

Bio 3.0: Klischee oder Wirklichkeit?

Dossier zum animierten Bio-Wissensfilm

Episode 7: Regional ist nachhaltiger als Bio

Video-Link: <https://youtu.be/OSXuhMw8Tuo>

Recherche und Zusammenstellung: Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL, 06/2019

- Immer mehr Konsument/innen achten mittlerweile bewusst darauf, möglichst auch Lebensmittel aus der Region zu kaufen. Wenn ein Lebensmittel "von hier", also aus der Region kommt, dann vermittelt das ein gutes Gefühl, schließlich sind Lebensmittel ein sehr emotionales Thema.
- Viele Konsument/innen sind verunsichert, nicht zuletzt wegen diverser Lebensmittelskandale. Hinzu kommt die immer stärkere Globalisierung – Lebensmittel kommen mittlerweile aus der ganzen Welt. Dennoch oder gerade deswegen entsteht ein Trend, sich stärker in der eigenen Region zu verwurzeln. Das ist überschaubar und vermittelt Halt und Orientierung.
- Regionalität liegt daher im Trend. Ob Obst, Gemüse oder Fleisch: Konsument/innen legen zunehmend Wert auf regionale Produkte. Aber was heißt eigentlich "regional"? Während "Bio" durch die EU-Verordnung klar geregelt ist, ist der Begriff der Regionalität eher schwammig. Bedeutet "regional" die geografische Nähe eines Produkts zu uns Konsument/innen? Wie viele Quadratkilometer darf eine Region umfassen? Wenn die Schafe im Nachbarort mit Sojaschrot aus Südamerika gefüttert werden, ist dann der Käse noch regional? Und sind regionale Lebensmittel aus intensiver Landwirtschaft bzw. der heimische Salat aus dem beheizten Glashaus besser als Bio aus Italien?
- Im Gegensatz zur klar geregelten und definierten Biolandwirtschaft gibt es derzeit auch noch kein einheitliches Verständnis und keine umfassenden Richtlinien, was unter „regional“ genau zu verstehen ist. Statt strengen und kontrollierten Bio-Richtlinien vertrauen Menschen bei „Regionalität“ vielfach auf Gefühle, Annahmen und romantische Vorstellungen. Und diese Emotionen sorgen dafür, dass bei vielen Konsument/innen die Präferenz für regionale Produkte häufig ausgeprägter ist als für biologische Lebensmittel. Dieser Wunsch nach Authentizität, nach Handwerk und persönlichem Bezug zu Produkt und Produzent/in setzt einen Kontrapunkt zur globalisierten Lebensmittelindustrie.
- Man vertraut dem, was aus der Region kommt, weil man es besser zu kennen glaubt und von der Qualität überzeugt ist. Regional bedeutet für die Konsument/innen meist eine kleinräumige Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion in ländlicher Idylle, regionale Lebensmittel werden von Menschen produziert, die man unter Umständen persönlich kennt bzw. sie vermitteln durch die räumliche Nähe das Gefühl, den Herstellungsprozess zu kennen. So entsteht meist ohne reale Grundlage Vertrauen in die Qualität der Produktion. Jeder Mensch hat allerdings für Regionalität seine ganz eigene Definition.
- Regionalität bedeutet Nähe und erhöht die Transparenz – wenn auch oft nur gefühlt. Studien zufolge wollen immer mehr Konsument/innen wissen, wer ihre Lebensmittel wo und unter welchen Bedingungen erzeugt. Sie wollen auch Produkte, die eine Geschichte erzählen. Lässt man Kund/innen zwischen Bio und regional wählen, entscheidet sich die Mehrzahl mittlerweile für regionale Lebensmittel.

