



Wissen

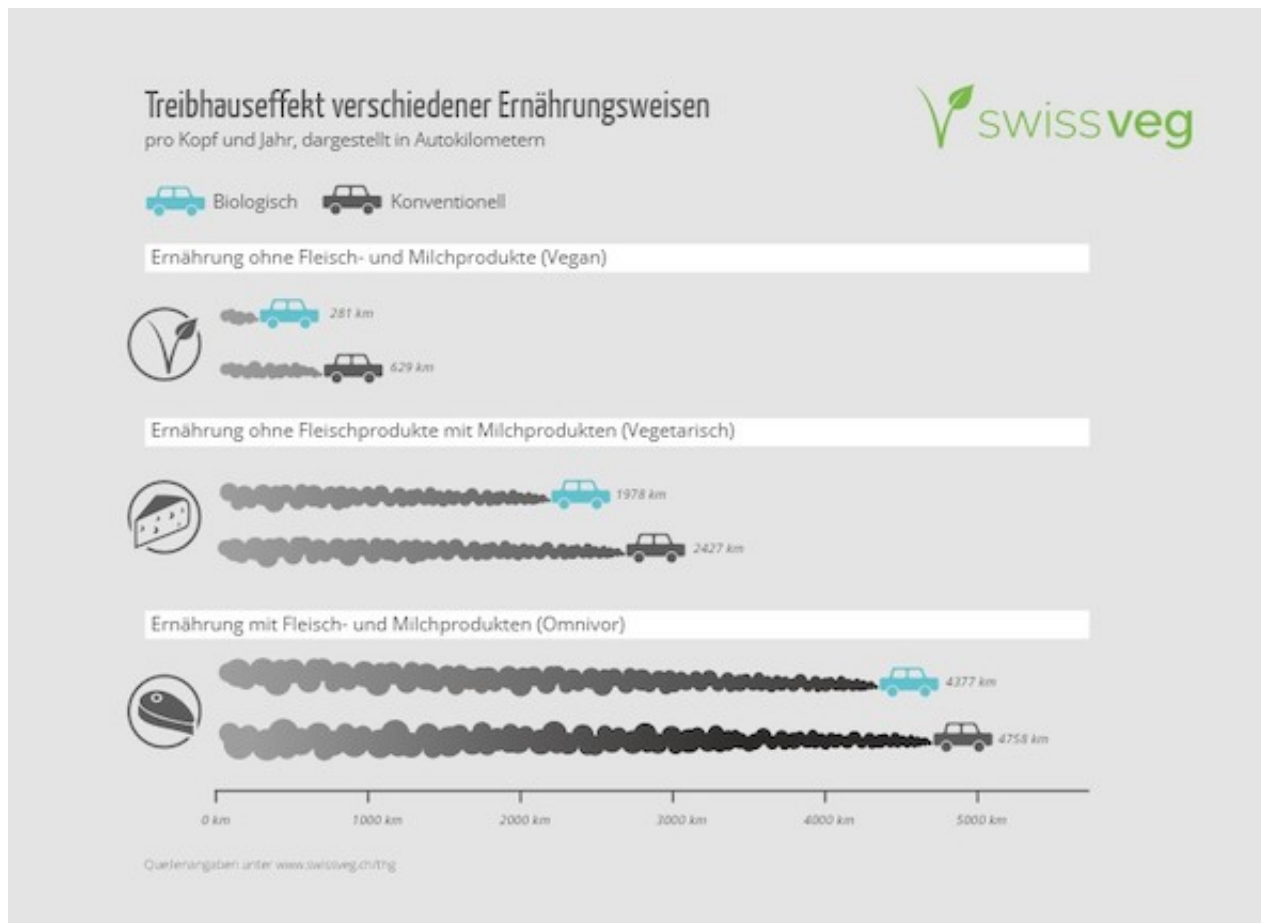
Wie viel Treibhausgase werden verbraucht für die Herstellung von Nahrungsmitteln?

Um Lebensmittel herzustellen benötigt es Energie und weitere Ressourcen. Dabei macht es keinen Unterschied, ob es sich um die Produktion von Äpfeln oder einem Stück Rinderfilets handelt. Es werden jedoch unterschiedlich viele Ressourcen dafür benötigt.

Mit der Wahl der Lebensmittel die auf unserem Teller landen entscheiden wir nicht nur was wir zu uns nehmen sondern auch wie viel Treibhausgase verbraucht werden um diese Nahrungsmittel zu Produzieren und um sie zu uns zu Transportieren.

Treibhausgase

Der grösste Treiber von Treibhausgasen ist eine Omnivore (Allesfresser) Ernährung, das heisst der Konsum von Fleisch- und Milchprodukten. Die Herstellung tierischer Produkte [benötigt weit aus mehr Land](#) und ist auch an einem grossen [Wasserverbrauch](#) beteiligt, dazu kommt, dass die Tiere die gehalten werden selbst auch Treibhausgase ausstossen. Alles in allem ist zu sagen das tierische Produkte für mehr als die Hälfte der weltweiten Treibhausgase verantwortlich sind und mehr Treibhausgas-Emissionen verursachen als das weltweite Transportwesen.



Bildquelle: swissveg.ch

Das Diagramm macht es deutlich: Der Treibhauseffekt omnivorer Ernährung ist um ein Vielfaches grösser als derjenige der Pflanzlichen. Egal ob Bio oder konventionell, der entscheidende Klimaschutz ist der Verzicht auf tierische Produkte.

