

Heimisches Obst und Gemüse: Wann gibt es was?

Die meisten Obst- und Gemüsearten werden heute das ganze Jahr über angeboten. Der Anbau auf der Südhalbkugel der Erde lässt uns vergessen, was wann bei uns wächst. Viele Supermärkte bieten selbst in der heimischen Saison importiertes Obst und Gemüse an. Peruanischer Spargel zu Weihnachten, Erdbeeren aus Marokko an Ostern, und Pfingsten südafrikanische Weintrauben – so sieht mancher Einkauf aus. Weite Lebensmitteltransporte verbrauchen viel Energie und belasten das Klima durch die freigesetzten Treibhausgase, dies gilt in verstärktem Maße bei Flugzeugtransporten. Aber auch die heimische Produktion kann sehr umweltbelastend sein, wenn sie außerhalb der Saison in beheizten Treibhäusern stattfindet, z.B. Tomatenanbau im Frühjahr. Bei der Preisgestaltung spielen Produktions-, Lager- und Transportkosten meist eine geringe Rolle, vielfach werden sie auch auf andere Lebensmittel umgelegt.

Der Preis bietet also für viele Verbraucher keinen Anreiz heimische Ware der Saison zu bevorzugen - Gesundheits- und Umweltaspekte dagegen umso mehr:

- Heimisches Obst und Gemüse enthält weniger Rückstände von Pflanzenschutzmitteln als importierte Ware. Noch besser schneiden Öko-Produkte ab, in denen überwiegend keine Pestizidrückstände nachweisbar sind.
- Der Einkauf auf dem Wochenmarkt oder beim Erzeuger unterstützt heimische Arbeitsplätze und spart Verpackungsmaterial. Achten Sie auf die Herkunftsangaben, da Ware zugekauft wird!
- Durch kurze Vertriebswege werden Energie und Treibhausgase eingespart und so das Klima geschont. Die Verringerung des Verkehrsaufkommens bedeutet außerdem weniger Lärm und weniger Straßenschäden. Das gilt auch für die

eigenen Einkäufe, am besten also zu Fuß oder per Fahrrad oder zumindest viel auf einem Weg erledigen!

- Mit dem Kauf von Biogemüse und -obst punkten Sie zusätzlich beim Klimaschutz.

Leider wird in der Regel nicht gekennzeichnet, ob das Gemüse aus dem Freiland oder aus Gewächshäusern stammt und ob das Obst per Flugzeug transportiert wurde. Da das Herkunftsland aber bei fast allen Obst- und Gemüsearten angegeben werden muss, lässt sich weit gereiste Ware vermeiden.

Tipp: Einen Saisonkalender für die Küche finden Sie im Internet bei Ihrer Verbraucherzentrale.



Heimisches Obst

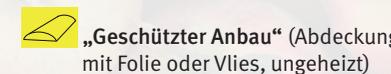
| | Jan | Feb. | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug. | Sept. | Okt. | Nov. | Dez. |
|-----------------|-----|------|------|-------|-----|------|------|------|-------|------|------|------|
| Äpfel | 📦 | 📦 | 📦 | 📦 | 📦 | | | ☀️ | ☀️ | ☀️ | 📦 | 📦 |
| Aprikosen | | | | | | | ☀️ | ☀️ | | | | |
| Birnen | 📦 | | | | | | | ☀️ | ☀️ | 📦 | 📦 | 📦 |
| Brombeeren | | | | | | | | ☀️ | ☀️ | ☀️ | | |
| Erdbeeren | | | | | 📦 | ☀️ | ☀️ | ☀️ | ☀️ | 📦 | | |
| Heidelbeeren | | | | | | | ☀️ | ☀️ | | | | |
| Himbeeren | | | | | | 📦 | ☀️ | ☀️ | | | | |
| Johannisbeeren | | | | | | ☀️ | ☀️ | ☀️ | | | | |
| Kirschen, sauer | | | | | | | ☀️ | ☀️ | | | | |
| Kirschen, süß | | | | | | 📦☀️ | ☀️ | ☀️ | | | | |
| Mirabellen | | | | | | | ☀️ | ☀️ | | | | |
| Pfirsiche | | | | | | | ☀️ | ☀️ | | | | |
| Pflaumen | | | | | | | | ☀️ | ☀️ | | | |
| Quitten | | | | | | | | | | ☀️ | ☀️ | |
| Stachelbeeren | | | | | | | ☀️ | ☀️ | ☀️ | | | |
| Tafeltrauben | | | | | | | | ☀️ | ☀️ | ☀️ | | |
| | Jan | Feb. | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug. | Sept. | Okt. | Nov. | Dez. |

