

Schweizer Herkunft als Kompass für Nachhaltigkeit?

Was die Zahlen von Tausenden Tonnen Lebensmitteleinkäufen der Schweizer Gastronomie verraten.

Sind Schweizer Produkte nachhaltiger als importierte? Aus dem Bauch heraus würden das wohl die meisten behagen. Doch was sagen die Fakten? Beelong hat in den letzten zehn Jahren über 300 000 Lebensmittelprodukte analysiert, die von der Schweizer Gastronomie eingekauft wurden. Soeben ist ihr neuer Sektorbericht veröffentlicht worden, mit unterschiedlichen Umweltindikatoren. Dieser geht unter anderem der Frage der Herkunft auf den Grund, mit einer präzisen Analyse der Einkäufe bei 620 Lieferanten.

Das beheizte Gewächshaus macht den Unterschied

Beim CO₂-Ausstoss schneidet dasselbe frische Produkt aus Schweizer Anbau in den allermeisten Fällen besser ab als das importierte – vorausgesetzt, es ist saisongerecht. Das ist ein wichtiger Punkt: Denn eine im beheizten Gewächshaus produzierte Schweizer Tomate schneidet schlechter ab, als eine im Freiland angebaute italienische Tomate. Saisonalität ist also eine Grundvoraussetzung. Vergleicht man also Äpfel mit Äpfeln oder saisonale Tomaten mit ihresgleichen, ist der Import im Nachteil: durch eine weniger effiziente Logistik, längere Transportwege und eine oft intensivere Landwirtschaft im Ausland.

Transport oft überschätzt

Es lohnt sich also, auf saisonale Schweizer Produkte zu setzen. Die meisten sind dank Lagerungsmethoden wie Kühlen, Tiefkühlen und Konservieren ganzjährig



Umweltauswirkungen von saisonalen Frischwaren mit Suisse Garantie Label.

BILDER ZVG

erhältlich. Generell ist der Anteil der Umweltbelastung durch die landwirtschaftliche Produktion entscheidend – und deutlich grösser als jener des Transports. Die Ausnahme bildet der Lufttransport, der den CO₂-Fussabdruck regelrecht explodieren lässt. Die

Messung des CO₂-Äquivalents von der Produktion bis zur Lieferung ist deshalb sehr wichtig. Die CO₂-Emissionen bilden allerdings bei weitem nicht alle Auswirkungen der Produktion eines Lebensmittels auf die Ökosysteme ab. Die Schweiz wendet bei vielen weiteren Kriterien des Natur- und Landschaftsschutzes eine sehr strenge Gesetzgebung an. Und bei Milchprodukten, Fleisch, Fisch und Eiern werden das Tierwohl sowie die Auswirkungen der Futtermittelproduktion viel wichtiger als die zurück-

hafte Tötung männlicher Küken nach dem Schlüpfen vermieden wird. Die Schweizer Gesetzgebung ist zudem bei wirksamen Schlachtmethoden, die das Tierleid erheblich verringern, weiter fortgeschritten andere Länder. Die Käfighaltung ist ausserdem seit 1992 verboten. Der Bund hat zudem die freiwilligen Programme BTS (besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme) und RAUS (regelmässiger Auslauf im Freien) geschaffen. Diese ermöglichen es den Landwirtinnen und Landwirten, gezielt zum Wohl ihrer Tiere beizutragen – zusätzlich zu den gesetzlichen Vorgaben.

Der ökologische Leistungsnachweis ÖLN garantiert zum Beispiel eine Fruchtfolge, für die Biodiversität reservierte Flächen sowie zusätzliche Massnahmen gegen Erosion und zum Schutz von Gewässern und Pflanzenwelt. Die Erfüllung der zusätzlichen ÖLN-Kriterien berechtigt zum Label Suisse Garantie. Auch Bio Suisse (Knospe) und IP-Suisse zertifizieren die Einhaltung strenger Biodiversitätskriterien.

