

**ENERGIE /** Initiativkreis für nachhaltiges Wirtschaften beleuchtet Produktionsaufwand für Lebensmittel

# Ein Liter Erdöl in den Gurkensalat mit rein

**Lebensmittel als Energiefresser, das war das Thema beim Ulmer Initiativkreis für nachhaltige Wirtschaftsentwicklung. Die Haupteinsparquelle läge im Fleischkonsum.**

JAKOB RESCH

Fünf Liter Erdöl werden im Winter für ein Kilo Spargel auf deutschen Tischen eingesetzt – vor allem, weil er frisch eingeflogen wird, um nicht zu verderben. Ein Liter Erdöl braucht es für Gurken, wobei der Energieeinsatz im Sommer für das Freilandgewächs nahe Null tendiert. Das sind Rechnungen, die der Ernährungswissenschaftler Dr. Karl von Koerber aus München jetzt im Ulmer Stadthaus aufmachte, um zur Veranschaulichung zu empfehlen: „Schütten sie im Winter statt Sa-

latöl doch mal den Liter Erdöl in den Gurkensalat mit rein.“

„Energiefresser Lebensmittel“, das war der Titel der zwölften öffentlichen Jahresveranstaltung des Ulmer Initiativkreises für nachhaltige Wirtschaftsentwicklung (UNW), die auch für Laien praktische Erkenntnisse bereit hielt. Der neue UNW-Vorsitzende Professor Marian Kazda sagte, die übersatte Gesellschaft und den Einsatz von Energie in Verbindung zu bringen, sei für viele vielleicht nicht naheliegend – aber angesichts steigender Energiepreise von wachsender Brisanz.

Die Zahlen dazu lieferte Koerber, der das Thema an Hochschulen und mit einem Beratungsbüro wissenschaftlich beackert. Er sagte, dass sich die Nachhaltigkeitsfrage dabei nicht nur für Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft stelle, sondern mit der Gesundheitsverträglichkeit von Lebensmitteln auch für

jeden Einzelnen. Schon der Umweltbereich allein aber bringt erschlagende Fakten zusammen, mit Blick auf den reinen Verbrauch von Primärenergie zur Produktion von Lebensmitteln inklusive Schadstoffbelastung durch CO-Emissionen. Der Ernährungssektor hat bei uns folglich nach dem Wohnen und vor der Freizeit den größten Energiebedarf.

## Tierisch teuer

Die Hälfte davon wiederum fällt für die Landwirtschaft ab, und dort das meiste für die tierische Lebensmittelproduktion, obwohl vor allem Pflanzen gegessen werden, wie Koerber anmerkte. Das werde in der Öffentlichkeit wenig diskutiert. „Wer weniger Fleisch isst, ist ein Umweltschützer der ersten Riege.“ Abgesehen von der eigenen Gesundheit: „Die größten Energiefresser sind auch die, die gar nicht so wün-

schenswert sind.“ Was auch für Zucker- und Süßwaren gilt. „Energiefresser sind auch ganz gute Energiespeicher – nämlich um die Hüften.“

Aus der Energiebilanz leitet Koerber Konsequenzen für die Ernährung ab: weniger Fleisch und Wurst, mehr pflanzliche Kost; mehr Ökolandbau, der bei gleichem Ertrag nur die Hälfte Energie verbraucht; regionale Produkte, saisonal gegessen, das müsse man wieder lernen: „Ob Sommer oder Winter ist, sieht man im Supermarkt nicht.“ Schließlich: frische Ware, die nicht noch groß verarbeitet werden muss.

Der facettenreiche Themenkomplex wurde mit regionalen Experten auf dem Stadthaus-Podium vertieft, die nicht extra eingeflogen werden mussten. Die Botschaft des Abends war klar: Auf „Flugerdbeeren“ (Koerber) und im Treibhaus gereifte Tomaten verzichten, damit nicht die Erde selbst zum Treibhaus wird.