**Das A und O der Fruchtsäfte**

Zum Frühstück, als kleine Energiebombe an einem langen Arbeitstag oder als verkehrsfreundliche Alternative, wenn man den Apéro doch nicht verpassen will: Fruchtsäfte sind einfach fantastisch. So viele Vitamine und doch so lecker…

Doch was hinterlassen wir da eigentlich für einen ökologischen Fussabdruck, wenn wir gemütlich unseren Apfelsaft oder vielleicht doch einen Orangenjus sippen? Ist der Schweizer Apfelsaft tatsächlich unbedenklicher als das Orangenkonzentrat aus Brasilien? Wir machen einen Vergleich.

**Die Reise der Früchte**

Woher kommen denn nun eigentlich die Früchte, die wir schlussendlich als Saft geniessen? Stammen die Äpfel tatsächlich von hier?

Ja, der Grossteil der Äpfel, die für den Schweizer Markt bestimmt sind, werden auch in der Schweiz produziert. Rund zwei Drittel davon werden in den Regionen Wallis, Waadt und Thurgau hergestellt. Auch St. Gallen, Zürich, Aargau, Luzern und Bern sind grosse Anbaugebiete.

Insgesamt werden ca. 90% der konsumierten verarbeiteten Äpfel im Inland produziert, die restlichen 10% stammen aus der südlichen Hemisphäre sowie Polen und Italien.

Und wie sieht es bei den Orangen aus?

Laut Felix Gehrer, der mit der Firma …… Früchte und Gemüse für Detailhändler importiert werden Orangen in der Schweiz kaum angebaut. Dabei handelt es sich entweder um Zierbäume oder Bäume, deren Früchte ausschliesslich für den Eigenkonsum bestimmt sind. Je nach Saison werden die Orangen für die Schweizer Supermärkte von unterschiedlichen Ländern importiert, die meisten stammen aus Italien, Spanien und Südafrika.

Der meiste Orangensaft dagegen (rund 80%) wird aus Brasilien importiert.

Äpfel schneiden also hinsichtlich Regionalität viel besser ab als Orange. Doch ist ihre Umweltbilanz dadurch tatsächlich besser?

**Saft ist doch auch nur Wasser, oder?**

Nein, jedenfalls nicht bei der Herstellung. Deutsche Äpfel werden zwar kaum bewässert (für Schweizer Äpfel dürfte das Gleiche gelten), dennoch wurden für ein Kilogramm Äpfel, das bei uns im Ladenregal liegt, bereits rund 213 Liter Wasser verbraucht.

Noch schlimmer steht es um den Apfelsaft: für einen einzigen Liter davon werden im globalen Durchschnitt rund 1’140 Liter Wasser verbraucht.

Bei der Produktion von Orangen gibt es grosse Unterschiede im Wasserverbrauch, je nach dem wo sie hergestellt werden. Bei Orangenplantagen in der Wüste ist der Wasserverbrauch denkbar höher als beispielsweise bei Plantagen in Italien oder Spanien.

Im globalen Durchschnitt werden für einen Liter Orangensaft aber nur rund 1'020 Liter Wasser verbraucht.

Grundsätzlich heisst das aber nicht, dass sie aufgrund ihrer Wasserbilanz beim nächsten Einkauf auf Äpfel verzichten sollten. Diese tragen nämlich nicht wesentlich zum Wassermangel bei. Viel eher spielt die Herkunft eine wichtige Rolle. Achten Sie beim Kauf auf lokale Produkte. Berechnungen zeigen, dass die monatelange Lagerung von deutschen Äpfeln immer noch energiesparender ist als zum Beispiel der Import frischer Äpfel aus Neuseeland. Ähnlich sollte es sich mit Schweizer Äpfeln verhalten.

**Und was ist mit Emissionen?**

Ein weiteres wichtiges Kriterium für den ökologischen Fussabdruck eines Produkts ist seine CO2 Bilanz. Wie viel CO2 wird denn bei der Produktion von Äpfeln und Orangen freigesetzt?

Die Produktion eines Kilogramms Äpfel verursacht eine CO2 Emission von ca. 0.25 Kilogramm. Ein Kilogramm Orangen dagegen sorgen für die Freisetzung von ca. 0.35 Kilogramm CO2.

Gerade bei den Äpfeln ist der Energieaufwand für die Produktion abhängig von der Betriebsgrösse und von der Transportentfernung.

Beim Orangensaft hängt die CO2 Bilanz mit der Art des Saftes zusammen: 100% reiner, gepresster Orangensaft verursacht dabei mehr Emissionen als zum Beispiel reiner Orangensaft aus Konzentrat (360g vs. 260g pro 250 ml).

**Bio oder nicht: gibt es da Unterschiede?**

Laut Berechnungen des österreichischen FiBL haben 250 Produkte verglichen und festgestellt, dass die Bioprodukte einen 15% geringeren Wasserverbrauch als vergleichbare konventionelle Produkte verursachen. Eine Studie zur Klimabilanz des FiBL Österreich sagt ausserdem, dass Bioprodukte der Marke «Zurück zum Ursprung» pro Hektar und pro kg Lebensmittel geringere CO2 Emissionen aufweisen als vergleichbare konventionelle Produkte.

**Wir ziehen (Öko-)Bilanz**

Hinsichtlich des Wasserverbrauchs wird unser heimischer Apfelsaft also tatsächlich vom importierten Orangensaft ausgestochen, hinsichtlich der CO2 Emissionen kann er aber wieder aufholen. Wem die Regionalität seiner Lebensmittel am Herzen liegt darf beruhigt beim Apfelsaft bleiben und ein Griff zum Bioprodukt darf einem hinsichtlich der Ökobilanz tatsächlich ein etwas besseres Gefühl geben.

Es gilt auch zu bedenken, dass die Arbeitsbedingungen für Menschen in der Orangenproduktion oft miserabel sind und bei weitem nicht unseren Standards entsprechen. Und wollen wir die Umwelt tatsächlich schonen, greifen wir vielleicht doch lieber zum Glas Wasser.