

Verkehrswegebilanz Champignons

Im März 1994 gab die Fördergemeinschaft Deutscher Champignon- und Kulturpilzanbauer e.V. dem Wuppertal Institut den Auftrag eine Verkehrswegebilanz für Ihre Betriebe zu erstellen, um die Ziele des umweltbewußten Anbaus bei Champignons durch den Bereich Verkehr zu ergänzen. Die ausländische Konkurrenz wirbt in der letzten Zeit sowohl mit einem umweltbewußten Anbau als auch mit der hervorragenden Qualität und Frische ihrer Champignons. Führt man sich jedoch die Transportwege vor Augen, die z.B. von holländischen oder französischen Champignonbetrieben bis in Supermärkte in Berlin, Sachsen oder Bayern zurückgelegt werden, können diese Ansprüche durchaus in Frage gestellt werden.

Bisher spielen Transportvorgänge bei sog. umweltfreundlich hergestellten Produkten nur eine untergeordnete oder gar keine Rolle, obwohl der Energieverbrauch und die Umweltbelastungen im Bereich Verkehr stetig zunehmen und ein Ende dieser Entwicklung nicht abzusehen ist. Eine Verkehrswegebilanz untersucht, welcher Transportaufwand für die Produktion und den Vertrieb von Produkten entsteht und inwieweit durch diese Transportvorgänge die Umwelt beeinträchtigt wird. Zusätzlich können mit dieser Bilanz Optimierungs- und Handlungspotentiale aufgedeckt werden, die den Transportaufwand reduzieren.

Über Fragebögen wurden für 11 Champignonanbauer der Fördergemeinschaft transportrelevante Daten, wie z.B. transportierte Mengen, zurückgelegte Entfernungen und benutzte Transportmittel (mit den jeweiligen Auslastungsgraden) für die Bereiche Beschaffung, Entsorgung und Vertrieb erfasst und ausgewertet. Die Produktionsmenge, die in der Untersuchung berücksichtigt wurde, entspricht etwa einem Drittel der gesamten Champignonproduktion Deutschlands. Die Betriebsgrößen geben einen repräsentativen Durchschnitt wieder.

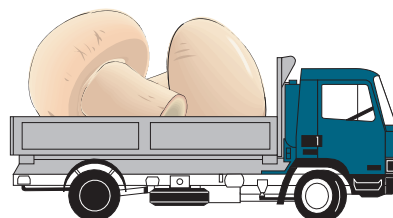
Aus den erhobenen Daten wurde die Transportintensität Champignons berechnet. Sie gibt den gesamten Transportaufwand wieder, der bei der Produktion und dem Vertrieb entsteht und symbolisiert die Entfernung, die Champignons enthalten. Danach werden bei den untersuchten Champignonanbauern für die Herstellung und den Vertrieb der Champignons durchschnittlich 1.296 km zurückgelegt. Davon entfallen 994 km für den Transport von Grund- und Hilfsstoffen, 107 km für die Anlieferung von Verpackungsmaterialien und 12 km für den Abtransport von Abfällen. Die Ware wird im Durchschnitt in einem Radius von 183 km verkauft. Die Transportintensität für eine 500g Schale Champignons beträgt durchschnittlich 65 Meter. Dieser Wert kann z.B. mit dem Nährwert von einem Pfund Champignons, der etwa bei 110 Kcal liegt, verglichen werden (vgl. Abbildung).

Zusammengefaßt zeigen die Ergebnisse der Verkehrswegebilanz Champignons, daß die Ware regional und marktnah angebaut wird. Besonders wegen ihrer kurzen Vertriebswege schneiden die Betriebe im Vergleich zu ausländischen Konkurrenten besser ab. Trotz dieses guten Gesamtergebnisses sind durch die Untersuchung in verschiedenen Bereichen Verbesserungsmöglichkeiten deutlich geworden, die innerhalb eines Jahres umgesetzt werden sollen.

Im September 1994 hat eine erste Pressekonferenz über die Ergebnisse der Verkehrswegebilanz stattgefunden. Der Öffentlichkeit wurden damit auf der einen Seite die Aktivitäten der Champignonanbauer bezüglich umweltbewußtem Anbau und Transport von Champignons deutlich gemacht. Auf der anderen Seite wurde vermittelt, daß "Champignons der kurzen Wege" mit einer höheren Qualität und einem besseren Geschmack

verbunden sind. Weitere regionale und überregionale Aktivitäten sind geplant, bei denen zu einem späteren Zeitpunkt die realisierten Maßnahmen für eine Reduzierung der Transportintensität vorgestellt werden.

Transportintensität Champignons



Transportintensität als kumulierte Distanz

Transportintensität pro 500g Champignons