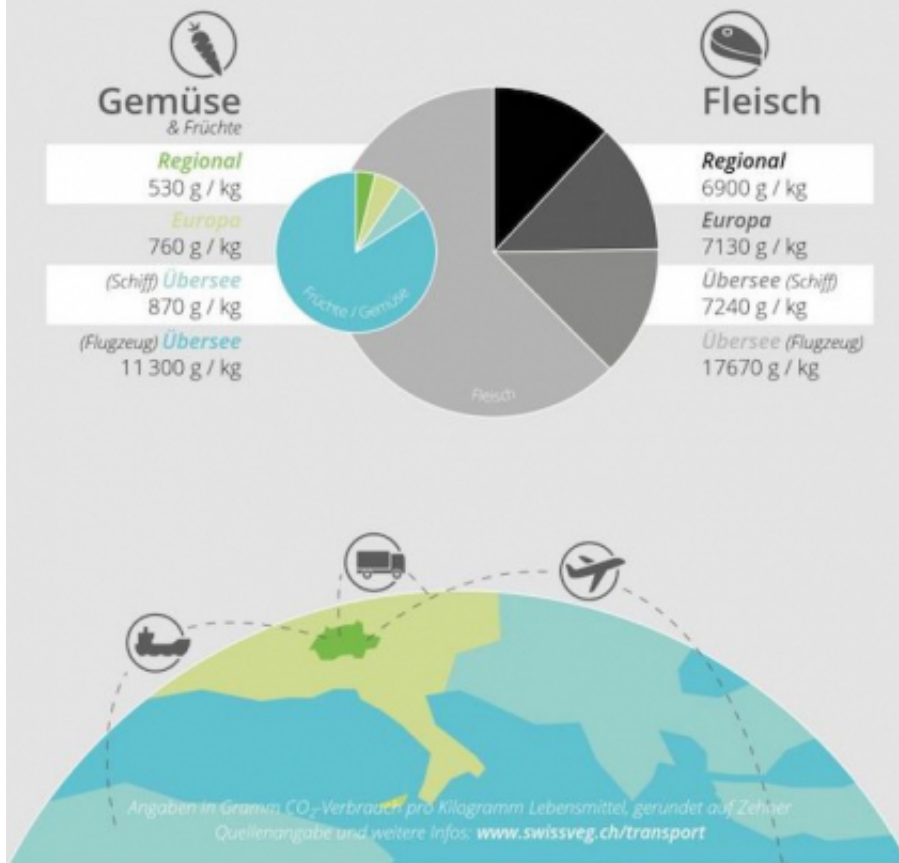
Auch der Vergleich im Bereich der CO₂-Emission von konventionell und biologisch produzierten, regional oder von weither transportierten Nahrungsmitteln zeichnen dasselbe Bild: die Herstellung tierischer Produkte verbraucht in jedem Fall unverhältnismässig mehr Energie als diejenige Pflanzlicher.

Transportwege

Lokal einkaufen ist nicht nur für die regionalen Anbieter und die gesamte Wertschöpfungskette in der Region sinnvoll. Damit kann einiges an Treibhausgasen eingespart werden, wenn regionale Lebensmittel eingekauft werden.

[Wissenschaftler der Carnegie Mellon University](#) in Pittsburgh sind der Frage nachgegangen, welches einen grösseren Einfluss auf die Umwelt hat: der Transportweg oder die Art der Produktion.

CO₂-Ausstoss bei Produktion und Transport unserer Lebensmittel



Bildquelle: swissveg.ch

Die Resultate der Studie der Wissenschaftler der Carnegie Mellon University lassen einem erstaunen. Im Verhältnis zum Ausstoss von Treibhausgasen bei der Produktion von Lebensmittel, ist der Transport mit nur einem Zehntel, im Vergleich zu der Herstellung des eigentlichen Produktes viel grösser.

Auch hier wird sichtbar, dass die Problematik hauptsächlich im Konsum von Fleischprodukten liegt. Für die Herstellung von Fleisch wird viel Futter produziert und das muss auch transportiert werden. Für den Futtermittelanbau bis zu den Konsumenten wird ein durchschnittlicher Transportweg von 20'400 Kilometern zurückgelegt, also rund dreimal mehr als im Durchschnitt aller Nahrungsmittel. Viel entscheidender ist also, welche Produkte gekauft werden und nicht, woher sie stammen. Die Produktion eines Produktes führt selbst zum Transport von Rohstoffen. Genau da findet sich die grösste Klimasünde.

Würden die gesamten Transportkilometer von eingekauften Nahrungsmitteln auf null gesenkt, würde dies das Klima weniger entlasten, als wenn ein Fleischesser jeweils einen Tag pro Woche auf pflanzliche Produkte umsteigen würde.

Unser Nachhaltigkeits-Tipp für zu Hause

Wer also etwas für die Umwelt tun will, sollte sich in erster Linie überlegen, welche Nahrungsmittel eingekauft werden. Optimal wäre der Griff im Laden zu lokal angebauten, saisonalen, pflanzlichen Nahrungsmitteln, die biologisch produziert wurden.

Das Wichtigste ist jedoch, den Konsum von Fleisch und Milchprodukten weitestgehend durch schmackhafte pflanzliche Lebensmittel zu ersetzen.

Copyright © 2009 - 2026 www.gesundes-haus.ch – Stand: 14.02.2026

gibbeco Genossenschaft Information Baubiologie

Sponsoren/Partner:

