

Wasserfußabdruck von Lebensmitteln Gemüse VS. Fleisch

	Karotte		Schweinefleisch	
	KON	BIO	KON	BIO
blaues Wasser	1		17	
blaues Wasser	32	32	7	8
blaues Wasser			14	12
grünes Wasser	66	66	1.387	1.595
grünes Wasser			619	-
graues Wasser	3		52	-
graues Wasser	174	87	4.193	2.781
graues (und blaues) Wasser	8	8	22	22

Mineraldüngerproduktion
 Evapotranspiration*
 Schweinetränke
 Evapotranspiration*
 Effekt der Tropenwaldrodung
 Herstellung Mineraldünger
 Verdünnung von Nähr- und Schadstofffrachten im Grundwasser
 Transport, Verarbeitung (und Handel)

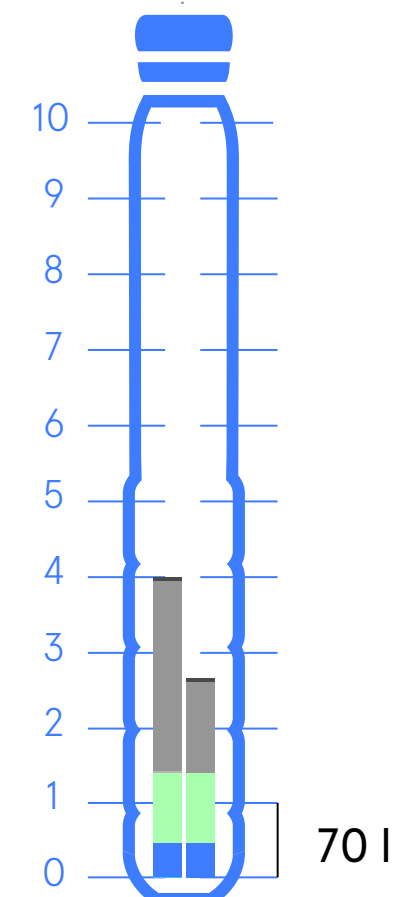
[Angabe in l/kg]
 nicht berücksichtigt: Einkaufsfahrt und Zubereitung im Haushalt

*Verdunstung (Transpiration und Evaporation) von Wasser aus Tier- und Pflanzenwelt, sowie von Boden- und Wasseroberflächen

Definition blaues, grünes, graues Wasser siehe Grafik "Wasserfarben".

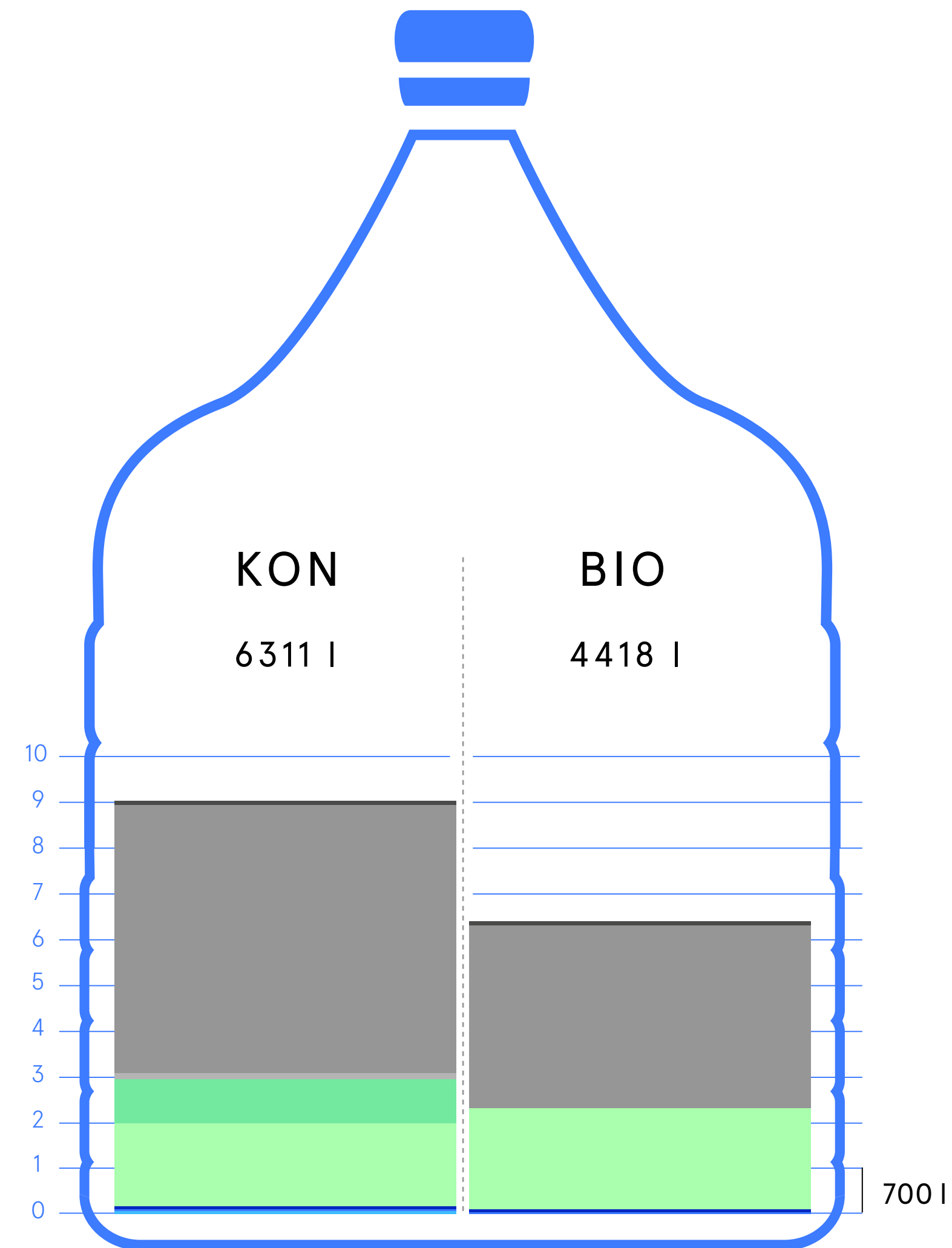
Karotte

KON 284 l
 BIO 193 l



VS.

Schweinefleisch



Name: Wasserfußabdruck von Lebensmitteln – Gemüse VS. Fleisch

Credits: Rechteinhaberin: BIO-WISSEN.org / Grafik: Juliane Sonntag / Redaktion: Reinhard Gessl, Elisabeth Klingbacher (FiBL Österreich), Alexander Martos (Science Communications Research) / Copyright: Wasserfußabdruck von Lebensmitteln – Gemüse VS. Fleisch von BIO-WISSEN.org ist lizenziert unter einer Creative Commons Namensnennung 4.0 International Lizenz.

Version: Version J8 / 14.07.2014

Zur Berechnung des Wasserfußabdrucks unserer Lebensmittel wird der Wasserbedarf der entsprechenden Produkte entlang der gesamten Wertschöpfungskette – vom Feld bzw. Stall bis ins Supermarktregal – detailliert analysiert. Nachdem das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL Österreich) bisher den Wasserfußabdruck von zahlreichen Lebensmitteln berechnet hat, lassen sich zwei wesentliche Aussagen treffen: Die Produktion tierischer Lebensmittel verbraucht deutlich mehr Wasser als pflanzliche Produkte und sämtliche bisher bilanzierten Biolebensmittel weisen v. a. infolge einer geringeren Gewässerbelastung einen niedrigeren gesamten Wasserverbrauch (blaues plus grünes plus graues Wasser) als konventionelle Vergleichsprodukte auf. Das Wasser-Einsparungspotential biologischer Lebensmittel variiert zwar je nach Produkt, durchschnittlich aber senken die bisher bilanzierten Biolebensmittel den Wasserbedarf um etwa 15 %. Vor allem im deutlich geringeren Bedarf an grauem Wasser, also an der Wassermenge, die notwendig ist, um Schadstoffeinträge zu „verdünnen“, liegt das Einsparungspotenzial des Biolandbaus: Der Verzicht auf Kunstdünger und Pestizide bedingt eine deutlich geringere Gewässerbelastung und sorgt für den kleinen Wasserfußabdruck der Bioprodukte. / Quelle: Berechnungen FiBL Österreich, 2013

