



Ökologische Analyse von Gemüse

Dieses Factsheet zeigt die aus ökologischer Sicht wichtigsten Ansatzpunkte zur Reduktion der Umweltauswirkungen beim Einkauf und Konsum von Gemüse auf.

Handlungsempfehlungen

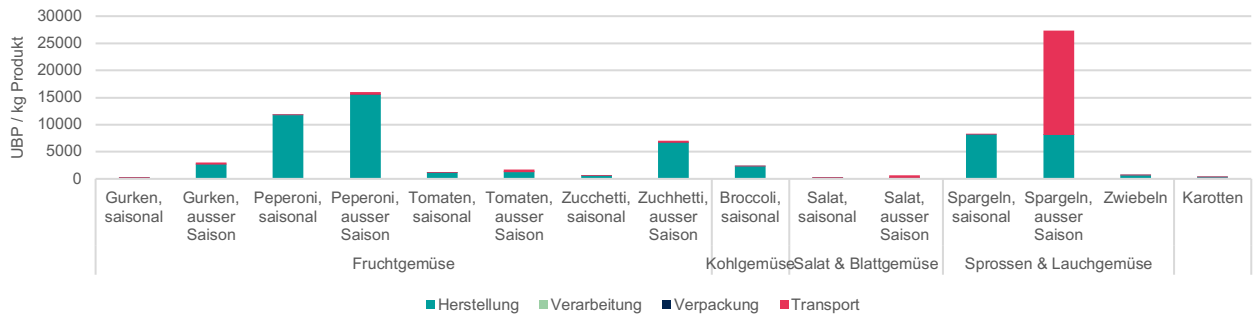
- Saisonal einkaufen lohnt sich, denn saisonale Gemüse haben eine wesentlich tiefere Umweltauswirkung gegenüber frischem ausserhalb der Saison gekauftem Gemüse. Eine übersichtliche Saisontabelle des [WWF ist hier zu finden](#).
- Regional einkaufen lohnt sich, insbesondere wenn das Gemüse sonst per Flugzeug transportiert werden muss.
- Wenn Gemüse ausserhalb der Saison gekauft werden soll, dann am besten in gefrorener, konservierter oder getrockneter Form. Denn dabei handelt sich um saisonal angebautes und gelagertes Gemüse. Von Gemüse aus beheizten Treibhäusern besser Abstand nehmen.

Weitergehende Empfehlungen

- Obwohl die Umweltbelastung von Bio-Gemüse oftmals nicht tiefer ist als von konventionellem Gemüse, ist es empfehlenswert: Einerseits weist die Ökobilanz gerade hinsichtlich Bodenqualität oder Biodiversität blinde Flecken auf und andererseits sind Bioprodukte normalerweise frei von Pestizidrückständen.

Haben Sie gewusst?

- Der jährliche pro-Kopf-Konsum von Gemüse in der Schweiz liegt bei 99 kg. Das entspricht rund 270 Gramm pro Tag.
- Der Selbstversorgungsgrad bei Gemüse liegt in der Schweiz bei rund 50 %. Am meisten importiert werden Peperoni, Tomaten und Salatgurken. Das meiste Importgemüse stammt aus Almeria (Spanien), gefolgt von Italien.



Umweltfussabdruck Gemüse, frisch

Vergleich Gemüse

Die Umweltauswirkung der Gemüse variiert beträchtlich. Gemüse mit tiefer Umweltauswirkung sind Tomaten, Zucchini, Zwiebeln und Wurzelgemüse wie Karotten. Eher hohe Umweltauswirkungen weisen Spargeln und Peperoni auf (aufgrund von Dünger und Pestiziden). Grundsätzlich liegt die Umweltauswirkung beim saisonalen Gemüse tiefer als wenn es ausserhalb der Saison konsumiert wird.

