

WISSEN IM BILD

Die Pracht der Flusslandschaft

Der Schritt von der Wasserlarve zur Flugakrobatin ist für sie eine Leichtigkeit. Die schöne Gebänderte Prachtlibelle mit ihren bläulich schimmernden Flügeln ragt unter den Libellen heraus. Zwar zählt sie zu den glücklichen Arten in der Schweiz, die nicht gefährdet sind, trotzdem hat sie die Umweltorganisation Pro Natura zum Tier des Jahres 2008 erkoren. Der Grund: Der Lebensraum der Libelle sind ruhige Flussabschnitte, entlang denen Röhricht wächst, oder einzelne Erläubüschchen. Wo Wasserpflanzen sich mit der Strömung schlängeln. Natürliche Fließgewässer sind Lebensraum für rund die Hälfte aller Tier- und Pflanzenarten. Solche Flusslandschaften würden aber in der Schweiz zur Mangelware, schreibt die Umweltorganisation. Auch die Prachtlibelle leidet bereits darunter. Eine Unterart ist im Tessin vom Aussterben bedroht.

Seit Jahren setzt sich Pro Natura für die Renaturierung eingezwängter Gewässer ein. «Befreit unsere Flüsse!», heisst ihre Kampagne. Ihre Liste erfolgreicher Projekte ist lang. Profitiert hat dabei auch die Gebänderte Prachtlibelle.

Das daumenlange Leichtgewicht sticht übrigens wie alle anderen Libellen nicht. Viele glaubten früher, die surrenden Insekten hätten böse Absichten. Entsprechend waren ihre Übernamen: Augenstecher oder Ohrenschiesser. (ml)

