

Wasserkategorien und virtuelles Wasser

Viele achten heute schon beim Einkauf der Produkte auf die Tierhaltung und wie viel klimaschädliches CO₂ für die Herstellung des Lebensmittels freigesetzt wurde. Doch auch der Wasserverbrauch sollte mittlerweile eine große Rolle spielen, denn je nach Produkt und Anbauort ist dieser immens. Alleine durch die von uns konsumierten Lebensmittel verbraucht man jeden Tag 5290 L Wasser. Lebensmittel, die hier besonders ins Gewicht schlagen sind Kakao, Kaffee und Rindfleisch, mit jeweils 27.000 L/kg, 21.000 L/kg und 15.490 L/kg.

Zur besseren Beurteilung des Wasserverbrauchs lässt sich das Wasser in 3 Kategorien aufteilen: Grünes Wasser, blaues Wasser und graues Wasser.

Grünes Wasser ist jenes, welches im Boden gespeichert ist und dadurch von Pflanzen für ihr Wachstum aufgenommen werden kann. **Blaues Wasser** ist jenes aus Seen, Flüssen und dem Grundwasser, das zur Güterproduktion, für den häuslichen Gebrauch oder zur künstlichen Bewässerung verwendet wird. **Graues Wasser** ist jenes, das so stark verschmutzt ist, dass es als unbrauchbar gilt. Meist ist hierfür der Eintrag von Pflanzenschutz- und Düngemitteln verantwortlich. Die Gesamtheit des Wassers, die für die Produktion eines Produktes angefallen ist, wird als **virtuelles Wasser** bezeichnet.

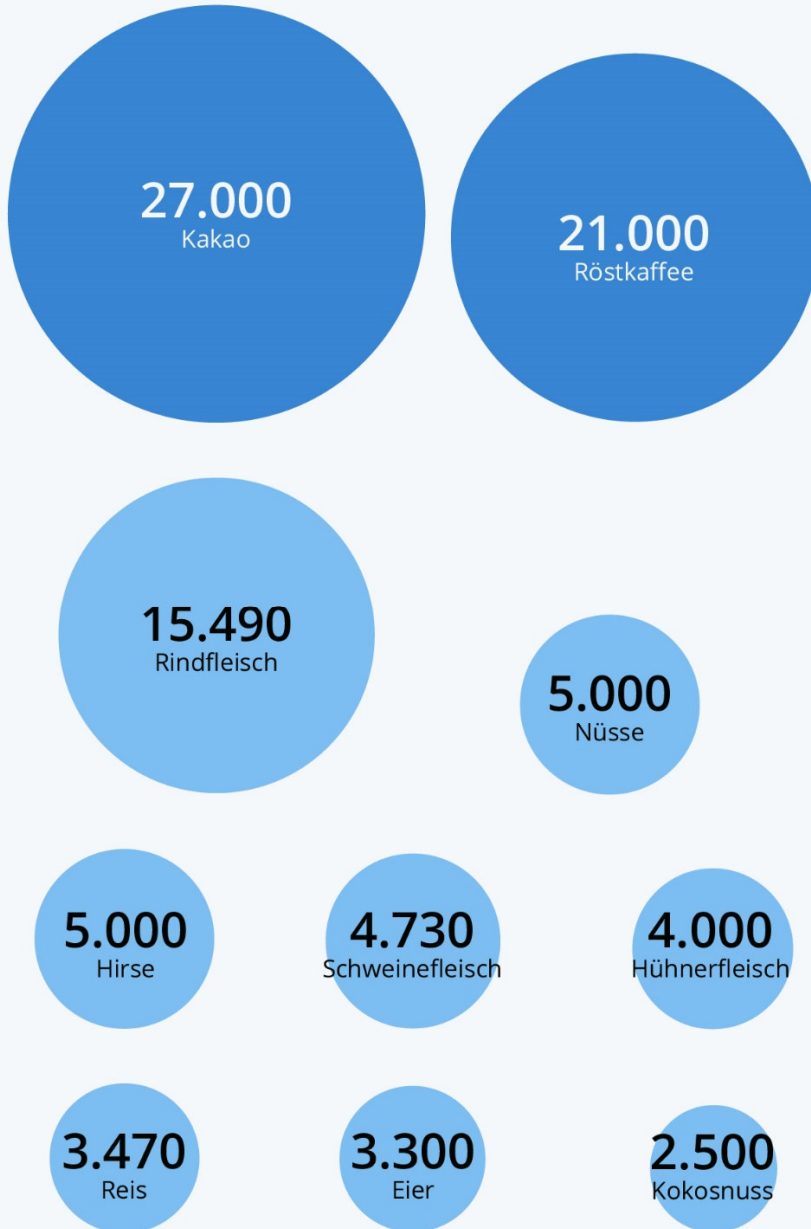
Um nun den Wasserverbrauch eines Nahrungsmittels richtig zu beurteilen, müssen wir die Zusammenhänge der verschiedenen Wasserkategorien besser verstehen. Denn, nur weil ein Nahrungsmittel einen hohen Wasserbedarf hat, ist es nicht per se schlecht. Es kommt auf das Verhältnis bzw. die Menge von grünem und blauem Wasser an, das bei der Herstellung des Lebensmittels verwendet wird. Dabei sind zum Beispiel der Verdunstungsgrad, die Menge an Wasser, die der Boden speichern kann und der Zeitpunkt des Niederschlags ein wichtiger Faktor. Wird durch diese Faktoren ein erhöhter Anteil von blauem Wasser notwendig, ist die Wasserbilanz eher schlecht.

Ein gutes Beispiel ist der Kaffeeanbau. Dieser wird meist am Kaffeegürtel entlang des Äquators angebaut. Die hier befindlichen bergigen und waldreichen Regionen würden eigentlich genügend Niederschlag für den Anbau liefern. Jedoch wurde der Anbau häufig auch ins niederschlagsarme Tal verlegt, wodurch eine intensive, künstliche Bewässerung notwendig wird. Hinzu kommt, dass diese Plantagen den Pflanzen und dem Boden überhaupt keinen Schatten bieten, wodurch sich der Boden ungehindert aufheizen kann und das in ihm enthaltene Wasser schnell verdunstet. Zusätzlich ist auch die Waschung der Kaffeebohnen ein sehr wasserintensiver Prozess, der ebenfalls auf die Wasserbilanz des Kaffees schlägt.

Ein weiteres Negativbeispiel ist der Baumwollanbau in Kasachstan und Usbekistan. Hier werden Unmengen an blauem Wasser aus den Zuflüssen des Aralsees für eine intensive, künstliche Bewässerung verwendet. Das hat dazu geführt, dass der Aralsee an großen Teilen ausgetrocknet ist und lediglich Salz und Staub hinterlassen hat. Hinzu kommt, dass die Gegend stark mit Pestiziden und Entlaubungsmitteln verseucht ist, wodurch die dort lebenden Menschen unter Krankheit leiden.

Durstige Lebensmittel

Ø Wasserverbrauch bei der Erzeugung ausgewählter Lebensmittel 2018 (in l pro kg)



Quelle: Warenvergleich.de



statista

Quellen

<https://www.naturfreunde.de/gruenes-blaues-und-graues-wasser>

<https://www.tegut.com/marktplatz/beitrag/wasserverbrauch-von-lebensmitteln.html>

<https://de.statista.com/infografik/22175/wasserverbrauch-bei-der-erzeugung-ausgewaehlter-lebensmittel/>