

KUNDEN FRAGEN

BioMarkt & denn's Biomarkt antworten



„Warum kommt mein Apfel aus Neuseeland?“



Mein Kaffee – ein Brasilianer, mein Rum – ein Kubaner, meine Oliven – klar, Spanier, und mein Apfel? Ein Argentinier. Wieso, fragt man sich zu Recht im Biomarkt. Legt man hier nicht gerade besonders großen Wert auf Regionalität? Oder wählt wenigstens das kleinere Übel, also den kürzesten, umweltschonendsten Reiseweg in die heimische Obsttheke? Vollkommen richtig. Aber auch das kleinere Übel ist nicht immer die nachhaltigste Lösung! Natürlich versuchen die Biomärkte, so lange wie möglich deutsche und europäische Äpfel anzubieten. Doch ist die Saison vorbei, schauen sie über den Tellerrand. Denn ein regionaler Apfel, der bis zu neun Monate im Kühlraum verbringt, ist nicht unbedingt klimaschonender als sein Konkurrent aus Übersee.

Um die Klimabilanz eines Apfels zu bestimmen, muss man seinen gesamten Lebensweg ins Auge fassen: Also neben den vermeintlich absurden Transportwegen auch die Produktion und die Lagerung. Regionale Äpfel überwintern in sogenannten CA- (controlled atmosphere) Lagern. Bei dieser speziellen Lagertechnik wird durch eine Kombination aus erhöhtem Kohlenstoffdioxid, wenig Sauerstoff, niedrigen Temperaturen und einer Luftfeuchtigkeit von über 90 Prozent die natürliche Reifung des Obstes verzögert. Durch dieses geniale Mischverhältnis wird der heimische Apfel, unabhängig von seiner Erntezeit, das ganze Jahr über für uns verfügbar gemacht – knackig, wie frisch gepflückt. Dass der monatelange Kühlprozess unverhält-

nismäßig viel Energie frisst und auch Treibhausgase produziert, liegt auf der Hand.

Deswegen bestellt der Bio-Großhandel z.B. in Argentinien, Neuseeland oder Chile die Apfelmengen vor, die voraussichtlich verkauft werden, damit er nicht „apfellos“ dasteht, sobald der europäische Markt pausiert. Seine geordneten Übersee-Äpfel werden nicht gelagert, sondern zeitnah in Containern verschifft. Die mit Schweröl betriebenen Frachtschiffe benötigen zum Teil genauso viel oder sogar weniger Energie als die Lagerung des Obstes in CA-Lagern.

Wer also im Frühjahr noch in seinen heimischen Apfel beißt, sollte sich darüber im Klaren sein, dass seine Öko-Bilanz möglicherweise schlechter ist als die des frischen Argentiniers im Nachbarfach. Und wer sich noch klimaschonender ernähren will, steigt auf saisonales Obst um und gönnt dem Apfel seine wohlverdiente Sommerpause.

*Sie haben auch eine Frage?
Dann schreiben Sie der Redaktion!
redaktion@kreo-magazin.de*

