

# Schweizer Tomaten sind nicht immer ökologischer

von S. Sigrist - Schweizer Früchte und Gemüse weisen nicht zwingend eine bessere Energiebilanz auf als importierte Produkte. Ob sie saisonal sind oder nicht, macht den Unterschied.

## Energy Challenge 2017

Die Energy Challenge 2017 ist eine nationale Aktion von Energie Schweiz und dem Bundesamt für Energie rund um die Themen Energieeffizienz und erneuerbare Energien. Als Medienpartner beleuchtet auch 20 Minuten den Themenschwerpunkt mit Grafiken, Reportagen und Interviews. Mehr Infos gibt's in der kostenlose Energy Challenge-App für [Android](#) und für [iOS](#).



Wenn Gemüse in beheizten Gewächshäusern produziert wird, macht die Heizenergie den grössten Teil der grauen Energie aus. (Bild: Keystone/Martial Trezzini)

ein aus i sundes Essen wird für die Schweizer immer wichtiger. Dies belegt unter anderem eine im Dezember letzten Jahres veröffentlichte [Studie der Serviceplattform Eat.ch](#): Das grösste Wachstum ist bei gesundem Essen zu verzeichnen. «Neben dem Trend zu Thai und Schweizer Gerichten erkennen wir auch einen klaren Gesundheitstrend», sagt Dominic Millioud, Schweiz-Manager von Eat.ch. «So wuchs im vergangenen Jahr unser Angebot an Restaurants im Bereich ›Healthy Food‹ rund 20 Prozent schneller als jenes bei den traditionellen Pizzerien, Burgerläden oder Dönerständen.» Merkllich gestiegen sei etwa das Angebot von Salaten, Wraps oder Suppen.

Ernährungsberaterin Diana Studerus geht davon aus, dass wir täglich [bis zu 400 Entscheidungen](#) – bewusst und unbewusst rund ums Essen treffen. In den Entscheidungsprozess fliessen mit Kalorienanzahl, Fettanteil, Zubereitungszeit oder dem Preis zahlreiche Faktoren mit ein.

Dabei wird aber ein Punkt oft vergessen: die Nachhaltigkeitsbewertung der Lebensmittel. Dazu gehören beispielsweise Biodiversität und die Erhaltung der Bodenqualität in der landwirtschaftlichen Produktion, soziale Aspekte und die Energiebilanz. Letztere wird nachfolgend genauer beleuchtet.

## Vegetarisch ist meist umweltfreundlicher

«Die graue Energie von Lebensmitteln ist die Energiemenge, die auf dem Lebensweg der Produkte benötigt wird. Sie steckt zum Beispiel im Wärme- und Strombedarf bei der Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln, im verbrauchten Treibstoff für den Transport, in der Produktverpackung, sowie Strom- und Wärmebedarf bei Lagerung, Verkauf und Zubereitung», erklärt Matthias Stucki, Leiter der Forschungsgruppe Ökobilanzierung an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW). Pflanzliche Produkte sind meist deutlich umweltfreundlicher als Fleisch, Eier oder Milch.

Im Falle von Früchte und Gemüse beeinflussen folgende Faktoren die Energiebilanz: «Wenn in beheizten Gewächshäusern produziert wird, macht die Heizenergie den grössten Teil aus», erläutert Stucki. Daher sei die Energiebilanz von Tomaten, Gurken oder anderem Gemüse, das in der Schweiz ausserhalb der Hauptsaison in fossil beheizten Gewächshäusern produziert wird, schlechter als diejenige der gleichen Gemüsesorten aus Südeuropa. Der Transport mit Lastwagen fällt weniger ins Gewicht als die Beheizung der Gewächshäuser. Deswegen sollten umweltbewusste Konsumenten auf Saison Gemüse aus Freilandanbau zu setzen.

