Wenn der Apfel weit vom Stamm fällt

Stina Lohmann, Finkenwerder Herbstprinz und Altländer Pfannkuchen: Diese heimischen Apfelsorten kennt heute fast niemand mehr. Denn Jonagold und Co. beherrschen den Weltmarkt. Es gibt viele Argumente für den Apfel aus Übersee – und viele dagegen.

Es war einmal eine Frau namens Stina Lohmann, die lebte im 19. Jahrhundert im holsteinischen Kellinghusen. In ihrem Garten stand ein Apfelbaum, den sie selbst aus einem Kern gezogen hatte. Und wenn im Frühjahr bei den Nachbarn das eingelagerte Obst bereits verfault war, holte Stina Lohmann ihre Äpfel noch frisch und knackig aus dem Lager und verteilte sie an Bedürftige und Kinder. Nach ihrem Tod um das Jahr 1860 wurde die Apfelsorte nach ihr benannt. Fast 150 Jahre nach ihrem Tod kommt Stina Lohmann zu spätem Ruhm: Im kommenden Jahr soll „Stina Lohmann" Apfel des Jahres werden. Denn noch heute gibt es im Alten Land bei Hamburg Ableger jenes Baumes, an denen die mittelgroßen bis großen saftigen Äpfel mit der gelb gefärbten Schale und den rötlichen Streifen auf der Sonnenseite wachsen.

Es hat seinen Grund, dass Apfelsorten wie Stina Lohmann, der Finkenwerder Herbstprinz oder der Altländer Pfannkuchen heute weitgehend unbekannt sind: Die Sortenvielfalt auf dem Weltmarkt ist gering. Auch im Alten Land heißen die meisten Äpfel Elstar, Jonagold, Cox Orange oder Boskop. Dabei seien in Norddeutschland um 1940 noch rund 190 Apfelsorten erzeugt und gehandelt worden, sagt Eckart Brandt, der in seinem „Boomgarden"-Projekt zwischen Stade und Cuxhaven gut 700 alte Apfelsorten erhält. Für diese Vielfalt bei Lebensmitteln setzt sich Ulrike Eberle ein. Die Ernährungsexpertin vom Freiburger Öko-Institut bedauert, dass immer weniger Menschen wüssten, „dass es auch andere Apfelsorten gibt als Granny Smith". Dabei gibt es viele Argumente für regionale Produkte: Der ländliche Raum werde gefördert, zum Beispiel durch den Erhalt von Streuobstwiesen und Almweiden, also der heimischen Kulturlandschaft, und durch den Erhalt von Arbeitsplätzen auf den Höfen und in den Dörfern. Es gebe weniger Transporte und dadurch weniger Lärm und weniger Verkehrsrisiken. Und die Artenvielfalt könne erhalten bleiben, denn für lange Transporte und für die internationale Vermarktung sind nur wenige Fruchtsorten geeignet.

Doch bei der Untersuchung der Umweltbedingungen kommt die Forschung zu erstaunlichen Ergebnissen: Ein heimischer Apfel kann die Umwelt unter Umständen stärker mit dem schädlichen Treibhausgas CO_2 belasten als ein Apfel aus Neuseeland oder Argentinien. Man kann also nicht mehr einfach sagen, dass Lebensmittel aus der näheren Umgebung unbedingt die bessere Klimabilanz haben. Unter einer Klimabilanz versteht man in diesem Zusammenhang den Energieverbrauch für Lagerung und Transport sowie die daraus entstehenden CO_2-Emissionen.

Entscheidend für die Klimabilanz ist die Jahreszeit: Ein mitteleuropäischer Apfel muss nach der Ernte so gelagert werden, dass er auch im Frühjahr noch knackig über die Ladentheke geht. Das bedeutet, ihn in stickstoffhaltiger Atmosphäre über Monate hinweg zu kühlen, um den Reifeprozess zu verlangsamen. „Abhängig von der Obstsorte kippt irgendwann zwischen Februar und April die Klimabilanz zugunsten des Apfels aus Übersee", erklärt Eberle. Denn frisch geerntetes Obst, das per Schiff zu uns kommt, könne teilweise mit weniger Treibhausgas ins Geschäft gebracht werden als das regionale aus dem Kühllager. Für das Flugzeug als Transportmittel gilt das aber nicht: Wer umweltbewusst einkaufen will, solle darauf achten, dass die Lebensmittel nicht eingeflogen werden, rät Eberle. Denn dadurch werde die gesamte Klimabilanz in

