

Energie sparen mit dem Einkaufskorb

Klimaschutz ist dank eines ungewöhnlich warmen Winters und weiterer Wetterkapriolen zur Zeit ein präsenteres Thema. Es wird diskutiert über zu viel Energieverbrauch durch stand-by-Geräte, über veraltete Heizanlagen oder Autos mit hoher PS-Zahl. Kaum jemand macht sich jedoch Gedanken darüber, wie viel CO₂-Belastung durch die Transporte von Lebensmitteln entsteht. In unserer schönen Konsum-Welt mit steter Verfügbarkeit aller „Leckerbissen“ möchte man sich auch nicht gerne Gedanken darüber machen. Und wer es doch tut, stutzt zwar aktuell bei Erdbeeren aus Marokko, Trauben aus Südafrika oder Äpfeln aus Argentinien, aber selten bei importierten Eiern. Tatsache ist jedoch, dass Deutschland in Sachen Ei-Importe EU-weit vor Frankreich und den Niederlanden den Spitzenplatz besetzt. Das heißt nach einer Statistik der ZMP aus dem Jahr 2005, dass über 5 Mrd. ausländische Eier jährlich die Grenze in Richtung deutscher Verarbeiter bzw. Haushalte überschreiten. Der Löwenanteil von ca. 80 Prozent kommt dabei laut ZMP aus den Niederlanden, gefolgt von spanischen, französischen und belgischen Eiern. Auch in der ZDF-Sendung „plusminus“ wurde im letzten Jahr festgestellt, dass ein Viertel der Eier in deutschen Supermärkten aus Holland kommen, das heißt als frische Eier mit einer ziemlichen Kilometerzahl auf der Schale.

Rund 11% der CO₂-Belastung wird durch Lebensmitteltransporte verursacht so die Zeitschrift „fairkehr“ und in einer von der AK (Arbeitskammer) Wien geförderten Untersuchung wird festgestellt, dass importierte Lebensmittel gegenüber regionalen im Schnitt für eine 43-fach höhere CO₂ Belastung sorgen. Ein besonders beeindruckendes Rechenbeispiel lieferte der österreichische „Kurier“ in einem Artikel vom März 2007: es wurde errechnet, dass ein normales Frühstück mit Orangensaft, Kaffee und Eiern rund um 7.000 Transportkilometer hinter sich hat. Na Mahlzeit!

Walter Höhne, Geschäftsführer der Erzeugergemeinschaft CW Öko Ei hat dazu eine klare Meinung: „All diese Zahlen sprechen für sich und für die Bevorzugung regionaler Produkte, denn selbst ein Bio-Ei ist nach einem Transport von 1000 Kilometern und mehr nur noch eingeschränkt biologisch.“ Daher rät er den Verbrauchern die Herkunft der Eier, erkennbar am Ei-Stempel, vermehrt zu beachten. Neben „0“ für die biologische Haltung,

„DE“ für Deutschland sorgt die Nummer des Bundeslandes für Klarheit, wie weit das Ei gereist ist. Ein weiteres Problem sind die verarbeiteten Eier, so Hühner, denn noch müssen bei so genannten Convenience-Produkten aber auch bei gefärbten Eiern weder die Haltungsart der verarbeiteten Eier noch das Herkunftsland deklariert werden. Ein Manko, das dem Verbraucher das Recht der Wahlfreiheit nimmt.



Die Erzeugergemeinschaft CW Öko Ei GmbH hat mit ihrer Marke „Die Biohennen“ zur Zeit bundesweit den höchsten Standard in der Hühnerhaltung und Eierproduktion. In 23 bäuerlichen Familienbetrieben finden sich insgesamt über 70.000 Hühner in artgerechter Haltung (Stall – Wintergarten – Grünland). Betriebe unter www.diebiohennen.de/01betriebe/01betriebe.php einzusehen. Die 100% Biofütterung garantiert ein 100% Bio-Ei

Pressekontakt:

Elisabeth Schütze PR, Buchendorfer Str. 4, 82319 Starnberg, Tel. 08151/89507,
Fax 08151/739010, e-mail info@es-press.de, www.es-press.de