



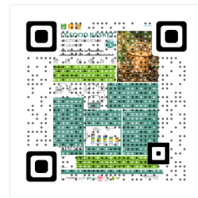
CITY.FOOD.BASKET

WARENKORBMYTHEN



Weiterführende Informationen:

www.strat.eco/downloads
www.energytransition.klimafonds.gv.at/



Mythos 1

Käse ist gleich Käse.

Für die Umweltauswirkung hat die Sorte keine Relevanz



Erklärung: Ein geschmacksstarker großbäuerlicher Bergkäse hat enorme Umweltauswirkungen – auch nicht weiter verwunderlich, sobald einem bewusst wird, dass für einen Kilogramm Käseleib bis zu 13 Liter Milch benötigt werden, bzw. er für seinen kräftigen Geschmack über Monate in der Kühlkammer reifen durfte.

Das heißt, ein Frischkäse ist zum Beispiel deutlich umweltfreundlicher als ein gereifter. Mehr als das: Ein Bergkäse ist (nicht nur für die Umwelt) ein Luxusgut und sollte dementsprechend in kleinen Mengen genossen werden.



Mythos 2

Der ökologische Fußabdruck lässt sich bei einem regionalen Einkauf um 45% reduzieren



Erklärung: Trotz gleicher Lebensmittel in den Warenkörben kann sich der ökologische Fußabdruck des „regionalen IST-Warenkorbs“* um bis zu 45% - im Vergleich zum durchschnittlichen Pendant - reduzieren. Für den regionalen IST-Warenkorb spiegelt sich das in verkürzten Logistikketten, wie zum Beispiel in verkürzten Transportwegen, dem Wegfall von Zwischenhändlern und reduziertem Verpackungsaufwand wider.

Achte daher auf eine ökologische Produktion, auf eine kurze und effiziente Logistikkette und auf den Verzicht unnötiger Verpackungen.

*gilt für die durchschnittliche österreichische Wochendiät



Mythos 3

Tofu ist immer besser als Fleisch



Erklärung: Der Vergleich zwischen tierischen und pflanzlichen Eiweißen ist aus Sicht des ökologischen Fußabdrucks nicht auf Anhieb beantwortbar – ein biologisch großgezogenes Huhn vom regionalen Kleinbauern hat einen geringeren ökologischen Fußabdruck als der großbäuerliche Tofu aus Übersee. Aber wir geben es natürlich zu, wir haben hier mit Absicht ein Extrembeispiel hergenommen. In den meisten Fällen sind die veganen Eiweiße deutlich besser als ihre tierischen Pendants.

Für alle Anbieter*innen und Konsument*innen gelten hierbei die folgenden Tipps gleichermaßen: Möglichst kurze und regionale Wertschöpfungsketten führen in der Regel zu reduzierten ökologischen Fußabdrücken.



Mythos 4

Regionale Bio-Lebensmittel sind immer teurer als konventionell und nicht regional hergestellt



Erklärung: Der Markt für Lebensmittel ist zwar durch Subventionen für Transport und konventionellen Anbau stark verzerrt, es ist aber nicht die Regel, dass regionale Bio-Lebensmittel immer teurer sind.

Es gibt weitestgehend keine Transparenz von externen Kosten, die durch Umwelt- und Gesundheitsschäden entstehen. Eine Entzerrung des Marktes könnte hier zu mehr Regionalität beitragen. Regionale Produkte können aber auch preiswerter sein, wenn z.B. saisonale Produkte konsumiert werden.



Mythos 5

Die Käferbohne kommt ursprünglich aus der Steiermark



Erklärung: Die Käferbohne ist in anderen Regionen auch als Feuerbohne bekannt, und hat ihren Ursprung in Südamerika. Sie wurde im 17. Jahrhundert nach Europa gebracht und wird nur in Österreich als Käferbohne bezeichnet.

Seit 2016 ist die Bezeichnung Steirische Käferbohne als geschützte Ursprungsbezeichnung innerhalb der EU anerkannt. Die Feuerbohne kann besser mit Kälte umgehen als andere Bohnensorten wie die Gartenbohne und wird in Österreich daher auch in höheren Lagen kultiviert.