### Früchte und Gemüse in der Saison kaufen

Im Sommer und Herbst braucht es für die Tomatenproduktion jedoch keine Heizenergie, weswegen momentan heimische Tomaten eine bessere Energiebilanz aufweisen als importierte. «Früchte und Gemüse aus der Region sind dann besonders umweltfreundlich, wenn sie auch Saison haben», betont Stucki. Saisontabellen sind beispielsweise bei [WWF Schweiz](#) verfügbar.


Weiter sind laut Stucki auch der Treibstoffverbrauch für den Transport, die Energie für die Erstellung der Gewächshausinfrastruktur, die energieintensive Düngerproduktion und der Energieverbrauch für die Kühlkette bei gekühlten Produkten zu berücksichtigen. Neben den Lebensmittelproduzenten tragen auch die Konsumenten zur Energiebilanz von Lebensmittel bei. Dies beispielsweise mit der Wahl des Verkehrsmittels für die Anreise zum Laden oder Markt, dem Einkaufsort und der Aufbewahrung sowie Verwertung der Lebensmittel.

39 Kommentare


### Die beliebtesten Leser-Kommentare

**Andreas Honegger** am 28.08.2017 22:36  
67  
8 ▶ **Gerne, aber wie**  
Ich würde gerade Peperoni und ähnliche Gemüse gerne aus südländischer Produktion kaufen. Selbst wenn es vielleicht im Treibhaus wächst, es wächst in der Erde, ohne künstliches Licht und ohne Heizung. In Spanien oder Italien (plus andere Länder) und wenn wir Winter haben zB in Marokko kann problemlos so produziert werden. Nur: wenn diese Ware nicht in unsere Verkaufsregale kommt uns statt dessen geschmackloses Hors-sol-Gemüse aus beheizten und beleuchteten Treibhäusern in Holland habe ich keine Chance.

**Bes Serwisser** am 28.08.2017 22:21  
76  
23 ▶ **Umweltschutz nur mit fairem Lohn**  
Na gut, sind wir ehrlich. Wenn wir Billigtomaten kaufen, von denen eh niemand von den Produzenten und Erntehelfern einen fairen Lohn bekommt. Glaubt ihr wirklich, dass diese Leute sich dann für Umweltschutz einsetzen und gerne den Mehrpreis zahlen für mehr Ökologie?! Diese Sache wird leider gerne vergessen!!! Hier in der Schweiz zahlen wir mit dem Mehrpreis eben auch faire Löhne, die einen ökologischen Lebensstil ermöglichen sollen. Billigländer = kein Umweltschutz... Ist nun mal real und wird zu oft vergessen!

**luc de luc** am 28.08.2017 23:03 via   
58  
13 ▶ **Heute habe ich**  
Mandarinen im Laden gesehen. Typische Winterfrucht. Voll Saison jetzt