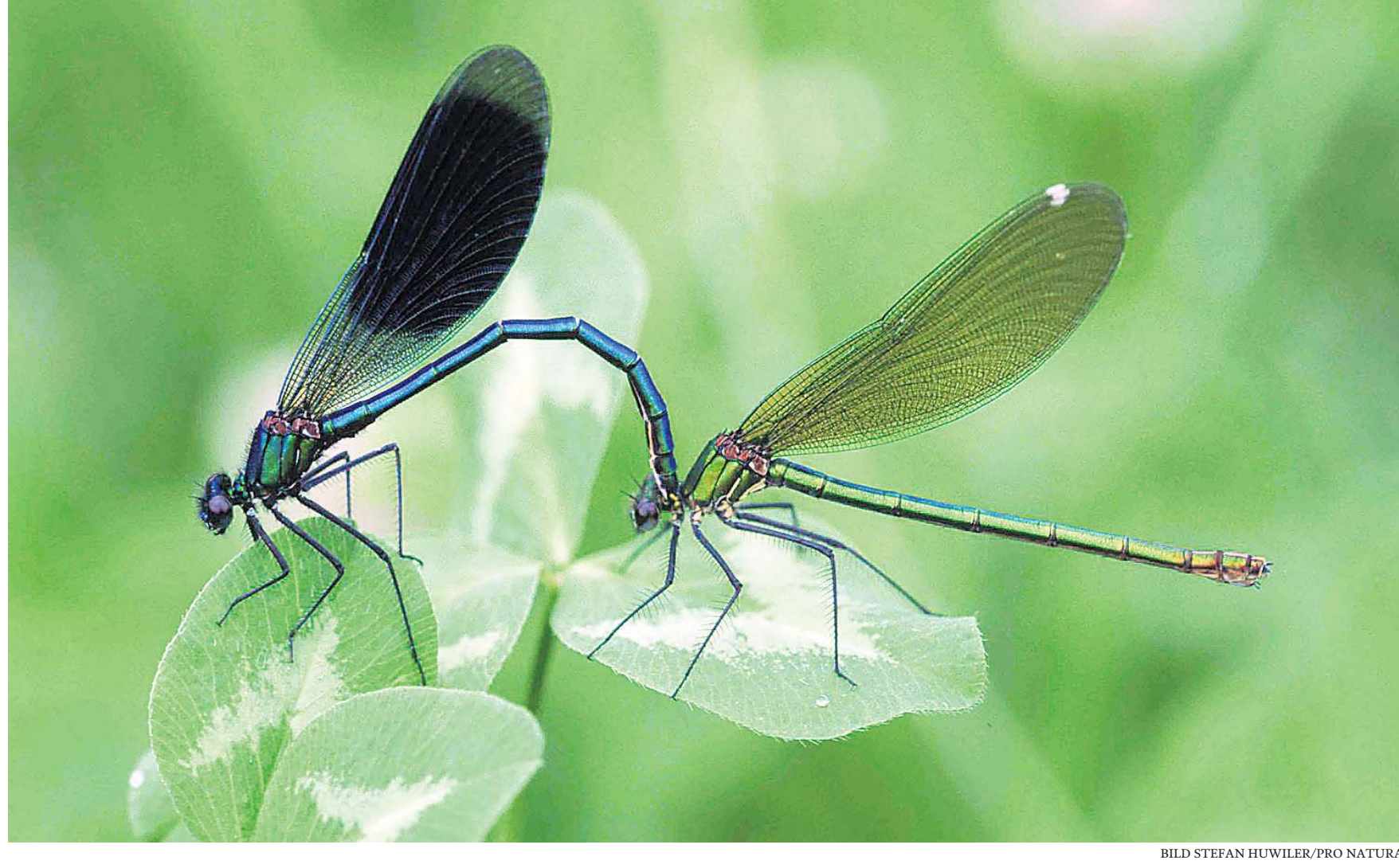


BILD STEFAN HUWILER/PRO NATURA

«Gefahr von Wildwuchs neuer Etiketten»

Fleisch aus Neuseeland schneide in der Ökobilanz nicht immer schlechter ab als das regionale Produkt, sagt Niels Jungbluth. Wer nur die Strecke sehe, bekäme ein falsches Bild.

Mit Niels Jungbluth sprach Barbara Reye



Die Zahlen sprechen für sich. So hat ein Kilogramm Erdbeeren, das etwa aus Israel eingeflogen wurde, anstatt in der Schweiz produziert, 25-mal mehr Treibhausgasemissionen.

Und eine Gurke aus dem Gewächshaus ungefähr 10-mal höhere. Auf Grund der Anbaumethoden, des Transports und der Verarbeitung von Nahrungsmitteln werden grosse Mengen Treibhausgas erzeugt. Deshalb wird derzeit in der Schweiz diskutiert, ob ein CO₂-Label für Lebensmittel im Umweltgesetz festgehalten werden sollte. Ziel eines solchen Etiketts ist es, dem Konsumenten einen leicht verständlichen Weg für umwelt- und klimaverträgliches Einkaufen im Supermarkt zu zeigen.

Herr Jungbluth, was halten Sie von einem CO₂-Label?

Grundsätzlich ist es eine gute Sache, verborgene Umweltbelastungen von Produkten sichtbar zu machen. Doch ich befürchte, dass eine überhastete Einführung mehr Schaden anrichten könnte, als es nutzen würde. Im Moment besteht die Gefahr zu einem Wildwuchs von neuen Etiketten, die den Konsumenten mehr verwirren als ihm helfen. Schliesslich ist der Vergleich von solchen Ökobilanzen und der vielen zu berechnenden Zahlen nicht ganz einfach. Wer beispielsweise nur die Transporte berücksichtigt, bekommt ein völlig falsches Bild. Deshalb braucht es für ein Label klare Kriterien.

Was heisst das konkret?

