prozent aller Treibhausgase; mehr als der gesamte Verkehrssektor. Zum Beispiel ist für

die Produktion von Rindfleisch reichlich Futter notwendig, das oft importiert wird, und zudem setzen Kühe die Klimagase Methan und Ammoniak frei. Die Globalisierung der Märkte und anscheinend immer noch günstige Kosten für weite, energieintensive Transporte und das Beheizen von Gewächshäusern machen möglich, was vor Jahrzehnten noch purer Luxus war.

Gedüngt, geflogen
und tiefgekühlt

Das ganze Jahr über verlocken Produkte aus aller Welt und ein sommerlich anmutendes, frisches Obst- und Gemüseangebot zum Kauf, egal ob es bei uns gerade schneit oder ob warme Temperaturen herrschen. Doch Transporte und die Bereitstellung von Obst und Gemüse außerhalb der eigentlichen Saison sind mit großem Energieeinsatz verbunden. Tomaten, Zucchini, Gurken, Spargel und Äpfel, die im Winter und Frühling bei uns in den Regalen liegen, werden entweder über weite Distanzen transportiert, waren sehr lange im Kühlhaus eingelagert oder sind

im beheizten Gewächshaus herangezogen.

So belastet Freilandgemüse das Klima im Schnitt neunmal weniger als Treibhaus-Produkte. Zum Beispiel „verbraucht“ ein Kilogramm (kg) Freilandbohnen aus Baden-Württemberg nur rund 0,1 Liter Erdöl von der Aussaat bis ins Regal; ein kg Bohnen aus Spanien verbrauchen das Doppelte; ein kg eingeflogene Bohnen aus Kenia gar das 48-fache.

Was würde uns das Klima zu seinem Schutz aufzischen? Unser Tipp: Wenn jeder von uns den Fleischkonsum (von durchschnittlich 60 kg Pro-Kopf und Jahr) reduziert und sich ausgewogener ernährt, wäre das gut für unser Klima und für unsere Gesundheit. Unsere Einkaufstipps: Saisonal – regional – biologisch. Achten Sie beim Kauf von Obst und Gemüse auf die richtige Saison. Wenn Sie schon nicht mehr wissen, was saisonal ist für unsere Region, dann fragen Sie am besten bei der „älteren Generation“ nach.

Entscheiden Sie sich für regionale Produkte. Die müssen nur über kurze Strecken transportiert werden. Saisonale, regionale Produkte sind durch die Sonne und nicht

durch fossile Energie gereift und schmecken frischer und besser!

Mit gutem
Gewissen genießen

Auch Bioprodukte sind besser fürs Klima, denn der Ökolandbau benötigt nicht einmal halb so viel Energie wie der konventionelle Anbau und bindet durch die nachhaltige Wirtschaftsweise stärker CO₂ im humusreichen Boden. Gut für die Klimabilanz sind unter anderem der geringe Zukauf weit transportierter Futtermittel und der Verzicht auf energieaufwändig hergestellte Kunstdünger und Pflanzenschutzmittel. Wer biologische Nahrungsmittel kauft, setzt auf qualitativ hochwertige Produkte aus naturnaher Produktion, langfristige Bodenfruchtbarkeit und tiergerecht gehaltene Nutztiere. Zum saftigen Bio-Steak aus der Region wünschen wir: Guten Appetit!

online

Die bisherigen Klimatipps sind bei www.tagblatt.de und bei www.tuebingen-macht-blau.de nachzulesen.