

Wie viel graue Energie steckt im Cervelat?

von *Stephanie Sigrist - Herstellung, Transport, Lagerung und Verpackung beeinflussen die Energiebilanz von Lebensmitteln. Die Berechnung ist komplex.*

ein aus i

Fehler gesehen?

Fehler beheben!

Minuten wollte im Dezember 2016 wissen, was die Schweiz an Sicht der Leser ausmacht und [liess 40 Eigenschaften, Errungenschaften und Nahrungsmitteln – von Viersprachigkeit über direkte Demokratie bis hin zu Schokolade – gegeneinander antreten](#). Nach rund drei Millionen Duellen [stand schliesslich das Ergebnis fest](#): Obenaus schwangen nicht etwa unsere Regierungsform oder die Neutralität, sondern Essen. So nahm das Fondue Platz eins ein – eine Nasenlänge vor dem Cervelat. Nur knapp am Podest vorbei schrammte die Schweizer Schokolade, für die wir im Ausland berühmt sind. Davor war auf Platz drei die Pünktlichkeit zu finden. Auf Rang fünf wählten die Leser den ewigen Kampf zwischen Migros- und Coopkindern. Soziologe François Höpflinger erstaunte das Resultat nicht. «Menschen fällt es leichter, sich mit Gegenständen zu identifizieren als mit abstrakten Konzepten wie der Neutralität.» Essen sei nun einmal etwas Alltägliches.

In der warmen Jahreszeit dürften Cervelats hierzulande deutlich öfter auf dem Speiseplan stehen als Fondue. Die Schweizer sind eingefleischte Grill-Fans und das Grillieren hat sich hierzulande in den letzten Jahren richtiggehend zu einer Kunst entwickelt. 2014 wurde beobachtet, dass Herr und Frau Schweizer [für gute Grills immer tiefer in die Tasche greifen](#) und auf zahlreichen Rezepte-Plattformen sind Grill-Tipps zu finden, die weit über die Zubereitung von Fleisch hinausgehen. So ist es heute beispielsweise nicht mehr verpönt, Gemüse, Beilagen oder gar das Dessert mitzugrillen. Der Klassiker bleibt aber nach wie vor der Cervelat.

Jeder Schritt auf dem Lebensweg der Produkte benötigt Energie

Wie viel graue Energie steckt eigentlich im typischen Schweizer Produkt? «Die graue Energie von Lebensmitteln ist die Energiemenge, die auf dem Lebensweg der Produkte benötigt wird. Sie steckt zum Beispiel im Wärme- und Strombedarf bei der Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln, im verbrauchten Treibstoff für den Transport, in der Produktverpackung, sowie Strom- und Wärmebedarf bei Lagerung, Verkauf und Zubereitung», erklärt Matthias Stucki, Leiter der Forschungsgruppe Ökobilanzierung an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW).

Dazu gehöre beim Beispiel Cervelat die Aufzucht von Rindern und Schweinen beziehungsweise die Produktion der Futtermittel für die Tiere, der Treibstoffverbrauch beim LKW-Transport, der Stromverbrauch für den Schlachthof und die Kühlung der Wurst bei der Lagerung, die Plastikproduktion für die Verpackung, der Strombedarf für das Licht und die Kühlung beim Verkauf im Handel, die Herstellung der Holz-Kohle für den Grill und die Entsorgung der Verpackung. «Am meisten Energie wird dabei typischerweise beim Anbau des Futters für die Tiere eingesetzt. Es werden fast zwei Tonnen Milch und Heu benötigt, um ein Kalb mit rund 200 Kilogramm Lebendgewicht aufzuziehen», sagt Stucki.

«Jeder Landwirt produziert ein bisschen anders.»

Dennoch ist es schwierig, die graue Energie oder die Ökobilanz von Lebensmitteln mit einer genauen Kennzahl anzugeben: «Für die Berechnung von Umweltaspekten auf dem gesamten Lebensweg werden oft sehr viele Zahlen und Informationen

Energy Challenge 2017

Die Energy Challenge 2017 ist eine nationale Aktion von Energie Schweiz und dem Bundesamt für Energie rund um die Themen Energieeffizienz und erneuerbare Energien. Als Medienpartner beleuchtet auch 20 Minuten den Themenschwerpunkt mit Grafiken, Reportagen und Interviews. Mehr Infos gibt's in der kostenlose Energy Challenge-App für [Android](#) und für [iOS](#).