Zum Beispiel fällt bei Lammfleisch aus Neuseeland oder Rindfleisch aus Argentinien, das per Schiff und Lastwagen in die Schweiz geliefert wird, die weite Strecke bei den Treibhausgasemissionen letztlich kaum ins Gewicht. Den Hauptfaktor dabei machen vielmehr die Methanemissionen durch die Landwirtschaft aus. Wird das Fleisch hingegen mit dem Flugzeug transportiert, belastet dies das Emissionskonto insgesamt deutlich mehr.

Spielt der Transport bei anderen Produkten dagegen eine grössere Rolle?

Wir haben vor kurzem eine Studie gemacht, die Mineralwasser unter die Lupe

nimmt. Hier schlagen die Kilometer tatsächlich zu Buche. Trinkt jemand etwa jeden Tag über das ganze Jahr zwei Liter Wasser, macht es einen deutlichen Unterschied, wo es herkommt. Wenn man die Werte der Ökobilanz in gefahrene Kilometer mit dem Auto umrechnet, ergibt Mineralwasser aus der EU 1791 Kilometer, Mineralwasser aus der Schweiz 908 Kilometer und Trinkwasser aus dem Hahn nur zwei Kilometer.

Das bedeutet, dass der Konsument also sehr wohl Einfluss nehmen kann.

Bis zu einem gewissen Grad stimmt es.

Grundsätzlich erscheinen mir ein paar Regeln jedoch relevanter als die ganz genaue Auswertung der CO₂-Emissionen. Wenn man weniger Fleisch und tierische Produkte verspeist, weniger Tiefkühl- und Gewächshausprodukte kauft, mehr regionales und saisonales Gemüse verspeist, dann führt dies fast immer zu einer besseren persönlichen CO₂-Bilanz. Vor allem sollte man keine mit dem Flugzeug transportierte Ware kaufen. Das bereits bestehende Label von Coop «By Air» ist ein erster Schritt in die richtige Richtung, der den Kunden besser informiert und eine Entscheidung für ein bestimmtes Produkt er-

leichtert. Wichtig ist bei einer vollständigen Emissionsbilanz aber auch, ob jemand zu Fuss zum Supermarkt geht oder mit dem Auto dorthin fährt. Und ob er generell auch beim Kochen der Nahrung oder beim Aufbewahren der Lebensmittel etwa mit einem Energie sparenden Kühlschrank darauf achtet.

Vor ein paar Jahren sorgte eine Studie der Justus-Liebig-Universität Gießen für Aufsehen, weil Apfelsaft aus Übersee in der Energiebilanz offensichtlich bis zu achtfach günstiger ist als regional erzeugter Fruchtsaft. Stimmt das?

Nein. Denn die Studie hatte grosse Mängel. So hat sie unter anderem nur kleine Gruppen regionaler Mostereien betrachtet und mit Grossbetrieben aus Übersee verglichen. Dies ist nicht korrekt, weil dadurch hohe Emissionswerte durch die ineffiziente Verarbeitung und die jeweilige Anfahrt der verschiedenen Apfelbaumbesitzer mit nur ein paar Kisten Obst entstehen. Zudem wurden nicht alle Energieverbräuche berücksichtigt. Die Forscher wollten zeigen, dass die Bilanz umso besser ausfällt, je grösser ein Betrieb ist. Doch so einfach ist es leider nicht.

Schneiden Bio-Produkte grundsätzlich besser ab als konventionell angebautes Gemüse?

Bio-Produkte sind nicht immer vorteilhafter für das Klima. Denn der Bauer hat zum einen eine grössere Fläche mit Maschinen zu bearbeiten, um die gleiche Menge zu ernten. Und zum anderen ist auch der Einsatz von Gülle als Düngemittel belastend für das Klima, weil dabei Treibhausgas entweichen. Zum Beispiel bei Broccoli ist die Klimabelastung der Bio-Produkte höher als bei anderen, während es bei Erbsen genau umgekehrt ist. Da es keine einfachen, immer gültigen Regeln für solche Ökobilanzen gibt, muss ein CO₂- oder Ökologo auch unbedingt standardisiert sein und für alle Produkte nach den gleichen Kriterien vorgegangen werden. Ansonsten macht es keinen Sinn.

