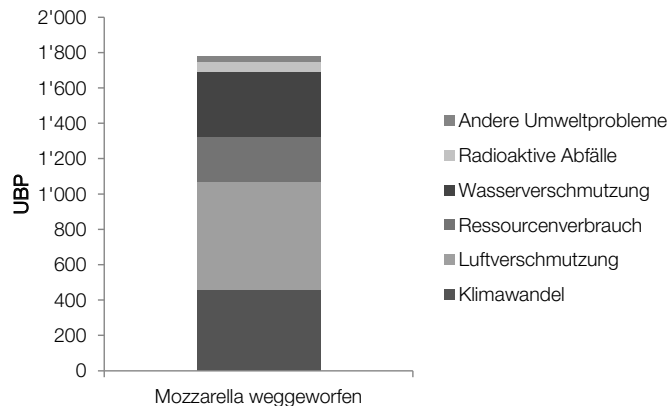


«Die Hälfte des 50%-Aktionspack Mozarella musste ich wegwerfen, weil der Käse schimmelig wurde»



Umweltbelastung

Fast 90% der Gesamtumweltbelastung von Mozzarella sind auf die Milch zurückzuführen. Der Transport und die Verarbeitung zu Käse spielen eine untergeordnete Rolle. Die Gesamtumweltbelastung der Milch wird zu knapp 30% durch Ammoniakemissionen verursacht. Ammoniak bildet sich aus Tierausscheidungen und bei der Gras- und Heuproduktion. In der Atmosphäre kann Ammoniak mit anderen Gasen zu gesundheitsschädlichen Partikeln reagieren. Ammoniak und Ammonium tragen zur Versauerung und Eutrophierung bei und schädigen Land- und Wasserökosysteme (Umweltbundesamt, 2014). Weitere Umweltbelastungen werden durch Methanemissionen verursacht. Methan wird bei den Verdauungsvorgängen der Tiere und bei der Lagerung von Mist und Gülle gebildet.

Hintergrund und Annahmen

- Eine Mozzarella-Packung wiegt rund 150 g
- Es wird angenommen, dass eine Aktionspackung 2x150g Mozzarella enthält und davon die Hälfte weggeworfen wird.
- Der Transport des Mozzarellas von der Molkerei in den Supermarkt und vom Supermarkt nach Hause sowie die Kühlung des Frischkäses werden vernachlässigt. Die Kühlung und die Transporte spielen eine untergeordnete Rolle.
- Bilanziert werden die Umweltwirkungen der Mozzarella-Produktion gemäss Eymann et al. (2015)

Datenquelle

ZHAW-interner Datensatz für Mozzarella (Eymann et al., 2015)

Literaturverzeichnis

[Link](#)

Der Ökobeichtstuhl ist ein Projekt des Instituts für Umwelt und Natürliche Ressourcen der ZHAW in Wädenswil. Unterstützt wird das Projekt von der Gebert-Rüf Stiftung und der Stiftung Mercator Schweiz.