

Rotleuchtende Erdbeeren locken inzwischen während zwölf Monaten im Jahr zum Kauf. Dass es sich dabei außerhalb der hiesigen Erdbeersaison um von weit her kommende Früchte handelt, ist selbstverständlich. Nur wenige Käuferinnen und Käufer von vor- und nachsaisonalen Erdbeeren machen sich wohl Gedanken darüber, welche Klima- und Umweltbelastungen massenhafter Obstimport verursacht.



Kategorie: Umwelt

Wer noch vor der Erdbeersaison in Österreich Erdbeeren kauft, belastet damit indirekt die Umwelt mit Schadstoffen und Treibhausgasen. Denn die Früchte werden etwa aus Spanien mit dem LKW quer durch Europa chauffiert, macht Gabriele Wittner, Ernährungswissenschaftlerin der "umweltberatung" aufmerksam: "Auch Algerien und Ägypten sind beliebte Produzentengebiete. Hier ist das Problem, dass die Erdbeeren nicht nur mit dem LKW, sondern sogar mit dem Flugzeug zu uns kommen und dadurch noch mehr Treibhausgase verursachen."

Jede zweite Erdbeere wird importiert

Um den langen Transportweg zu überstehen und beim Eintreffen appetitlich auszusehen, werden die Früchte unreif geerntet. Erst während der Reise reifen sie nach. „Deswegen schmecken importierte Erdbeeren oft sehr wässrig, haben wenig Süße und man kann davon ausgehen, dass auch weniger Vitamine vorhanden sind, da die Früchte nicht auf der Pflanze, sondern nur im Lager reifen konnten“, so Ernährungswissenschaftlerin Wittner. Übers Jahr gesehen wird jede zweite in Österreich gekaufte Erdbeere so importiert. Für den Anbau dieser gigantischen Mengen ist ein hoher Pestizideinsatz und künstliche Bewässerung nötig.

Erdbeerproduktion gefährdet Nationalpark

Pro Kilo Erdbeeren werden 276 Liter Wasser verbraucht oder verschmutzt – häufig in Regionen, die mit Dürre zu kämpfen haben. Etwa in Spanien muss das Wasser für die Erdbeerproduktion mittlerweile tief aus dem Brunnen hervorgeholt werden. „In Südspanien gefährdet die oft illegale Wasserförderung bereits den Nationalpark Coto de Donana, eines der größten Feuchtgebiete Europas. Wer helfen will, das zu vermeiden, sollte auf die heimische Erdbeersaison warten, appelliert Gabriele Wittner.“

Mehr Geschmack - weniger Pestizide

Im Moment kann man sich die Wartezeit zum Beispiel mit frischem Rhabarber verkürzen. In drei-vier Wochen gibt es dann die ersten Freilanderdbeeren.

"Jede Saison hat ihre Schmankerln, auf die man greifen sollte", rät Ernährungswissenschaftlerin Wittner, "auch wenn Obst und Gemüse aus Österreich häufig teurer als Importware ist." Dafür bekommt man mehr Geschmack und Inhaltsstoffe und isst weniger Pestizide mit, da hierzulande maßvoller damit umgegangen wird. Bei Bio-Erdbeeren wird gänzlich auf Spritzmittel und synthetischen Dünger verzichtet.

Link:

Die Umweltberatung: Saisonkalender Obst und Gemüse

<http://www.umweltberatung.at/start.asp?ID=1205&layout=download>

Mehr zum Thema:

[Neuer Ratgeber für Pestizide in Obst und Gemüse](http://help.orf.at/stories/1696475/)

[Gesunde Ernährung schon das Klima](http://help.orf.at/stories/1688819/)

[AK: Pestizide in Traubensaft und Traubenmost](http://help.orf.at/stories/1691388/)

[Kaum hohe Pestizidrückstände in Lebensmitteln](http://help.orf.at/stories/1690238/)

Erstellt am 28.04.2012.

[Seitenanfang](#) <#top>