

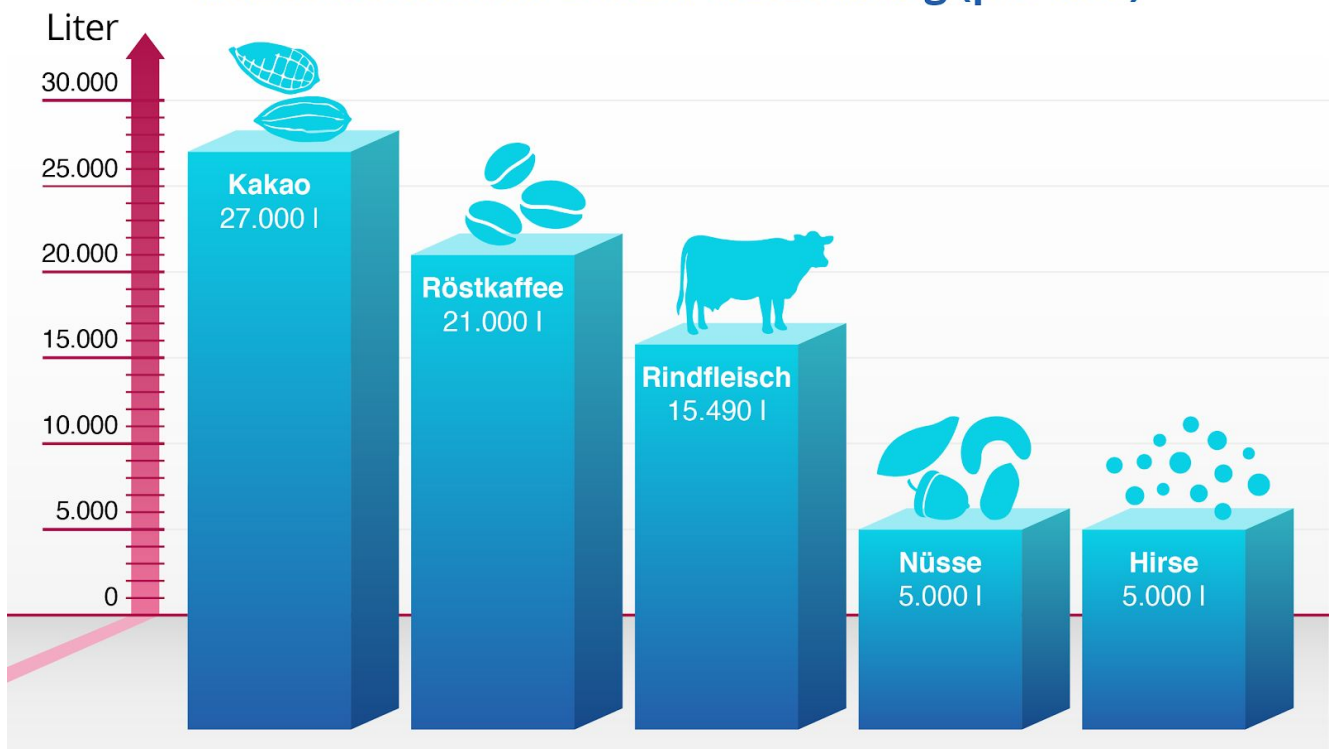
verbrauchen am meisten Wasser in der Herstellung!

warenvvergleich.de, April/Mai 2018

Die [Warentvergleich.de](http://warenvvergleich.de)-Redaktion hat für 28 Lebensmittel recherchiert, wie viel Wasser bei deren Herstellung verbraucht wird und kommt zu folgenden Ergebnissen:

- Das Lebensmittel mit dem höchsten Wasserverbrauch ist Kakao! Für ein Kilo Kakaobohnen müssen ganze 27.000 Liter Wasser aufgewendet werden.
- Auch die Fleischherstellung benötigt viel Wasser: Rindfleisch schlägt mit 15.490 Litern, Schweinefleisch mit 4.730 Litern und Geflügel mit 4.000 Litern pro Kilo zu Buche.
- Das wassersparendste Lebensmittel ist die Tomate mit "nur" 110 Litern Wasser pro Kilo – mehr als 250 mal weniger als bei Kakao!
- Die zehn Lebensmittel mit dem geringsten Wasserverbrauch sind allesamt Gemüse- und Obstsorten: Karotten, Kartoffeln und grüner Salat sind mit je unter 250 Litern Wasser besonders sparsam.
- Eine Einschränkung des Fleischkonsums reduziert den individuellen Wasser-Fußabdruck: Bereits ein fleischfreier Tag pro Woche spart genug Wasser, um 1,5 Jahre täglich warm duschen zu können!

Die fünf Lebensmittel mit dem höchsten Wasserverbrauch bei der Herstellung (pro Kilo)



Rostock – Laut [Angaben der OECD](#) werden in Deutschland jährlich ca. 400 Kubikmeter Wasser pro Kopf verbraucht. Damit sind die Deutschen relativ sparsam und landen auf Platz 17 weltweit.

