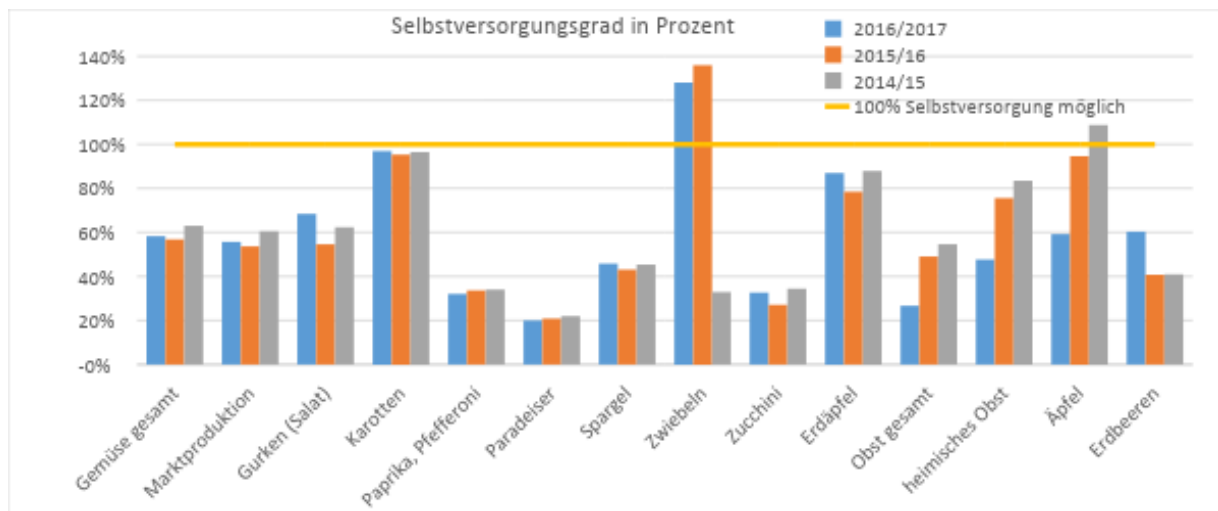


## Zahlen und Fakten rund um Obst & Gemüse

### Selbstversorgungsgrad bei Obst und Gemüse aus Österreich<sup>1</sup>

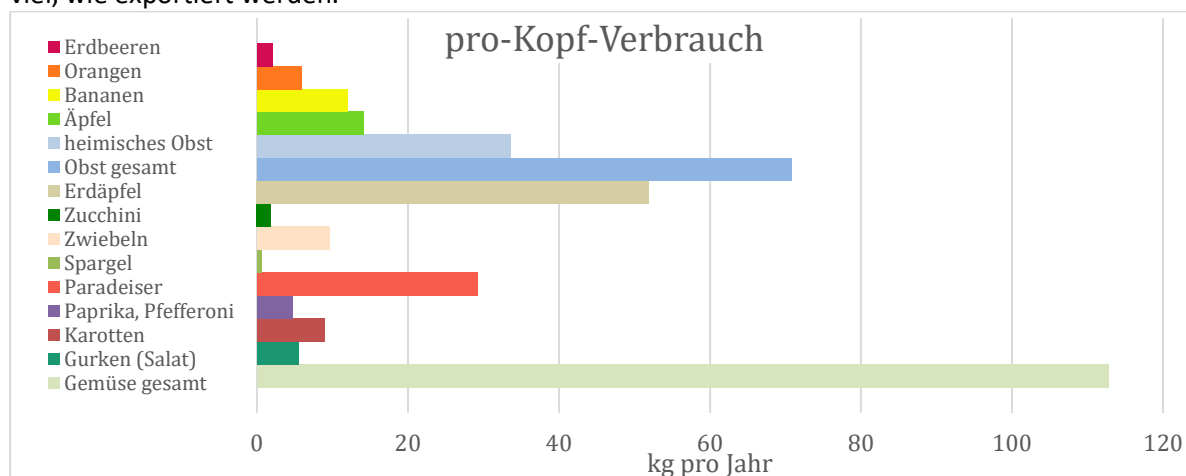
Der Selbstversorgungsgrad für Gemüse, also die Menge, die Österreich selbst produzieren kann um den Bedarf zu decken, liegt bei etwa 60 Prozent. Bei Obst - bedingt durch beliebte exotische Früchte wie Bananen, Ananas und Zitronen - ist er noch etwas geringer. Durch die Ernteausfälle 2016 in Österreich lag der Selbstversorgungsgrad 2016/2017 sogar nur bei knapp 30 Prozent.