Tipps für eine bessere Energiebilanz

Matthias Stucki, Leiter der Forschungsgruppe Ökobilanzierung an der ZHAW, verrät einige Faustregeln, mit denen der Anteil grauer Energie in Nahrungsmitteln möglichst tief gehalten werden kann:

1. Regelmässig auf tierische Produkte wie Fleisch, Eier und Milch verzichten, da in pflanzlichen Lebensmitteln meist deutlich weniger graue Energie steckt als in tierischen.
2. Bevorzugt auf Nahrungsmittel aus Europa setzen oder auf solche, die per Schiff transportiert wurden. Insbesondere der Flugtransport von Frischprodukten aus anderen Kontinenten ist sehr energieintensiv.
3. Saisongemüse aus Freilandanbau anstatt Gemüse aus beheizten Gewächshäusern kaufen.
4. Essen wertschätzen und nur einkaufen, was bald konsumiert wird, sowie Reste wiederverwerten. So gehen keine wertvollen Nahrungsmittel verloren.

ENERGY-CHALLENGE-App gratis herunterladen





benötigt, die nicht auf der Packung stehen, wie zum Beispiel zur Futtermenge, die ein Kalb erhält.» Weil Unterschiede in der Produktion häufig vorkommen und das Ergebnis stark beeinflussen können, solle stets vorsichtig mit Verallgemeinerungen umgegangen werden. Dies gilt laut Stucki insbesondere bei landwirtschaftlichen Produkten: «Jeder Landwirt produziert ein bisschen anders.» In der Infobox gibt es Tipps, wie die Energiebilanz bei der Ernährung verbessert werden kann.

44 Kommentare

Die beliebtesten Leser-Kommentare

598
101 ▶ **Stubidius** am 01.08.2017 07:27
Graue Energie für solche Studien ?
Wie viel graue Energie wohl für solche stupiden und sinnlosen Studien gebraucht werden ? Am Schluss brauchen wir noch Experten die berechnen wie viel graue Energie für unsere Atmung dahin gehen ? Einfach nur noch bedenklich diese sinnlose Geldverschwendung für solche Studien !


506
41 ▶ **Mankind** am 01.08.2017 07:16 via 
Graue Energie
Am besten wäre es, keine Menschen mehr zu produzieren! Schrecklich, wieviel so ein Mensch an Energie verbraucht!

287
40 ▶ **BÄÄGU** am 01.08.2017 07:02 via 
ironie
Kein Problem, das Gas für mein Grill wird mit einem Windrad gefördert, kostet aber 3x so viel, aber mein Gewissen oder so ist rein.

Die neusten Leser-Kommentare

22
83 ▶ **Berlisch** am 01.08.2017 20:36 via 
Gibt bessere Würste
Egal welche Energie drin steckt, ich mag sie nicht die Cervelat

31
125 ▶ **Igel** am 01.08.2017 20:14 via 
Wer das braucht
Letzte Cervelat etwa vor zehn oder mehr Jahren gegessen. Mal ne Doku gesehen wie viel Fett da drinn verarbeitet wird. Seither keine Lust mehr.

70
7 ▶ **Martial2** am 01.08.2017 19:22 via 
Was sollte das wieder sein?
Wenn ich ein Cervelat genieße, bin ich nachher voller Energie, nur meine Haare sind grau...

125
17 ▶ **Skorpion 45** am 01.08.2017 16:34
CHF 1479.00 AHV
Soll ich mit meiner AHV Bioprodukte kaufen? Ab und zu eine Wurst ist für mich ein Festessen.

49
23 ▶ **Trudi Trub** am 01.08.2017 15:20
einfach so fein...
Am Sepp egal, er liebt seinen Weber-Grill Genesis II. Da grillen die Olmas, Cervelats, Adrio, Fleischkaese und das Rindsfilet von F ueber 300 Tage im Jahr.

↓ Alle 44 Kommentare