- Wenn ein Produkt aus der Region stammt, dann hat das viele Vorteile. Regionale Lebensmittel zeichnen sich durch ein hohes Maß an geschlossenen, regionalen Stoff- und Wirtschaftskreisläufen entlang der Wertschöpfungskette aus. Sie leisten damit insbesondere auf regionaler Ebene einen Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung und Resilienz. Es sprechen verschiedene Umweltaspekte dafür, wie zum Beispiel kurze Transportwege oder auch Saisonalität. Das gilt allerdings nur, wenn das regionale Produkt wie z.B. der Salat nicht aus dem beheizten Glashaus kommt. Nicht zuletzt hilft der Einkauf von Lebensmitteln, die aus der Region kommen, dabei, Arbeitsplätze von Produktion über Verarbeitung und Logistik bis zum Marketing, zu erhalten, die Kulturlandschaft zu pflegen und der Landflucht entgegenzuwirken.
- Regional ist allerdings kein Qualitätsmerkmal, so emotional positiv aufgeladen örtliche Nähe auch sein mag. Eigene Standards und Richtlinien fehlen, Regionalität ist per se kein Garant für höhere Qualität.
- Auch wenn einheitliche Standards und Gütesiegel bisher fehlen, ist bei vielen Konsument/innen die Präferenz für regionale Lebensmittel ausgeprägter als für biologische. Um mehr Klarheit zu schaffen und den Effekt regionaler Lebensmittel anhand konkret definierter Parameter seriös und umfassend bewerten zu können, wurde vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL Österreich) das wissenschaftliche Berechnungsmodell „Mehrwert für die Region“ entwickelt. Es handelt sich dabei um eine innovative und umfassende Methode der Regionalitätsbewertung, die weit über die reine Herkunft eines Produktes hinausgeht. Bisher entwickelte Bewertungsansätze für regional ausgelobte Lebensmittel konzentrieren sich meist nur auf Teilaspekte nachhaltiger Entwicklung und Resilienz, indem sie sich häufig auf die durch die Produktion und Herkunft der Produktzutaten verursachten Umweltwirkungen konzentrieren oder soziale – seltener auch ökonomische – Effekte von mit diesen Produkten in Zusammenhang stehenden alternativen Vermarktungsnetzwerke herausgreifen. In dem Modell „Mehrwert für die Region“ wird erstmals neben der Herkunft, die regionale Wertschöpfung der Lebensmittelproduktion mit regionaler bzw. betrieblicher Resilienz verknüpft. Dabei wird das regional ausgelobte Produkt entlang der gesamten Wertschöpfungskette – von der Produktion bis hin zur Vermarktung – analysiert. Das Modell ist nicht dazu geeignet, die Nachhaltigkeit auf Ebene einzelner Betriebe oder Regionen zu analysieren, sondern liefert produktbezogene Ergebnisse, die als „regionaler Nachhaltigkeits-Benefit“ bezeichnet werden. Mit dem Modell soll auch aufgezeigt werden, dass durch eine regionale Produktwertschöpfungskette Kooperationen und Wissen über die Grenzen einer Region hinaus aufgebaut werden und zu einer nachhaltigen Entwicklung in der Region beitragen können. Das Modell soll neben der ökologischen Nachhaltigkeitsbewertung auch den sozioökonomischen Mehrwert einer regionalen Lebensmittelproduktion umfassend abbilden. Das Modell „Mehrwert für die Region“ kann so dazu beitragen, die Erwartungen der Konsument/innen in Bezug auf regional ausgelobte Lebensmittel transparent abzubilden.
- Obwohl sich in den letzten Jahrzehnten die verbrauchte Menge an Lebensmitteln pro Person kaum verändert hat, haben die Lebensmitteltransporte stark zugenommen. Lebensmittel werden immer häufiger über weite Strecken transportiert bevor sie konsumiert werden. Dies liegt einerseits am zunehmenden Verarbeitungsgrad vieler Produkte und an einer höheren Spezialisierung der einzelnen Betriebe, andererseits sorgt die ständige

Verfügbarkeit unterschiedlichster Lebensmittel für ein hohes Verkehrsaufkommen rund um den Globus.