### Beliebteste Obst- und Gemüsesorten in Österreich<sup>1</sup>

Die beliebteste Gemüsesorte der ÖsterreicherInnen ist die Paradeiser. Mehr als ein halbes Kilogramm pro Woche wird im Schnitt gegessen. Es folgen Zwiebeln an zweiter und Karotten an dritter Stelle – mit jeweils knapp 10 Kilogramm pro Kopf jährlich. Im Gegensatz zu den Paradeisern wird hier der Verbrauch normalerweise gänzlich mit heimischer Ware gedeckt.

Die Lieblings-Obstsorten sind Apfel mit 14 Kilogramm pro Jahr, gefolgt von Bananen (12 Kilogramm) und Orangen (5,9 Kilogramm). Auch Äpfel werden in Österreich in der Regel mehr produziert als gegessen – Ausnahme sind Jahre mit hohen Ernteverlusten wie es 2016 und 2017 der Fall war. 20 bis 40 Prozent der in Österreich konsumierten Äpfel kommen in der Regel aus dem Ausland – ähnlich viel, wie exportiert werden.



<sup>1</sup> Versorgungsbilanzen Statistik Austria, [http://www.statistik.at/web\\_de/statistiken/wirtschaft/land\\_und\\_forstwirtschaft/preise\\_bilanzen/versorgungsbilanzen/index.html](http://www.statistik.at/web_de/statistiken/wirtschaft/land_und_forstwirtschaft/preise_bilanzen/versorgungsbilanzen/index.html)

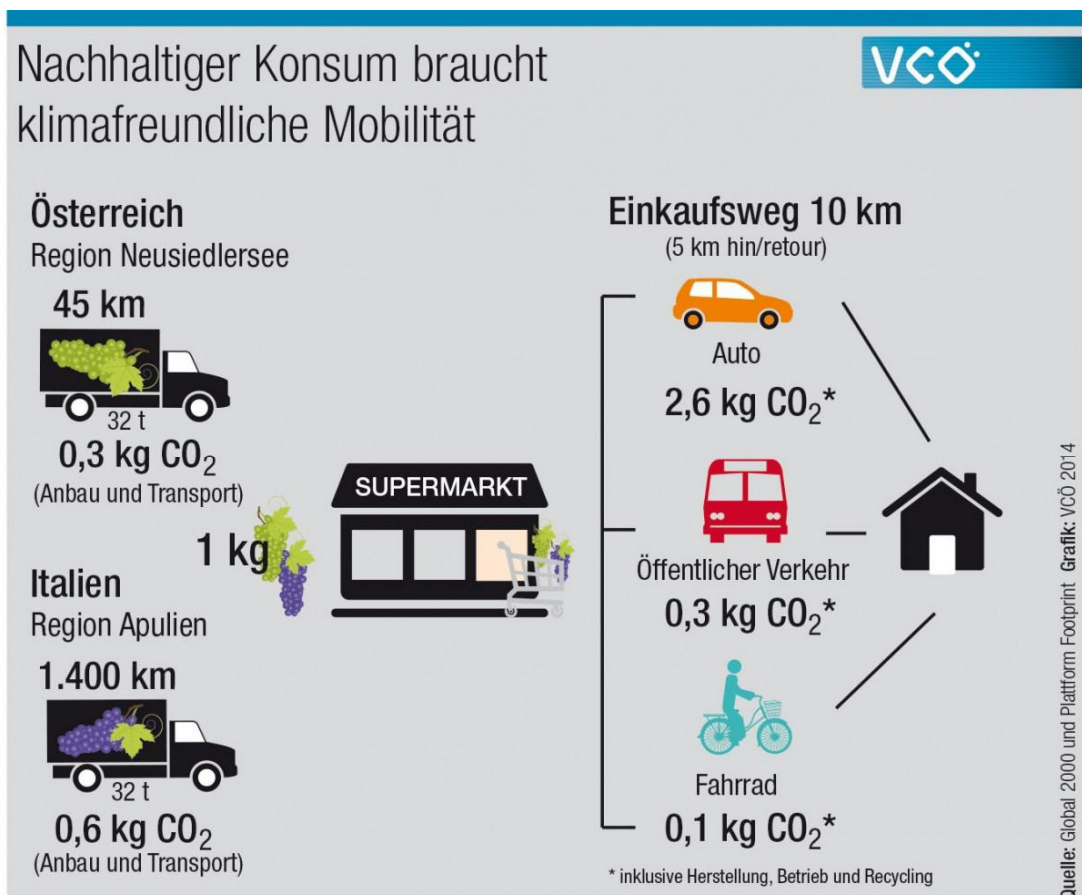
**Klimabilanz von österreichischem und ausländischem Obst und Gemüse**