Sehr geringe Klimabelastung:



Freilandprodukte

Geringe bis mittlere Klimabelastung:



„Geschützter Anbau“ (Abdeckung mit Folie oder Vlies, ungeheizt)



Lagerware

Unsere Einkaufshilfe zeigt Ihnen, wann heimische Ware* Saison hat oder eher aus dem Gewächshaus kommt. Zur schnelleren Unterscheidung haben wir die Symbole in den Ampelfarben gestaltet: Rot kennzeichnet hohen, Gelb mittleren und Grün sehr geringen Energieverbrauch und entsprechende Klimabelastung. Rot bedeutet nicht, dass wir von diesen Produkten abraten. Wir möchten Sie aber darauf aufmerksam machen, dass es zur selben Zeit viele Alternativen gibt, die mit niedrigerem Energieverbrauch erzeugt wurden und damit das Klima weniger belasten. Wenn Sie heimisches Obst und Gemüse in der Hauptsaison kaufen, verwöhnen Sie Ihren Gaumen und schützen gleichzeitig das Klima.

* Obst- und Gemüsearten mit geringem Marktanteil sind nicht erfasst, daher finden Sie z.B. keine Freilandtomaten.



hier ziehen

Heimisches Gemüse - Wann gibt es was?

| | Jan. | Feb. | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug. | Sep. | Okt. | Nov. | Dez. |
|-------------------------------|------|------|------|-------|-----|------|------|------|------|------|------|------|
| Blumenkohl | | | | | | | | | | | | |
| Bohnen | | | | | | | | | | | | |
| Brokkoli | | | | | | | | | | | | |
| Chicorée | | | | | | | | | | | | |
| Chinakohl | | | | | | | | | | | | |
| Grünkohl | | | | | | | | | | | | |
| Gurken: Salat-, Minigurken | | | | | | | | | | | | |
| Gurken: Einlege-, Schälgurken | | | | | | | | | | | | |
| Erbsen | | | | | | | | | | | | |
| Kartoffeln | | | | | | | | | | | | |
| Knollenfenchel | | | | | | | | | | | | |
| Kohlrabi | | | | | | | | | | | | |
| Kürbis | | | | | | | | | | | | |
| Möhren | | | | | | | | | | | | |
| Pastinaken | | | | | | | | | | | | |
| Porree | | | | | | | | | | | | |
| Radieschen | | | | | | | | | | | | |
| Rettich | | | | | | | | | | | | |
| Rhabarber | | | | | | | | | | | | |
| Rosenkohl | | | | | | | | | | | | |
| Rote Bete | | | | | | | | | | | | |
| Rotkohl | | | | | | | | | | | | |
| Schwarzwurzel | | | | | | | | | | | | |

| | Jan. | Feb. | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug. | Sep. | Okt. | Nov. | Dez. |
|-------------------------------------|------|------|------|-------|-----|------|------|------|------|------|------|------|
| Sellerie: Knollensellerie | | | | | | | | | | | | |
| Sellerie: Stangensellerie | | | | | | | | | | | | |
| Spargel | | | | | | | | | | | | |
| Spinat | | | | | | | | | | | | |
| Spitzkohl | | | | | | | | | | | | |
| Steckrüben (Kohlrüben) | | | | | | | | | | | | |
| Tomaten: geschützter Anbau | | | | | | | | | | | | |
| Tomaten: Gewächshaus | | | | | | | | | | | | |
| Weißkohl | | | | | | | | | | | | |
| Wirsingkohl | | | | | | | | | | | | |
| Zucchini | | | | | | | | | | | | |
| Zuckermais | | | | | | | | | | | | |
| Zwiebeln | | | | | | | | | | | | |
| Zwiebeln: Bund-, Lauch-, Frühlings- | | | | | | | | | | | | |
| Salate | | | | | | | | | | | | |
| Eissalat | | | | | | | | | | | | |
| Endiviensalat | | | | | | | | | | | | |
| Feldsalat | | | | | | | | | | | | |
| Kopfsalat, Bunte Salate | | | | | | | | | | | | |
| Radiccio | | | | | | | | | | | | |
| Romanasalate | | | | | | | | | | | | |
| Rucola (Rauke) | | | | | | | | | | | | |

Sehr geringe Klimabelastung:
 Freilandprodukte

Geringe bis mittlere Klimabelastung:
 „Geschützter Anbau“ (Abdeckung mit Folie oder Vlies, ungeheizt)

Lagerware

Produkte aus ungeheizten oder schwach geheizten Gewächshäusern

Hohe Klimabelastung:
 Produkte aus geheizten Gewächshäusern

verbraucherzentrale

www.verbraucherzentrale.de