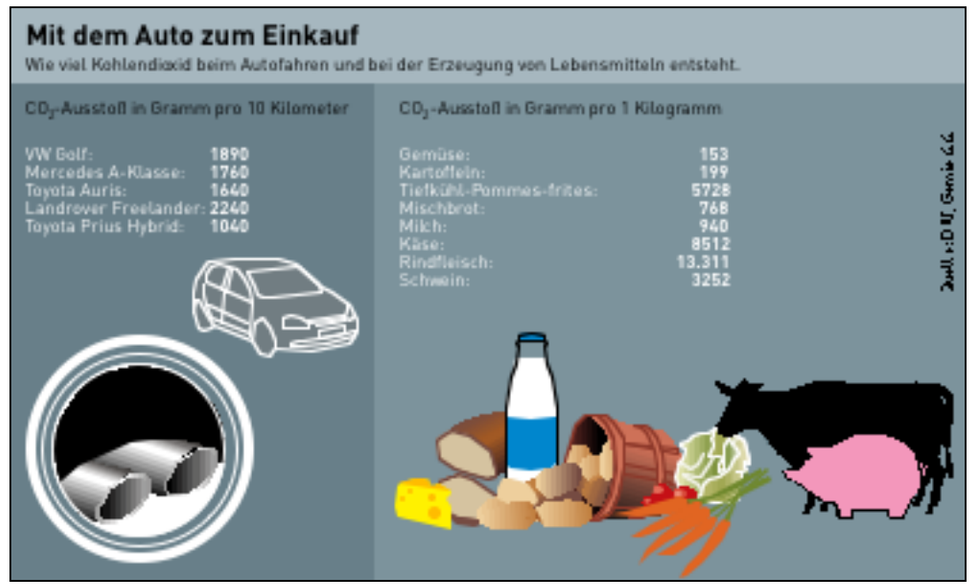
Foto: getty images

die Höhe getrieben. Der Geowissenschaftler Martin Demmeler von der Technischen Universität München hat errechnet, dass eingeflogene Erdbeeren aus Chile im Durchschnitt beim Transport bis zur Verkaufsstelle über 100-mal mehr Energie brauchen als effizient vermarktete Erdbeeren vom heimischen Acker.

Um vergleichen zu können, wie viel Gramm des Treibhausgases Kohlendioxid bei Herstellung, Lagerung und Transport eines Produkts entsteht, hat die britische Supermarktkette Tesco jetzt begonnen, ihre Waren mit sogenannten Klima-Stickern auszuzeichnen. Diese sollen die Vergleichbarkeit erleichtern. In Deutschland gibt es diese Aufkleber noch nicht, dafür sind die Bio-Bananen des Fruchtimporteurs Biotropic seit vergangenem September mit dem neuen Emissions-Gütezeichen „Stop-Climate-Change" als klimaneutral eingestuft. Das bedeutet, dass die Treibhausgase, die bei Produktion, Weiterverarbeitung und beim Vertrieb von Produkten entstehen, vom Hersteller verringert und unvermeidbarer Treibhausgas-Ausstoß durch zusätzliche Klimaschutzmaßnahmen an einem anderen Ort neutralisiert werden.

Doch während der Landwirtschaftsexperte Alexander Hissting von der Umweltschutzorganisation Greenpeace die CO_2-Kennzeichnung von Lebensmitteln als nützliche Information ansehen würde, um eine „emanzipierte Kaufentscheidung" zu treffen, bleibt Ulrike Eberle vom Öko-Institut skeptisch: „Viele Menschen verstehen schon die Nährwertkennzeichnung auf Lebensmitteln nicht", weiß sie.

Außerdem dürfen die Relationen nicht vergessen werden: „Es nützt nichts, wenn der Vater beim Einkauf im Geschäft verzweifelt versucht, 100 Gramm CO_2 einzusparen, während die Mutter draußen 50 Liter Super tankt." Denn ein Neuwagen stößt auf einen



Kilometer im Schnitt 160 Gramm Kohlendioxid aus, auf dem Weg von Argentinien nach Deutschland entstehen pro Kilogramm Äpfel rund 163 Gramm CO_2.

Die Stiftung Nature & More ergreift Partei für Obst und Gemüse aus fernen Landen. Die Organisation versteht sich als System zur Qualitätssicherung der Firma Eosta, einem niederländischen Händler für frisches Obst und Gemüse aus biologischem Anbau. Sie ist sich sicher, dass der lateinamerikanische Apfel dem einheimischen wegen der kürzeren Lagerung an Frische und Geschmack überlegen ist. Außerdem sei für eine nachhaltige Zukunft auch die soziale Komponente eines Produktes entscheidend: Es gebe Produkte, die für den Aufbau einer tragfähigen Wirtschaftsstruktur in Entwicklungsländern von entscheidender Bedeutung sind.

Den Aspekt der ethischen Fragen nimmt auch Ulrike Eberle in den Blick. „Unter dem Fair-Trade-Aspekt müssen Produkte anders bewertet werden", betont die Wissenschaftlerin. So seien beispielsweise Schnittblumen aus Kenia in dem Land eine „volkswirtschaftlich relevante Einkommensquelle", zumal es dort auch Projekte mit fair gehandelten Rosen gebe. Sie schützen die Arbeiterinnen vor Pestiziden und anderen Giften und sichern ihnen ein gerechtes Einkommen zu.

Auch Alexander Hissting weist darauf hin, dass zu einer umfassenden Öko-Bilanz mehr gehört, als den Ausstoß von Treibhausgasen bei der Produktion zu erfassen. „Bei der Entscheidung, ob man etwas kauft oder nicht, sollten genauso soziale Kriterien eine Rolle spielen, ganz zu schweigen vom Geschmack oder emotionalen Erwägungen", sagt der Landwirtschaftsexperte. Meist müsse man als Verbraucher verschiedene Faktoren gegeneinander abwägen, selbst wenn man versucht, möglichst umweltgerecht einzukaufen. Denn fair muss nicht bio sein, regional nicht saisonal – den Akzent setzt also jeder selber. Mit seinem Einkaufskorb.

Barbara Leyendecker