Die Klimabelastung durch Lebensmitteltransporte hängt von der zurückgelegten Strecke und dem verwendeten Transportmittel ab: Transporte mit dem Flugzeug belasten die Umwelt am stärksten. Gerade empfindliche und nur kurz lagerfähige Obst- und Gemüsearten landen per Flugzeug in den österreichischen Regalen. Auch LKWs stoßen deutlich mehr Treibhausgase aus als Bahn oder Schiff. In der Gesamtheit der Treibhausgasemissionen der Lebensmittelproduktion macht der Transportanteil aber einen relativ geringen Anteil von 5–10 % aus.

Besonders bei Obst und Gemüse sollte man auf die Art des Transportes achten und sich darüber informieren welche Sorte gerade Saison hat, um klimafreundlich zu konsumieren. Durch die geringeren Treibhausgasemissionen im landwirtschaftlichen Bereich fallen bei pflanzlichen Produkten Transport, aufwändige Verpackungen oder lange Lagerzeiten mehr ins Gewicht.

- Wie sehr schonen aber regionale Lebensmittel wirklich das Klima?
Je nach Produkt und Transportmittel ist die Klimabelastung durch Lebensmitteltransporte unterschiedlich hoch. Doch auch wenn es empfehlenswert ist durch die persönliche Ernährungsweise für ein möglichst geringes Transportaufkommen zu sorgen, greift Regionalität in Sachen Klimaschutz oft zu kurz. So ist z. B. der saisonale Freilandanbau von Gemüse und Obst deutlich weniger klimabelastend als ihre Erzeugung in beheizten Glashäusern oder Folientunneln. Die Beheizung von Glashäusern mit nicht erneuerbaren Energieformen zählt im Gemüseanbau daher zu den wesentlichen Quellen der Treibhausgasemissionen.
- Tomaten, die in Österreich außerhalb der Saison in mit fossilen Energiequellen beheizten Glashäusern kultiviert werden, verursachen bis zu achtmal mehr CO₂-Emissionen als saisonal geerntete Tomaten aus dem Freiland. Gemüse, das außerhalb der Saison in einem beheizten Gewächshaus kultiviert wird, hat mitunter auch eine schlechtere CO₂-Bilanz, als Gemüse, das aus dem Ausland importiert wurde. Vorausgesetzt es wurde dort im Freiland kultiviert und nicht mit dem Flugzeug transportiert.
- Detailliert untersucht wurde das bei Tomaten: Woher die Tomate stammt und wie sie angebaut wird, hat erhebliche Auswirkungen auf ihre Ökobilanz und damit auch aufs Klima. Eine Studie hat gezeigt, dass Tomaten, die aus Gewächshäusern stammen und unter intensiven Anbaubedingungen mit fossilen Brennstoffen beheizt werden, pro Kilogramm etwa doppelt so hohe Treibhausgasemissionen aufweisen wie spanische Tomaten, die 2000 Kilometer nach Österreich transportiert werden. Zwar ist der Transport der spanischen Tomate für mehr als die Hälfte ihres CO₂-Abdrucks verantwortlich, dieser ist in Summe aber geringer als der Fußabdruck der österreichischen Tomate. Besser für die Ökobilanz ist es, die Beheizung von Gewächshäusern auf Holzhackschnitzel umzustellen oder Thermalwärme zu nutzen – wie das zum Teil schon der Fall ist. Sogar die Tomaten, die im Sommer in Italien angebaut und zu Dosentomaten verarbeitet werden, steigen in puncto Ökobilanz besser aus als die im Winter im beheizten Glashaus angebauten österreichischen Tomaten. Regionalität ist vor allem dann nachhaltig und umweltverträglich, wenn sie Hand in Hand mit Saisonalität und Bioqualität geht. Denn was die Klimabilanz betrifft schneiden die importierten Tomaten

aus dem italienischen oder spanischen Freiland deutlich schlechter ab als heimische, saisonale Biotomaten.