Obst und Gemüse aus Österreich ist durch die kurzen Transportwege in der Regel klimafreundlicher als importierte Ware im selben Zeitraum. Komplex wird die Frage außerhalb der Saison: Obst und Gemüse, das im Winter in einem beheizten Gewächshaus in Österreich wächst, ist mitunter energieaufwändiger produziert als Obst und Gemüse, das aus dem Ausland importiert wurde. Äpfel haben nach sechs Monaten im österreichischen Lager noch immer einen kleineren Fußabdruck als aus Neuseeland importierte Ware<sup>2,3</sup>, belasten also die Umwelt geringer.

**Die letzten Kilometer sind entscheidend für die Größe des CO<sub>2</sub>-Rucksacks**

Der „Rucksack“ beschreibt die Menge an umweltschädlichem CO<sub>2</sub>, die einem Produkt wie hier Weintrauben zugerechnet werden. Die Grafik unten macht deutlich, dass sich die Wahl des Verkehrsmittels für den Einkaufsweg dabei wesentlich auswirkt. Mit dem eigenen Auto zum Supermarkt zu fahren verursacht den höchsten CO<sub>2</sub>-Ausstoß mit 2,6 kg. Am umweltfreundlichsten ist laut Grafik das Fahrrad mit 0,1 kg Ausstoß. Der Einkaufsweg mit den öffentlichen Verkehrsmitteln verursacht 0,3 kg CO<sub>2</sub>.

Der Anbau und Transport der Weintrauben in Österreich oder in der Region Apulien in Italien wirken sich im Vergleich mit 0,3 bzw. 0,6 kg aus. Der CO<sub>2</sub>-Ausstoß sowohl der österreichischen als auch der italienischen Weintrauben ist also wesentlich geringer als die Menge, die durch die 5 km-Fahrt mit dem Privatauto zur Einkaufsstätte entsteht.



<sup>2</sup> Life cycle assessment (LCA) of apples, Johansson, 2015  
([https://stud.epsilon.slu.se/8390/17/johansson\\_d\\_150922.pdf](https://stud.epsilon.slu.se/8390/17/johansson_d_150922.pdf))

<sup>3</sup> Der klimafreundliche Apfel von nebenan, Blanke 2006  
([http://www.gartenakademie.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/ALL/57448A10F058B164C12579EA0023B28C/\\$FILE/PAS%20Innofrutta%2004\\_07\\_IF\\_Titelstoy.pdf](http://www.gartenakademie.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/ALL/57448A10F058B164C12579EA0023B28C/$FILE/PAS%20Innofrutta%2004_07_IF_Titelstoy.pdf))

<sup>4</sup> VCÖ Klimatipps (<https://www.vcoe.at/projekte/klimaschutz-im-verkehr/tipp-9-umweltfreundlich-einkaufen-heisst-auch-umweltfreundlich-zum-geschaef-zu-kommen>)

### **Obst und Gemüse aus dem Ausland ganzjährig im heimischen Supermarktregal**

Österreich kann seinen Obst- und Gemüsebedarf ganzjährig nicht vollständig decken. Zur Erntezeit sieht die Situation bei vielen Sorten anders aus. Sie sind dann oft im Überschuss vorhanden – trotzdem finden sich teilweise auch in der Saison Produkte aus dem Ausland in den Regalen.

