



# ProVita News

Ausgabe 08te Woche 2014

Seit 1994



## Inhalt

CO2-Fußabdruck für vergeudete Nahrungsmittel liegt bei 3,3 Gigatonnen

Liebe Leserin,  
Lieber Leser,

CO2-Fußabdruck für vergeudete Nahrungsmittel liegt bei 3,3 Gigatonnen

Die FAO hat das Thema Nahrungsmittelverschwendung untersucht.



Der CO2-Fußabdruck der weltweiten Nahrungsmittelverluste und -verschwendung rangiert mit jährlich 3,3 Gigatonnen CO2-Äquivalent hinter China und den USA auf Rang drei der größten Treibhausgas-Emittenten weltweit. Allein für Deutschland belaufen sich die bei Produktion, Verarbeitung, Transport und Lagerung nicht verzehrter Nahrungsmittel entstehenden Treibhausgase auf eine Gigatonne pro Jahr, wie die Initiative Save Food errechnet hat.

Zum Vergleich: Die Treibhausgasemissionen des gesamten Straßenverkehrs in den USA lagen im Jahr 2010 bei 1,5 Gigatonnen. "Wenn Nahrungsmittel verderben oder weggeworfen werden, sind die Schadstoffe letztendlich ohne jeden Nutzen in die Atmosphäre gelangt", heißt es in einer Mitteilung der Kooperation zwischen der Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) und der Messe Düsseldorf.

Nach Nahrungsmittel-Klassen geordnet hat Getreide mit 34 Prozent laut Save Food den größten Anteil am Treibhausgasaufkommen durch Nahrungsmittelverluste und -verschwendung. Es folgen Fleisch und Gemüse mit je 21 Prozent. Der Anteil von Fleisch an der Gesamtmenge verlorener Nahrungsmittel sei mit weniger als fünf Prozent (entspricht 75 Millionen Kühen) viel geringer als der von Getreide (25 Prozent) und Gemüse (unter 25 Prozent). Die Carbon-Footprint-Intensität von Fleisch ist laut Save Food deutlich höher, denn es verursacht über ein Fünftel des Treibhausgasausstoßes.

In Deutschland stelle sich die Situation ähnlich dar. In Nordrhein-Westfalen belaufe sich beispielsweise der Anteil von Fleisch am Gesamtaufkommen des Carbon-Footprints in der Nahrungsmittel-Wertschöpfungskette auf fast die Hälfte - bei einem Anteil an der gesamten Menge verschwendeter Nahrungsmittel von circa zehn Prozent.

Die Gründe für den intensiven Carbon Footprint von Fleisch liegen nach Angaben von Save Food vor allem im hohen Energie- und Ressourcenverbrauch beim Futtermittelanbau, den bei Haltung und Transport eingesetzten Maschinen, dem Kühlbedarf - und nicht zuletzt im erheblichen CO2-Ausstoß von Wiederkäuern. Gerade die Rinderhaltung gelte als besonders treibhausgasintensiv.

Auch über die verschiedenen Phasen der Wertschöpfungskette variieren das Ausmaß an Verlust und Carbon-Footprint. So fallen in der Produktionsphase die meisten Verluste an, der Fußabdruck sei jedoch in der Verbrauchsphase am größten - unter anderem wegen der Energie, die zum Lagern und Kochen in Privathaushalten, Restaurants oder Kantinen aufgewendet wird. Eine Minimierung von Verschwendung und Verlust von Lebensmitteln sei dringend geboten. Während ein Drittel aller weltweit produzierten Nahrungsmittel nicht verzehrt werden, müsse einer von acht Menschen weltweit hungern. Quelle: FAO

## Impressum:

Verantwortlich für den Inhalt:  
Stefan Maiss (GF)  
ProVita GmbH  
Stuttgarterstr. 100  
70469 Stuttgart  
HRB 16739  
Tel.: 0711/810 67 67  
Fax: 0711/810 67 71  
info@provita-gmbh.com  
www.provita-gmbh.com

Mit allen guten Wünschen

Ihr ProVita Team