

Globale Aspekte: Ökobilanz von Äpfeln aus aller Welt...

Ist ein aus Chile oder Neuseeland stammender Apfel wirklich immer klimaschädlicher als Äpfel aus Deutschland?

Oder anders gefragt: hat ein regional geernteter Apfel eine bessere Klimabilanz als ein Apfel der in Neuseeland oder Chile geerntet wurde?

Wenn im Herbst heimische Äpfel gekauft werden stimmt diese Aussage, dann haben regional geerntete Äpfel eine bessere Klimabilanz als Äpfel aus Übersee. Auch für einige Monate nach der Ernte gilt diese Aussage.

Aber Achtung, was heißt schon regional? Viele Deutsche Äpfel stammen aus dem alten Land oder vom Bodensee, durch die Transportwege werden die Ökobilanzen verschlechtert.

Aber, was ist wenn man im März heimische Äpfel kauft?

Kauft man im März regionale Äpfel, sehen diese genauso knackig aus als wären sie gerade geerntet worden. Wie kann das sein? Die Äpfel werden nach der Ernte im Kühlhaus bei 0°C gelagert. Dies führt wiederum zu einem hohen Energieverbrauch, je länger ein Apfel gelagert wird, desto mehr Energie wird verbraucht.

Der Stoffwechsel der Äpfel wird im Kühlhaus durch hohe Luftfeuchtigkeit, niedrige Temperaturen, Reduktion von Sauerstoff und Zufuhr von Kohlenstoffdioxid deutlich vermindert, sodass sie die Äpfel über Monate frisch halten und bis zum Sommer verkauft werden können. Die Alterung der Äpfel wird teilweise zusätzlich durch das Gas 1-Methylcyclopropan („Smart Fresh“) verzögert.

Wenn Äpfel ein halbes Jahr im Kühlhaus liegen, kann unter Umständen durchaus der Apfel aus Chile (das auf der Südhalbkugel liegt und wo frisch geerntet werden kann, wenn bei uns keine Ernte möglich ist) in der CO₂ Bilanz günstiger sein. Ungefähr im Juni verändert sich die Ökobilanz eines Apfels, der seit dem Vorjahr in Deutschland kühl gelagert wurde gegenüber einem aus Übersee importierten Apfel. Der Energieaufwand für die Kühlung ist dann höher als der für den Import mittels Schiffstransport.

Wer jedoch im Spätwinter und Frühjahr Äpfel essen möchte, sollte regionale Äpfel bevorzugen. Denn in der Regel ist der Energieaufwand für den Transport klimaschädlicher als ein mehrmonatiger Aufenthalt im Kühlhaus.

Wie verhält man sich eigentlich richtig?

Frische Äpfel gibt es in Deutschland von August bis November. Es gibt viele alte Sorten die sich unter nicht zu kalten und dunklen Bedingungen lange halten. Eine Weile können die Äpfel z.B. von Streuobstwiesen oder aus dem eigenen Garten im eigenen Keller, Garage, Dachboden gelagert werden, dies ist die beste Möglichkeit Äpfel zu lagern ohne Energie zu verbrauchen. Um den CO₂ Ausstoß so gering wie möglich zu halten empfiehlt sich Obst und Gemüse immer regional, aber auch saisonal (im Frühling gibt es viele andere Obstsorten) zu kaufen.

Quellen:

- Ökoinstitut: Plantagenanbau/Streuobstwiese
- Lexikon der Nachhaltigkeit:
<https://www.nachhaltigkeit.info/artikel/co2_fussabdruck_1568.htm>
- Die Zeit: <http://www.zeit.de/2012/26/Stimmts-Apfel-Import>

Autorin: Katharina Lachmann (Praktikantin am Schulbiologiezentrum Hildesheim)