Bis zu 27.000 Liter Wasser pro Kilo: Diese Lebensmittel

verbrauchen am meisten Wasser in der Herstellung!

warenvvergleich.de, April/Mai 2018

Virtueller Wasserverbrauch bei bis zu 5000 Litern pro Tag!

Das Wasser aus dem Hahn macht dabei nur einen geringen Anteil aus. "Ein großer Teil des täglichen Wasserverbrauchs entfällt auf die Lebensmittel, die wir zu uns nehmen: Den sogenannten virtuellen Wasserverbrauch", erläutert eine Redakteurin von Warenvergleich.de.

Die Warenvergleich.de-Redaktion hat den virtuellen Wasserverbrauch von 28 Lebensmitteln recherchiert und so die sparsamsten und besonders wasserintensiven Lebensmittel herausgefunden!

Die zehn Lebensmittel mit dem höchsten Wasserverbrauch (in Liter pro 1 kg)		Die zehn Lebensmittel mit dem niedrigsten Wasserverbrauch (in Liter pro 1 kg)	
Kakao	27.000 l	Äpfel	700 l
Röstkaffee	21.000 l	Milch	600 l
Rindfleisch	15.490 l	Zitronen	360 l
Nüsse	5.000 l	Gurken	350 l
Hirse	5.000 l	Zwiebeln	280 l
Schweinefleisch	4.730 l	Erdbeeren	280 l
Geflügel	4.000 l	Grüner Salat	240 l
Roher Reis	3.470 l	Kartoffeln	210 l
Eier	3.300	Karotten	130 l
Kokosnuss	2.500	Tomaten	110 l

Umweltsünder Kakao, Kaffee und Fleisch

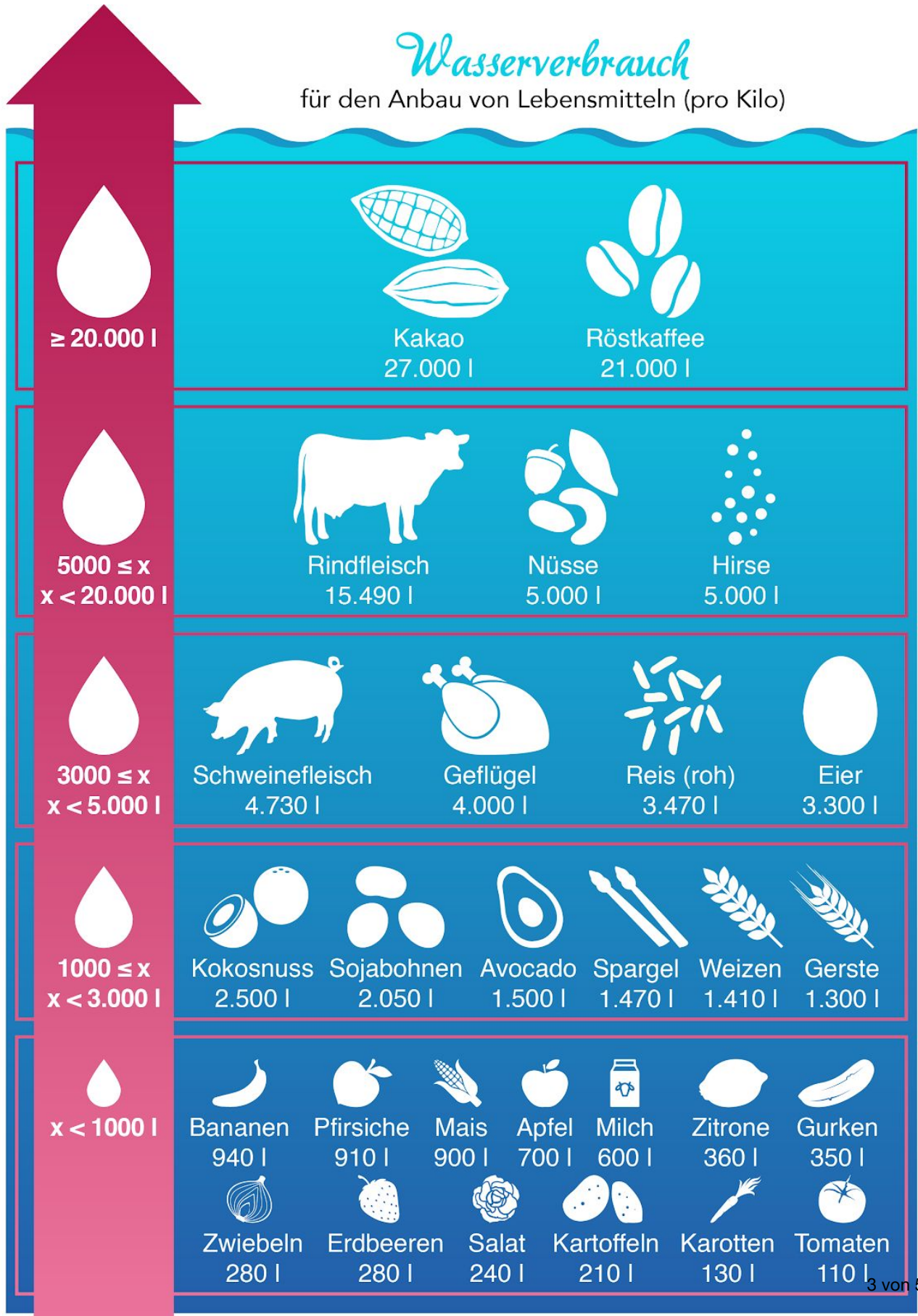
Vor allem die Genussmittel Kakao und Kaffee verbrauchen viel Wasser: Kakao hat mit 27.000 Litern pro Kilo den höchsten Wasserverbrauch, gefolgt von Kaffee mit 21.000 Litern und Rindfleisch mit 15.490 Litern.