Doch noch zu viele Importe

Die Analysen der Einkäufe in der Gemeinschaftsgastronomie bestätigen einen beachtlichen Anteil an importierten Produkten. Durchschnittlich 44 Prozent der einge-

kauften Mengen bestehen aus ausländischen Produkten und Rohstoffen. Viele Betriebe schaffen es, die Mehrkosten, die manchmal bei regionalen Produkten anfallen, durch eine Optimierung der Lieferanten zu kompensieren. Manche bieten ausserdem ausschliesslich saisonale Frischwaren an, was die Kosten übers ganze Jahr hinweg wiederum senkt. Da die Preise für Fleisch höher ausfallen, lautet die bewährte Erfolgsstrategie aus der Gemeinschaftsgastronomie: Weniger ist mehr. Weniger Quantität, mehr Qualität. Mit einem höheren Anteil an vegetarischen Gerichten und neuen Rezepturen für günstigere, weniger edle Fleischstücke lässt sich der Einkauf zu 100 Prozent auf Schweizer Fleisch umstellen, ohne das Gesamtbudget zu erhöhen.

«Vorsicht bei nicht zertifizierten Fertigprodukten mit «Schweizer Herkunft».»

JULIA BEYER, UMWELTINGENIEURIN
BEI BEELONG

Bei diesen kann sich die Herkunft auf den Verarbeitungsort beziehen und nicht zwingend auf die Herkunft aller Zutaten.

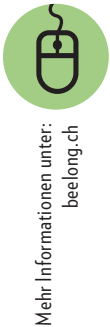
Am Schluss entscheidet die Küche

Küchenprofis können sich die richtigen Reflexe relativ schnell angewöhnen: Bei Frischprodukten bei den Lieferanten aktiv nach der Schweizer Herkunft fragen – am besten im Voraus, um die Präferenz für Schweizer Herkunft zu unterstreichen. Sind bei den Lieferanten keine Schweizer Produkte verfügbar, empfiehlt es sich, die Saisonkalender zur Hand zu nehmen und mit der Menüplanung abzugleichen. Die Zertifizierungen Suisse Garantie, IP-Suisse, Bio Suisse Knospe und gleichwertige Label garantieren neben der Schweizer Herkunft auch die Einhaltung strengerer Kriterien als das Gesetz im Bereich Biodiversitätsschutz.

Bei Fertigprodukten bezieht sich die Schweizer Herkunft auf die Verarbeitung in der Schweiz; über die Herkunft sämtlicher Zutaten lässt sich damit oft nur schwer mehr herausfinden. Deshalb bietet Beelong vertiefte Einkaufsanalysen auf Basis der Lieferscheine an. Dies ohne jegliche Arbeit für die Küche, da sämtliche Detailinformationen direkt bei den Lieferanten erhoben werden. So können für die Küche am Schluss echte, verfügbare und nachhaltigere Produktalternativen identifiziert werden. (RED)

Über Beelong

Seit elf Jahren analysiert und bewertet die Firma für Betriebe eingekaufte Lebensmittel. Dazu erfasst sie rund zwanzig Indikatoren auf Basis von Produktdaten, die händlerübergreifend erhoben werden. So lassen sich ganz einfach die wichtigsten Verbesserungshebel und die auf dem Schweizer Markt verfügbaren Alternativen identifizieren.



Schweizer Kuh auf der Sommerweide. Tiere, die von einem RAUS-/BTS-Aufzuchtprogramm profitieren, verfügen über deutlich mehr Lebensraum.

«Die Schweizer Gesetzgebung ist beim Tierwohl sehr streng.»

CHARLOTTE DE LA BAUME,
GESCHÄFTSFÜHRERIN BEELONG

gelegten Kilometer. Diese Aspekte sind hierzulande stärker reglementiert, und viele Tierhalterinnen und -halter gehen mit ihren Anstrengungen über die gesetzlichen Vorgaben hinaus. Als beispielhafter Fortschritt in der Schweiz ist im Geflügelbereich die Geschlechtsbestimmung im Ei zu nennen, mit der die massen-