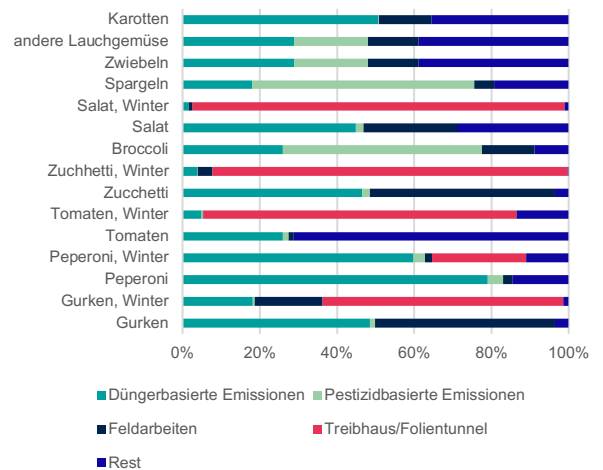
Prozessbeiträge

Bei frischem Gemüse trägt die Herstellung (landwirtschaftlicher Anbau) mit Abstand am meisten zur Umweltbelastung bei. Der Transport ist relevant, wenn das Gemüse eingeflogen wird. Die Verarbeitung und Verpackung sind kaum relevant.

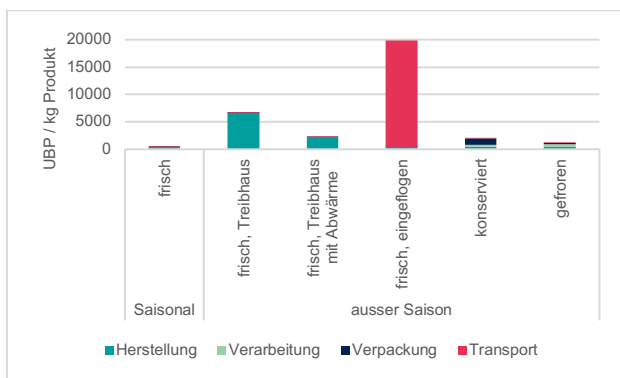
Vergleich frisch vs. konserviert

Am Beispiel Zucchini wird deutlich: Am umweltfreundlichsten ist das saisonale, frische, einheimische Gemüse. Ausserhalb der Saison bietet es sich an, gefrorene oder konservierte Zucchini zu kaufen. Der Anteil der Verarbeitung und Verpackung ist dann zwar grösser als der Anbau selber. Insgesamt ist die Umweltauswirkung aber immer noch geringer als wenn die Zucchini im beheizten Treibhaus angebaut oder eingeflogen wird. Auch wenn das Treibhaus mit Abwärme beheizt wird, trägt doch die Infrastruktur wesentlich zur Umweltbelastung bei.

Prozessbeiträge Herstellung



Diese Erkenntnisse gelten praktisch für alle Gemüse.



Frisch vs. Konserviert am Beispiel Zucchini

Prozessbeiträge Gemüse

Bei den meisten aussersaisonalen Gemüsen macht das Treibhaus einen relevanten Anteil aus. Ansonsten wird der Anbau dominiert von düngerbasierten und pestizidbasierten Emissionen. Bei Gemüsen wie Zucchini, Gurken und Salat sind auch die maschinellen Feldarbeiten relevant.

Grundlagen

Als Datenbankgrundlage diente die World Food LCA Database 3.5 (WFLDB). Die für die Berechnung verwendeten Hintergrunddaten wurden von der Carbotech AG mit der Ökobilanzierungssoftware SimaPro V9.1.1.1 (PRé Sustainability, 2020) modelliert. Der Umweltfussabdruck wurde mit der Methode der Ökologischen Knappheit 2021 (MöK21) berechnet.

Erarbeitet von Carbotech AG, 2021
Aktualisiert im Juli 2022

im Auftrag der
Stadt Zürich
Umwelt und Gesundheitsschutz
Fachbereich Ernährung
ugz-ernaehrung@zuerich.ch