

Der Umwelttipp des Monats Mai 2020: Obst und Gemüse: Saisonal und regional



Dr. Manuela Gaßner

10.04.2020

Sag mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist.“, schrieb im 18. Jahrhundert der französische Gastrosoph Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755 -1826). Was sagt unser Bauchgefühl? Hunger! Was sehen unsere Augen? Alles da! Wie soll man hier umweltfreundliche Weisheit walten lassen? Durch den komplexen Welthandel und Marketingstrategien benötigen wir etwas mehr als nur ein Gefühl. Wir brauchen einen Saisonkalender und regionale Kenntnisse.

Der Kunde ist König?

Im Supermarkt und Discounter sind wir stets volle Regale mit ganzjährig verfügbarer Ware aus aller Welt gewohnt. Warum? Der Handel sagt: „Der Kunde will und verlangt es so. Der Kunde ist König.“ Der Kunde meint: „Der Handel bietet es an. Warum soll ich es dann nicht kaufen?“ Somit könnte man auch fragen: „Was war zuerst da, das Ei oder das Huhn?“ Letztendlich sind es komplizierte Mechanismen, warum was in den Regalen liegt. „König“ und „Königin“ können aber auch bewusst über den Tellerrand sehen.

Was ist saisonal?

Heute ist es nicht mehr ganz ersichtlich was gerade Saison hat. Erdbeeren oder Spargel im Februar? Eingeflogen aus Marokko (2.500 km) oder Peru (11.000 km Luftlinie). Bis zu 30 kg CO₂ „wiegt“ ein Kilogramm peruanischer Flug-Spargel. Nicht nur weite Transportwege, auch der Wasserverbrauch in Ländern mit geringem Niederschlag, übermäßige mineralische Düngung und exzessiver Einsatz von Pflanzenschutzmitteln sind Umweltdesaster. Neben Erdbeeren und Tomaten haben beispielsweise auch Orangen eine Saison. Aus Spanien oder Süditalien gibt es sie nur von November bis März, sonst stammen sie meist aus Südamerika.

Vorteile saisonal:

- guter Geschmack durch richtigen Erntezeitpunkt
- kurze / keine Lagerung
- keine Gewächshausheizung bzw. -beleuchtung
- keine Plastikfolien auf dem Feld
- meist günstiger
- Vielfalt im Jahresverlauf
- Altes neu entdecken

Mehr Saisonales! Wer sich am Saisonkalender orientiert, hat automatisch eine abwechslungsreiche Ernährung. (Das Kochbuch „Freising schmeckt“ bietet mit Hofgeschichten und über 100 bio-regionalen Rezepten einen kulinarischen Einblick in die vier Jahreszeiten; www.einfachzerowasteleben.de/saisonkalender.html).

Wie gut schmecken fruchtige Erdbeeren, sonnengereifte Tomaten und Holunderkücherl zur richtigen Zeit! Vielleicht entdecken Sie auch das ein oder andere alte Gemüse oder eine alte Obstsorte wieder neu.



Erdbeeren

Foto: © Dr. Manuela Gaßner



Spargel mit Apfelblüte

Foto: © Dr. Manuela Gaßner

Was ist regional?

50 oder 500 Kilometer? Landkreis oder Bayern? Es gibt keine gesetzliche Definition. „Aus der Region“ oder „aus der Heimat“ sind schwammige Begriffe und werden laut Verbraucherzentralen häufig als Marketingstrategien eingesetzt. Da wir spezialisierte Regionen (Milch, Rindfleisch im Alpenvorland, Feldgemüse im Gäuboden, Ackerbau und Hopfen im Tertiärhügelland) haben, ist es kaum möglich alles aus einem engen Umkreis zu beziehen. Wenn Flugzeug und LKW nicht mehr wie gewohnt Tomaten, Paprika und Avocado ganzjährig heranschaffen, wird uns erst bewusst, dass ein ausreichend hoher Anteil regional erzeugter Lebensmittel kein Luxus, sondern „systemrelevant“ ist.

Seit 1984 ist die von Verbrauchern und Erzeugern getragene Bio-Genossenschaft Tagwerk in unserer Region aktiv, noch nicht ganz so lange das überwiegend im konventionellen Bereich tätige Freisinger Land. Seit Herbst 2019 arbeitet die Öko-Modellregion Kulturraum Ampertal, zu der auch die Stadt Freising gehört, daran, Bio aus dem Landkreis zu fördern. Verkaufsstellen mit (bio-)regionalen Produkten sind: Wochenmärkte, Hofläden, Ökokisten, Milchtankstellen, Bioläden, vereinzelt auch Supermärkte, aber auch ansässige Bäckereien, Käsereien oder Metzgereien.

Vorteile regional:

- Ernte zum Reifezeitpunkt
- kurze Transportwege
- frisch vom Feld
- kurze / keine Lagerung
- Unterstützung der lokalen Wirtschaft
- direkter Kontakt

Mehr Regionales! Vielleicht lernen Sie dadurch unsere Region besser kennen, gleichzeitig sparen Sie Transport-, Lager-, Gewächshausemissionen und unterstützen die lokale Wirtschaft.

Der perfekte Teller

Manchmal ist es schwierig, alle selbst oder fremd gesteckten Kriterien zu erfüllen: saisonal, regional, bio - dazu noch fair und verpackungsfrei, wäre die Krönung der Nachhaltigkeit. Niemand ist perfekt, aber wir können uns annähern.

UND es schmeckt wirklich „guad“, den Teller mit Umweltschutz zu kreieren. Probieren Sie es aus! Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!