"Alle untersuchten Fleischsorten finden sich weit oben im Ranking der Lebensmittel mit dem größten Wasserverbrauch: Nach dem Rindfleisch folgt Schweinefleisch mit 4.730 Litern und Geflügel mit 4.000 Litern", informiert uns die Redakteurin.

Bis zu 27.000 Liter Wasser pro Kilo: Diese Lebensmittel

verbrauchen am meisten Wasser in der Herstellung!

warenvergleich.de, April/Mai 2018



Bis zu 27.000 Liter Wasser pro Kilo: Diese Lebensmittel

verbrauchen am meisten Wasser in der Herstellung!

warenvvergleich.de, April/Mai 2018

Vegetarier sparen viel Wasser

Wer die Umwelt schonen will, sollte also den Fleischkonsum einschränken. "Sie müssen nicht direkt zum Veganer werden, obwohl das natürlich die wassersparendste Alternative ist", rät die Redaktion. "Ein fleischfreier Tag in der Woche reicht schon aus, um Ihren Wasser-Fußabdruck deutlich zu senken".

Ein Rechenbeispiel: Bei einem durchschnittlichen Pro-Kopf-Verbrauch von 14,6 Kilo Rindfleisch pro Jahr kann ein Verbraucher mit einem Tag Fleischverzicht pro Woche 2,08 Kilo Rindfleisch einsparen. Mit den eingesparten 32219 Liter Wasser kann man fast anderthalb Jahre lang täglich warm duschen!

Tomaten verbrauchen fast 340 Mal weniger Wasser als Kakao!

Im Vergleich zu den bei Kaffee, Kakao und Fleisch verbrauchten Wassermengen fällt der Wasserverbrauch von Gemüse kaum ins Gewicht: Mit 110 Litern pro Kilo sind Tomaten das sparsamste Lebensmittel.

Auch Karotten (130 l), Kartoffeln (210 l), Grüner Salat (240 l), Erdbeeren (280 l), Gurken (350 l), Zitronen (360 l), Milch (600 l) und Äpfel (700 l) gehören zu den Lebensmitteln mit dem geringsten Wasserverbrauch.

Eine kleine Rechnung macht die Differenz besonders deutlich: Für die gleiche Menge Wasser, die für ein Kilo Rindfleisch benötigt wird, können Sie ca. 140 Kilo Tomaten verbrauchen. Bei einem Kilo Kaffee sind es 190 Kilo Tomaten, bei einem Kilo Kakao sogar rund 245 Kilo!

Hintergrund

8Ugsl YfVfUi WYfdcfHUsK UFYbj Yf['YJW'XYs\]ZsgY]bYbs@gYfbzi b_ca d`j]YfhsnY]hgDUFYbXsi bXsc\ bYs GfYggsX]Ysf]W]h] Ybs bZcfa Uh]cbYbsri sZ]bXYb's8UWY]sH.Ya Uh]g]YfhsK UFYbj Yf['YJW'XYsrU\ fY]WYs 6YfY]WYsXYgs5`hU] gsi bXs6Yfi ZgYVYbg's8UgsDcfHUsV]YH]sbYVYbs bZcfa Uh]cbYbsri sU` [Ya Y]bYbs DfcXi _h_UH] [cf]YbsUi Ws<]bk Y]gYsri s_cb_fYH]bsDfcXi _H]bsi bXsYfa Q[]W]hsXi fW]sY]bYsXYH]]YfH]s 5i Z]g]i b[sj cbs]cf!si bXsBUW]H]YbsZ bX]YfH]s?Ui Z]b]g]WY]Xi b[Yb'sK UFYbj Yf['YJW'XYsk]fXsj cbsXYfs K J 8 K UFYbj Yf['YJW' 8Yi hgW`UbX; a V< 'a]hG]m]b FcgcW` \ YfUi g[Y[WYb's

Benötigen Sie einen Expertenkommentar oder ein Interview zur Auswertung?

Wir helfen Ihnen gerne weiter. Bitte kontaktieren Sie uns:

