



## Wie klimafreundlich essen wir?

### Regionalprodukte leisten einen Beitrag

Der Klimawandel bewegt – bis hin zu der Frage, wie klimafreundlich unsere Ernährung ist. Unter dem Begriff Klimawandel wird der menschengemachte Anteil an der Veränderung des Klimas verstanden.

Es liegt die Annahme zugrunde, dass der Ausstoss von Treibhausgasen eine Erhöhung der Jahresdurchschnittstemperatur und weitreichende Veränderungen der Umwelt zur Folge haben kann. Die verschiedenen Quellen der Treibhausgasemissionen sind: Land- und Ernährungswirtschaft (30,9%), Energieproduktion (25,9%), Industrie (19,4%), Transport (13,1%), Gebäude (7,9%), Abfallverwertung (2,8%).

Eine allfällige Reduktion der Umweltwirkung der Land- und Ernährungswirtschaft geschieht zweiteilig: Die Landwirtschaft kann alleine 1/3 der Emissionen reduzieren. Ein weiteres Drittel wird durch ein freiwilliges verändertes Ernährungs- und Konsumverhalten erreicht, was eine gesamtgesellschaftliche Herausforderung darstellt. Veränderten sich dadurch die Nachfragebedürfnisse des Marktes, wird die Landwirtschaft dieser Nachfrage folgen. So kann rein rechnerisch unter optimalen Bedingungen die Umweltwirkung um maximal zwei Drittel reduziert werden.

alpinavera hat sich entschlossen, sich in einem Pilotprojekt der Bewertung der Umweltwirkung der Regionalprodukte zu stellen. Dafür arbeitet alpinavera mit «beelong» zusammen. Der «beelong» Umweltindikator bewertet Produkte und Menüs in Bezug auf ihre Umweltwirkung, also auf ihre Klimafreundlichkeit. Dabei werden in einem ersten Schritt diese drei Einflussbereiche geprüft und gewichtet:

1. Klima und Ressourcen wie CO<sub>2</sub>-Bilanz, Wasserverbrauch und -verschmutzung sowie Bodennutzung etc. zu 40%
2. Produktionsmethode wie Landwirtschaftsrecht, Labels, Saisonalität etc. zu 35%
3. Verarbeitung, z.B. Distanz zwischen Rohstoff und Verarbeitungsort sowie Transportart zu 25%

Danach wird in einem zweiten Schritt dieser Wert mit 90% gewichtet und zusätzlich der Verarbeitungsgrad geprüft (Verpackung, Nachhaltigkeit der Unternehmung, Konservierungsverfahren etc.), welcher mit 10% berücksichtigt wird. Diese beiden Berechnungen führen dann zum Endergebnis. Die Skala geht von A bis F. A bis C liegen im grünen Bereich, anschliessend folgen der orange und der rote Bereich. Nach diesem System hat beelong auch die im Genusszelt plaschair angebotenen Regionalprodukte bewertet. Die nachfolgende Tabelle gibt einen Überblick.

Damit die Bewertungen besser ins Verhältnis gesetzt werden können zu vergleichbaren Produkten, vorab ein kurzer Vergleich. Die Salsiz der alpinavera Partner erhalten eine Bewertung C, ein vergleichbares Produkt mit Rind- und Schweinefleisch aus der EU erhält ein F-. Das Frischfleisch-Mischpaket erhält bei alpinavera-Partnern ein C, Frischfleisch aus Argentinien ein F-. Der Berg- und Alpkäse der alpinavera-Partner erhält ein B oder B-, vergleichbarer Käse aus der Schweiz ohne Label würde mit C bewertet, jener aus der EU mit D. Das Roggenbrot des alpinavera-Partners erhält eine Bewertung B+, das Roggenbrot mit Roggenmehl aus Nordamerika ein D-. Hirschsalsiz aus einheimischer Jagd wird mit A bewertet, ein vergleichbares Produkt aus einer Zucht aus Neuseeland mit F-.

Produzent	Produkte	beelong Indikator
LESA Lataria Engiadinaisa SA	Arven Creppun/Mutschli und Käse; Engadin 1/4 und 1/2 Fett; Engadin Bergtraum; Engadin Forte und Natura Vollfett; Engadin Genusskäse und Via Allegra; Pura Berg Raclette; Grottino 3/4 Fett	beelong.ch*
	Engadin Fondue; Engadin Pura Fondue	beelong.ch*
	Käse: Bio Arven Creppun/Mutschli; Bio Arven Käse; Engadin Bio Via Allegra; Engadin Bio; Engadin Bio 1/2 Fett; Engadin Bio 1/4 Fett; Engadin Creppun Bio Mutschli; Stella Alpina	beelong.ch*
	Engadin Joghurt: Apfel-Birne; Aprikosen; Erdbeer; Heidelbeer; Himbeer; Waldbeer	beelong.ch*
	Engadin Joghurt Mocca; Engadin Joghurt Nature	beelong.ch*
	Joghurt: Engadin Joghurt Saison Marroni; Graubünden Joghurt Südfrüchte; Joghurt Zwetschge	beelong.ch*
	Graubünden Milch Past; Graubünden Milchdrink Past; Graubünden Rahm Past	beelong.ch*
Sennerei Maran	Alpkäse Maran; Alpbutter	beelong.ch*
Cascharia Breil/Brigels GmbH	Bio Bündner Bergkäse; Brigelser Bergkäse	beelong.ch*
Café Confiserie Maron	Alpenstadtnusstorte	beelong.ch*
Metzgerei Zanetti GmbH	Bündnerfleisch; Ziplas da besch	beelong.ch*
	Gold Salsiz; Ziplas da bouv	beelong.ch*
	Haus Salsiz; Senter Rohschinken;	beelong.ch*
	Käseengadiner; Senter Bauernspeck	beelong.ch*
	Ziplas da tschiervi	beelong.ch*
Sennereigenossenschaft Ftan	Käse: Bündner Bergkäse; Ftaner Bergkäse, Engadiner Bergkäse; Edelweiss Mutschli; Kräuter Bergkäse; Rauch Mutschli; Mutschli; Rahmkäse Bio Ftan Mutschli	beelong.ch*
	Fondue: Engadiner Bergbier-Fondue	beelong.ch*
Bieraria Tschlin SA	Biera Engiadinaisa: EdelWeiss; Tschlin Ambra; Tschlin Cler; Pale Ale Val Müstair	beelong.ch*
	Boc Dubel da Tschlin	beelong.ch*
	Weizenbier Val Müstair	beelong.ch*
Metzgerei Mark AG	Alpenstadtsalsiz; Bauernsalsiz; Bio Bündnerfleisch; Bio Power Beef; Bio Salgina Salsiz; Bündner Puurachalsbratwurst; Calanda Salsiz; Hof Salsiz; Prättigauer Salsiz	beelong.ch*
	Bio Bauern Salsiz; Leber Salsiz	beelong.ch*
	Bündner Puurachalb Frischfleisch; Bündner Puurachalb Hamburger; Bündner Puurachalb Kalbshackbraten; Bündnerfleisch; Power Beef	beelong.ch*
Destillaria Daguot	Destillate: Vieille pomme, vinars da meila; Trabero invecchiato; Trabero butschin; Vogelbeere mit Honig; Vieille prune	beelong.ch*
	Destillate: Vogelbeere; Kirsch	beelong.ch*
	Honigkräuter, Likör da jarvas cun mel d'Aviuls	beelong.ch*
	Kräuter, Likör da jarvas	beelong.ch*

Produzent	Produkte	beelong Indikator
Meier-beck AG	Capricornbrot; Slow Food Berg Roggen Chips; Slow Food Berg Roggen Croutons; Slow Food Berg Roggenbrot	 ECO-SCORE beelong.ch
	Tamburins	 ECO-SCORE beelong.ch
Generationsgemeinschaft Rico e Reto Lamprecht	Frischfleisch (Mischpaket); Salsiz; Mostbröckli	 ECO-SCORE beelong.ch
Alpkorporation Prasüra	Alpkäse; Alpbutter	 ECO-SCORE beelong.ch
Sepp-Canclini Isidor und Monica	Hamburger, Haussalsiz	 ECO-SCORE beelong.ch
	Fitnesssalsiz; Bündnerfleisch; Frischfleisch (Mischpaket)	 ECO-SCORE beelong.ch
Jürg Hartmann Weinbau	Blauburgunder; Cuvee; Pinot noir barrique; Rielsing-Sylvaner; Rosé; Sauvignon blanc; Weissburgunder	 ECO-SCORE beelong.ch
Lumare	Saibling (ausgenommen); Saibling filetiert	 ECO-SCORE beelong.ch
Alpkäserei Parpan	Parpaner Alpbutter; Parpaner Alpkäse; Parpaner Mutschli	 ECO-SCORE beelong.ch
	Parpaner Berg- und Alpjoghurt; Parpaner Molkedrink	 ECO-SCORE beelong.ch
Bio Käserei Prättigau	Prättigauer BIO "Schibli" (Kuhmilch) Weichkäse; Bio Schafkäse Weichkäse; Bio Schafkäse Halbhart; Bio Schafkäse Mutschli; Bio Schafkäse Raclette	 ECO-SCORE beelong.ch
	Prättigauer BIO Geisskäse Halbhart; Bio Geisskäse Mutschli; Bio Geisskäse Raclette; Bio Geisskäse Weichkäse	 ECO-SCORE beelong.ch
AlpenPionier	Hanf Nüsse; Kino Hanf; Hanf Öl; Hanf Pulver	 ECO-SCORE beelong.ch
	Hanfbier	 ECO-SCORE beelong.ch
Società cooperativa Caseificio Valposchiavo	Käse: Formagella Valposchiavo; Grottino; San Carlo 1/1; San Carlo 1/2; San Carlo 1/4; Sciumüdin Regio; Stella alpina Regio	 ECO-SCORE beelong.ch
Piccoli Frutti Valposchiavo Sagl	Aceto di lamponi	 ECO-SCORE beelong.ch
	Aceto di mele	 ECO-SCORE beelong.ch
	Confetture Ciliegie; Confetture Fragole; Confetture Frutti di Bosco; Confetture La Cocca; Confetture La More; Confetture Lamponi; Confetture Ribes rosso	 ECO-SCORE beelong.ch
	Confetture Prugne; Sciroppo di Lamponi	 ECO-SCORE beelong.ch
	Distillato di ciliegie; Distillato di lamponi	 ECO-SCORE beelong.ch
	Sciroppo della nonna	 ECO-SCORE beelong.ch
	Säfte: Succo "Chéry"; Succo di Mela; Succo di Prugne "Prugnetta"; Succo Fragolotto; Succo di Frutti di Bosco	 ECO-SCORE beelong.ch
Al Canton	Kräutertee: Agastache Mexicana; Albula; Apfelminze; Bernina; Brennessel; Capri; Frauenmantel; Frida K.; Goldmelisse; Irma la Douce; La belle inconnue; Ma vie en rose; Marrokanische Minze; Minze & Brennessel; Orangenminze; Orangenthymian; Pfefferminze; Salbei; Shiso; Sophie T.; Thymian; Verveine Odorante; Zitronenmelisse; Zitronenmelisse & Zitronenverbene; Zitronenthymian	 ECO-SCORE beelong.ch



**alpinavera**

Distelweg 4

7000 Chur

Tel. 081 254 18 50

[info@alpinavera.ch](mailto:info@alpinavera.ch)

[www.alpinavera.ch](http://www.alpinavera.ch)

Schweiz. Natürlich.