### Die neusten Leser-Kommentare

**Elhenia** am 29.08.2017 19:40 via 

- 6 ▶ **Denken bevor Handeln**  
Es geht nicht darum regional einzukaufen. Ökologisch bewusst leben bedeutet saisonal essen! Hört auf mit der Einstellung "ich will und zwar sofort". Saisongemüse-/früchte aus der Schweiz essen, dann tust du Gutes für die Umwelt. Denk einfach mal nach beim Einkaufen!
- 11 ▶ **Colko** am 29.08.2017 12:08 via   
9 ▶ **Paradeis**  
Schweizer Tomaten schmecken überhaupt nicht. Bio noch weniger. Als Alternative wenigsten italienische anbieten, aber nicht zum Goldpreis wie im Globus 24.-fr / kg.
- 11 ▶ **Andy** am 29.08.2017 14:07 via   
2 ▶ **@Colko**  
Kauf beim Produzenten Tomaten die NIE unter 8 Grad gelagert wurden. Dann haben die Tomate Geschmack, auch Schweizer.
- 20 ▶ **Reto Signorell** am 29.08.2017 14:21 via   
1 ▶ **@Colko**  
Meine Balkon-Tomaten schmecken wunderbar!
- 9 ▶ **Andreas Honegger** am 29.08.2017 15:05  
2 ▶ **@Reto Signorell**  
Toll doch! Dann drück doch ein paar davon in den Kommentar, damit wir sie auch probieren können ;-)
- 8 ▶ **Peter Notfallpfleger** am 29.08.2017 15:11 via   
4 ▶ **@Colko - einfach mal draufhauen!**  
Darum stinkt ja ausländisches Fleisch auch! Merkst du was? Verallgemeinerung! Wir waren gerade ein paar Wochen im Tessin, wunderbare, frische Tomaten, alte Sorten! Die riechen so wunderbar wie sie dann beim Essen auch schmecken! Und so war es auch mit dem anderen Gemüse, frisch geerntet, ungekühlt, wunderbares Biogemüse! Wenn du natürlich Billigprodukte willst, dann musst du dich nicht wundern!
- 3 ▶ **Colko** am 29.08.2017 18:04 via   
0 ▶ **@Reto Signorell**  
glaub ich dir. en guete!
- 0 ▶ **Colko** am 29.08.2017 18:05 via   
0 ▶ **@Peter Notfallpfleger**  
Sicher... aber 24.- fr ...???
- 10 ▶ **Agronom** am 29.08.2017 11:23  
1 ▶ **Anforderungsprofil für eine Tomater**  
Regen-, Wind- und Hagelfest. Genügsam in der Pflege. Extrem rasch wachsend. Nicht anfällig auf Nichts. Maschinell verarbeitbar. Extrem lange Lagerfähigkeit. Unempfindlich gegen Druck und Schläge. Schädlingsresistent. Stengel müssen extrem gut riechen und giftig sein. Alle gleich rot und gross. Sollte sich per Zufall Geschmack einfinden, wird dies nicht negativ gewertet - aber nicht gern gesehen; aus Konkurrenzgründen.
- 27 ▶ **Silver** am 29.08.2017 09:34  
6 ▶ **Irrglauben und Marketing**  
Es ist nicht immer so, wie man es glauben möchte. Weder Schweizer Fleisch (Tierhaltung) noch Anbau von Obst und Gemüse sind über alle Zweifel erhaben. Auch nicht, wenn man versucht uns hohe Preise damit schmackhaft zu machen. Gerade die Zustände bei den Nutztieren, sind in den letzten Wochen wieder in den Blickpunkt geraten. Und jetzt die Tomaten. Seien wir ehrlich, die Schweiz ist kein Deut besser als das Ausland.

Auch hier regiert der Stutz. Und strenge Gesetze nützen nichts, wenn sie nicht durchgesetzt werden. Aber eben, wer hat schon den Mut den Nachbarn anzuzeigen oder welcher Tierarzt?

4

1

**Bes Serwisser** am 29.08.2017 17:04

### Horizont erweitern

Ohje... Stutz regiert? Ja, mein lieber, das nennt sich dann Kapitalismus und freier Marktwirtschaft. Man will ja von den Bauern mehr Markt, also, das was die Kunden zahlen wollen... Angebot und Nachfrage. Wird im Ausland schon lange so praktiziert und einige wollen auch hier noch mehr solcher Beispiele. Von einigen Beispielen auf alle zu schliessen, danke für Ihre Bildungshoheit. Manchmal sollte man den Horizont erweitern...

21

0

**Markus Eggenberger** am 29.08.2017 09:17 via 

### Verhältnisblödsinn

Auch eine Art von Quark wird von einem Grossisten extra aus Island importiert. Als ob wir hier in der Schweiz keine Milchverarbeitende Industrie hätten. Und der Witz ist, er ist noch günstiger als ein in der Schweiz hergestellter. Auch Äpfel. Ein Kilo aus Neuseeland wird günstiger angeboten als Äpfel aus der Region, welche auch noch 2te Wahl sind.

↓ Alle 39 Kommentare