Der Kunde hat die Qual der Wahl und kann durch sein Verhalten etwas tun. Wie viel macht dies etwa aus?

Der Nahrungsmittelkonsum macht in Industrieländern etwa 15 Prozent der gesamten Treibhausgasemissionen aus. Wir haben einmal die mittlere Umweltbelastung für den Einkauf von Gemüse und Fleisch untersucht. Wie erwartet hat der Musterökologe im Vergleich zum wenig umweltbewussten Regio-Fan oder zeitknappen Antiökologen die besten Resultate erzielt. Interessant ist, dass bei allen noch ein gewisser Handlungsspielraum drinliegt und sie sich weiter verbessern können.

* Niels Jungbluth ist Umweltingenieur und Experte für Ökobilanzen bei der Firma ESU-services in Uster.

Umweltbelastung für Lebensmittel per Mausklick schätzen lassen

Wer umweltbewusst lebt, will Fleisch, Gemüse und Früchte nach ökologischen Gesichtspunkten einkaufen. Vielfach geht dabei vergessen, dass die Ausprägung des ökologischen Fussabdrucks für ein Lebensmittel nicht nur von dessen Transport und Herstellung abhängt. Die persönliche Ökobilanz erhält auch Kratzer, wenn etwa für frisches Gemüse eine halbstündige Autofahrt hingenommen wird.

Für die Beurteilung der Umweltbelastung muss ein Korb voll Faktoren geprüft werden. Zum Beispiel: Wurde das Gemüse im beheizten Gewächshaus oder auf dem Bioacker angebaut? Wird es frisch verkauft oder gekühlt? Ist es in Plastik oder in Karton verpackt? Stammt es aus der Schweiz oder aus Übersee? Wird es mit dem Auto nach Hause gebracht oder zu Fuss? Auch die Lagerung in der Küche, die Art der Zubereitung, gar die Entsorgung des Abfalls gehört in die Ökobilanz eines Lebensmittels. Informationen dazu erhält der Konsument über ein einfaches Computerprogramm unter www.ulme.ethz.ch. Der Ökorechner gibt Auskunft, wie beim Einkaufen von Gemüse

und Fleisch eine möglichst geringe Umweltbelastung zu erreichen ist. Ausgedrückt wird das in so genannten Punkten für die Umweltbelastung (UBP). Diese sind ein Mass der ökologischen Auswirkungen innerhalb des Lebenszyklus eines Nahrungsmittels: Beitrag zur Erderwärmung (CO₂-Ausstoss), Ozonabbau, Überdüngung.

Das Computerprogramm zeigt: Die Posten mit der grössten Belastung sind die Produktionsart und die Herkunft (siehe Tabelle). Wer zu Fuss Gemüse einkauft, das in einem Schweizer Gewächshaus reif geworden ist, schneidet schlechter ab als jener Konsument, der mit dem Auto 3,5 Kilometer zum Händler fährt und dort Freilandgemüse aus Übersee (per Schiff) kauft.

Die Schwäche des Programms ist, dass es nicht einzelne Gemüse- und Fleischsorten beurteilt. Die Entwickler weisen zudem darauf hin, dass verschiedene Umweltbelastungen zum Beispiel beim Anbau nach wie vor schwierig einzuschätzen sind und in der Ökobilanz fehlen. Etwa der Bodenverlust, der Wasserverbrauch oder der Einsatz von Pestiziden. (ml)