- Um die Vorteile von Saisonalität und Regionalität zu verbinden, arbeiten Wissenschaftler/innen und Bio-Praktiker/innen daran, Gemüsesorten, die auch bei kalten Temperaturen wachsen und reifen, in Österreichs Küchen zu etablieren. Denn viele Gemüsesorten sind deutlich frostresistenter als man es ihnen bisher zugetraut hat und entwickeln sich auch bei Minustemperaturen sehr gut. Da die Nachfrage nach regionalem Gemüse steigt, setzen immer mehr Erzeuger auf Wintergemüse wie Portulak oder Pflücksalate. Sie lassen sich sehr gut in Folientunneln oder am freien Feld ziehen und kommen ohne Beheizung aus. Der Anbau von Wintergemüse stellt einen zusätzlichen Absatzmarkt für heimische Gemüsebauerinnen und Gemüsebauern dar. Da der Anbau unbeheizt erfolgen kann, ist er energieeffizient und nachhaltig. Allerdings gilt es neben einer praxistauglichen Verpackungslösung auch umweltschonende Vertriebsnetze aufzubauen. Kohlgewächse, Spezialsalate und verschiedene Kräuter sind zwar etwas kleiner als die sommerlichen Vertreter, dafür aber besonders zart und schmackhaft. Genuss, Nachhaltigkeit, Vielfalt und Saisonalität – Wintergemüse vereint kulinarische und ökologische Vorteile.
- Kurze Wege und regionale Wertschöpfung sprechen natürlich für regionale Lebensmittel. Doch Regionalität allein ist kein Nachhaltigkeitskonzept. Derzeit gewährleistet nur die biologische Landwirtschaft mit ihren klaren Richtlinien und umfassenden Konzepten eine nachhaltige Lebensmittelproduktion. Als Entscheidungshilfe beim Lebensmitteleinkauf gilt daher Bio und saisonal – im besten Fall auch noch regional. Mit dieser Kombination steht vielfältigen, genussvollen, umwelt- und klimafreundlichen Geschmackserlebnissen nichts mehr im Wege.

Verwendete Literatur:

- Kainrath, V. (2018): Der Preis der Regionalität bei Lebensmitteln.
<https://derstandard.at/2000087078589/Der-Preis-der-Regionalitaet-bei-Lebensmitteln>
- Markut, T. et al (2015): Regionale Bio-Lebensmittel - Bewertung der sozio-ökonomischen Vorteile für die Region aus Sicht der Nachhaltigkeit am Beispiel Frischmilch in Österreich, 13. Wissenschaftstagung Ökologischer Landbau.
- Schönhart, M., Penker, M., Schmid, E. (2009): Sustainable Local Food Production and Consumption – Challenges for Implementation and Research. Outlook on Agriculture 38 (2): 175-182.
- Theurl, M., C.; Hörtenhuber, S., Lindenthal, T. und Palme, W. (2017): Unheated soil-grown winter vegetables in Austria: Greenhouse gas emissions and socio-economic factors of diffusion potential. In: Journal of Cleaner Production, Volume 151, Pages 134-144.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959652617304511>
- Theurl, M.C., Haberl, H., Erb, K.-H., Lindenthal T. (2013): Contrasted greenhouse gas emissions from local versus long-range tomato production. In: Agronomy for Sustainable Development DOI 10.1007/s13593-013-0171-8.
<https://link.springer.com/article/10.1007/s13593-013-0171-8>

- Webb, J., Williams, A.G., Hope, E., Evans, D. und Moorhouse, E. (2013): Do foods imported into the UK have a greater environmental impact than the same foods produced within the UK? In: International Journal of Life Cycle Assessment 18, 1325–1343.
- www.fibl.org/de/oesterreich/schwerpunkte-at/nachhaltigkeitsanalyse/projekte/mehrwert-fuer-die-region.html