Gründe für Produkte aus dem Ausland können einerseits eine billigere Produktion – oft auf Kosten der Feldarbeiter – andererseits das Angebot spezieller in Österreich nicht angebaute Sorten sein. So kritisiert Greenpeace, dass die Apfelmarke „Pink Lady“ bei etlichen Supermärkten das ganze Jahr über erhältlich ist. Die patentierte Apfelmarke wird in Österreich nicht angebaut und reist teilweise um den halben Globus, bis sie in österreichischen Regalen landet.

Laut Auskunft eines Handelsunternehmens sei ein Angebot von im Schnitt 12 – 24 Paradeiser-Artikel nur möglich, indem man Paradeiser das ganze Jahr über aus dem Ausland einführt.

Greenpeace setzt sich für Sortenvielfalt ein – darunter verstehen wir den Anbau alter Sorten und die Akzeptanz, zu unterschiedlichen Jahreszeiten verschiedene Obst- und Gemüsearten (nicht) zur Verfügung zu haben. Die Tendenz zu möglichst großen Obst- und Gemüse-Sortimenten, die sich über das ganze Jahr hinweg nur wenig verändern, sieht Greenpeace problematisch.

Erdbeeren sind in den Supermärkte mehrheitlich bereits ab Dezember erhältlich. Reif sind sie in Österreich in maximal fünf Monaten im Sommer. Die Handelsunternehmen argumentieren mit der Nachfrage und dem Kaufverhalten der KundInnen. Weil kein Unternehmen KundInnen und Umsatz verlieren will, bieten speziell die großen Supermarktketten viele Obst- und Gemüse-Sorten ganzjährig an. Auch wenn sie dazu aus weit entfernten Ländern importiert werden müssen. Das hat leider dazu geführt, dass sich viele Menschen über die Saisonalität eines Produktes keine Gedanken mehr machen oder sie nicht mehr wissen, wann welches Obst oder Gemüse in Österreich geerntet wird oder als Lagerware erhältlich ist.

Die klimaschädlichste Variante ist, Obst und Gemüse mit dem Flugzeug zu importieren, wie das zum Beispiel bei der „Flugmango“ der Fall ist.

### **Hier die gesammelten Tipps für einen umweltschonenden Einkauf von Obst und Gemüse**

- Lagerung: Obst und Gemüse sollte vor allem kühl gelagert werden. Paradeiser und Gurken bevorzugen Zimmertemperatur, Wurzelgemüse hält sich besonders lang, wenn es in Papier gewickelt und im Kühlschrank aufbewahrt wird.
- Auf Saisonalität achten. Ein Saisonkalender zeigt, was gerade frisch geerntet oder als Lagerware aus Österreich erhältlich ist. Hier ein Beispiel von „die Umweltberatung“: <https://www.umweltberatung.at/saisonkalender-obst-und-gemuese>
- Speziell im Winter viel mit "Kraut & Rüben" kochen. Gut lagerfähige Sorten versorgen uns das ganze Jahr über mit allem, was unser Körper braucht. Rezepte finden sich zuhauf im Internet.
- Regionale Produkte einkaufen. Das bedeutet kurze Transportwege und nützt der österreichischen Wirtschaft.
- Bio-Produkte sind an den Bio-Logos erkennbar: zumindest das EU-Bio-Gütesiegel, ein stilisiertes Blatt auf grünem Grund, muss drauf sein.
- "Flugobst" vermeiden, also keine exotischen Sorten kaufen, die außerhalb der Saison via Flugzeug zu uns kommen wie beispielsweise die „Flugmangos“
- Zum Markt, zum Supermarkt oder zum Bauern/Hofladen am besten zu Fuß oder mit Fahrrad oder den öffentlichen Verkehrsmitteln fahren.

Greenpeace rät, wenn möglich, regionalen Obst und Gemüse in Bioqualität zu kaufen.