Mythos 6

Regionaler Transport hat einen deutlich geringeren Fußabdruck als nationaler



Erklärung: Der Grund dafür ist schnell erklärt: Während frisches Gemüse auf dem Transportweg vom Feld in den Supermarkt und von dort bis in eure Kochtöpfe stetig altert und Nährstoffe verliert, wurde Tiefkühlgemüse direkt nach der Ernte schockgefroren.

Ein gutes Beispiel liefern Erbsen: Sie verlieren innerhalb von nur zwei Tagen nach der Ernte im Kühlschrank über 40% an Vitamin C, bei Blattspinat sind es sogar 80%. Generell kommt es aber auch darauf an, ob das betreffende Gemüse gerade Saison hat und dadurch in der Region angebaut werden kann. Wenn es der Brokkoli zum Beispiel nicht weit vom Feld in eure Küche hat, relativiert sich der Nährstoffverlust im Vergleich zu den Ressourcen, die die tiefgekühlte Variante in der Produktion und Lagerung verbraucht.



Mythos 7

Regionale Marken können regionale Identität und regionalen Konsum stärken



Erklärung: Der Aufbau und die vermehrte Einführung von regionalen Labels und Gütesiegeln kann regionale Marken stärken. Koordinierung und Etablierung sollte dabei transparent durch einen zentralen regionalen Akteur mit hoher Vertrauenswürdigkeit erfolgen, in enger Abstimmung mit möglichst vielen weiteren regionalen Akteuren.



Mythos 8

Tiefkühlgemüse ist ungesünder als frisches Gemüse



Erklärung: Der Grund dafür ist schnell erklärt: Während frisches Gemüse auf dem Transportweg vom Feld in den Supermarkt und von dort bis in eure Kochtöpfe stetig altert und Nährstoffe verliert, wurde Tiefkühlgemüse direkt nach der Ernte schockgefroren.

Ein gutes Beispiel liefern Erbsen: Sie verlieren innerhalb von nur zwei Tagen nach der Ernte im Kühlschrank über 40% an Vitamin C, bei Blattspinat sind es sogar 80%. Generell kommt es aber auch darauf an, ob das betreffende Gemüse gerade Saison hat und dadurch in der Region angebaut werden kann. Wenn es der Brokkoli zum Beispiel nicht weit vom Feld in eure Küche hat, relativiert sich der Nährstoffverlust im Vergleich zu den Ressourcen, die die tiefgekühlte Variante in der Produktion und Lagerung verbraucht.



Mythos 9

Der Ölkürbis, aus dem das steirische Kürbiskernöl produziert wird, kommt ursprünglich aus der Steiermark.



Erklärung: Seinen Ursprung hat der Kürbis in Zentral- und Südamerika. Vermutlich erst nach der Entdeckung Amerikas kam der Kürbis nach Europa.

Bereits im 18. Jahrhundert wurde in der Steiermark Kürbiskernöl aus beschalteten Kernen des Kürbisses gewonnen. Jedoch trat im 19. Jahrhundert in der Steiermark zum ersten Mal eine Mutation des Kürbisses (*Cucurbita pepo* L. *styriaca*) auf, die dazu führt, dass die Kürbiskerne schalenlos waren. Dies erleichterte die Gewinnung von Öl ungemein. Angebaut wird der Kürbis heute in der Steiermark, aber auch in angrenzenden Regionen, wie zum Beispiel Slowenien, Ungarn und in weiteren osteuropäischen Ländern.



Mythos 10

Bewusstseinsbildung für und Förderung von saisonaler Ernährung können dazu führen, dass mehr regionale Produkte gekauft werden.



Erklärung: Ein Revival alter Kulturtechniken der Lagerung, Verarbeitung, Zubereitung von Gemüse, sowie Produktion und Konsum von Wintergemüsearten hätte viele Effekte. Neben zusätzlichen Einkommensquellen für Bäuer*innen sind das außerdem die Bodenverbesserung durch Verhinderung von Brachen, Vergrößerung des regionalen Sortiments im Winter und die Unterstützung bewusster, gesundheitsfördernder Ernährungsstile.