Gemüseeinkauf und Umweltbelastung im Vergleich

		Umweltbelastung		Umweltbelastung		
		UBP*	Anteil in %	UBP*	Anteil in %	
Produktionsart	Freiland	125	23,6	Gewächshaus	310	52,9
Konservierung	gekühlt	25	4,7	gekühlt	25	4,3
Verpackung	Plastikfolie	17	3,2	Plastikfolie	17	2,9
Herkunft	Übersee	136	25,7	Schweiz	40	6,8
Heimtransport	Auto oder Motorrad 3,5 km	33	6,2	zu Fuss oder per Velo 1,5 km	0	0
Lagerung	gekühlt 3 Tage	23	4,3	gekühlt 3 Tage	23	3,9
Zubereitung	Elektroherd 15 Min.	159	30,0	Elektroherd 15 Min.	159	27,1
Abfalltrennung	Ø Entsorgungszuschlag	12	2,3	Ø Entsorgungszuschlag	12	2,0
Total		530	100	586	100	

*Punkte für Umweltbelastung

TA-Grafik / Quelle: www.ulme.ethz.ch

Kinderlose Männer erkranken seltener an Prostatakrebs

Kopenhagen. – Das Risiko für Männer, an Prostatakrebs zu erkranken hängt von der Anzahl ihrer Kinder ab, fanden dänische Epidemiologen heraus. Die Forscher werteten Daten aus dem nationalen Bevölkerungsregister aus, um nach einem Zusammenhang zwischen Prostatakrebs bei Männern und der Anzahl ihrer gezeugten Kinder sowie dem Geschlecht ihrer Nachkommen zu suchen. Eine Fragestellung war, ob Männer, die ausschliesslich Söhne in die Welt gesetzt hatten, weniger anfällig für den Krebs an der Vorsteherdrüse seien als Väter von Töchtern. Das liessen vorherige Forschungsergebnisse vermuten. Die Studie des dänischen Teams zeigt jedoch, dass das Prostatakrebsrisiko unabhängig vom Geschlecht der gezeugten Kinder ist. Die Gruppe wertete die Daten von allen Männern aus, die zwischen 1935 und 1988 in Dänemark geboren wurden, 3400 von ihnen erkrankten im Laufe ihres Lebens an Prostatakrebs. Das Ergebnis der Epidemiologen ist überraschend: Die Auswertung zeigt, dass kinderlose Männer zwar ein um 16 Prozent geringeres Risiko für Prostatakrebs haben. Doch dass bei Vätern die Wahrscheinlichkeit daran zu erkranken, mit steigender Kinderzahl wieder sinkt. Am meisten gefährdet waren demnach Väter von Einzelkindern. Die biologischen Gründe für diesen Zusammenhang sind jedoch nicht bekannt (af).
«Cancer», online

Fett hilft bei Colitis

Heidelberg. – In einem zwölfwöchigen Versuch hat ein körpereigenes, aufbereitetes Fett etlichen Patienten mit der entzündlichen Darmerkrankung Colitis ulcerosa geholfen. 24 der 30 Kranken, die täglich zwei Gramm Phosphatidylcholin nahmen, konnten das Cortison zur Therapie absetzen. Nun soll eine längere Studie folgen. (mfr) «Ann Int Med», Bd. 147, S. 603

Allergien vorbeugen

Elk Grove Village. – Leidet ein Elternteil oder ein Geschwister an Neurodermitis, Asthma oder Heuschnupfen, ist die Wahrscheinlichkeit erhöht, dass weitere Kinder der Familie auch daran erkranken werden. Was kann eine Mutter tun, um das Risiko zu mindern? Gemäss den neu überarbeiteten Empfehlungen der US-Kinderärzte sollte sie das Kind mindestens vier Monate lang voll stillen. Ist dies nicht möglich, seien hydrolysierte Babymilchprodukte (jedoch nicht alle in gleichem Mass) vorteilhaft. Spezielle Diäten der Mutter während der Schwangerschaft oder der Stillzeit würden kaum etwas bringen. Wenig Belege gebe es zudem dafür, dass es nütze, dem Kind bestimmte Nahrungsmittel erst ab dem Alter von vier bis sechs Monaten zu geben. (mfr) «Pediatrics», Bd. 121, S. 183