

## Unsinn in den Medien – Vom allzu sorglosen Umgang mit Daten: Mittelwerte

27.000 Liter pro Kilo

### Umweltsünder: Die Lebensmittel mit dem höchsten Wasserverbrauch

Für den Anbau und die Produktion von Lebensmitteln benötigt man Wasser – oft sogar mehr als man denkt. Mit 27.000 Litern Wasser pro Kilogramm schlägt ein Produkt alle anderen um Längen.

Datum: 30.05.2018



#### So viel Wasser verbraucht Kakao

Dass die Fleischproduktion ziemlich viel Wasser braucht, ist nichts Neues. Für ein Kilogramm Rindfleisch gehen über 15.000 Liter Wasser drauf. Für Schweinefleisch und Geflügel sind es jeweils zwar „nur“ 4.000 bis 5.000, in Summe wären wir bei der Fleischherstellung dann aber schon bei knappen 25.000 Litern. Doch auch das ist nichts gegen den Highscore. Mit gewaltigen 27.000 Litern pro Kilogramm, schnappt sich die Kakaoherstellung den ersten Platz.

#### Gemüse und Obst sind am sparsamsten

Wer besonders auf seinen Wasserverbrauch achtet und sparsam leben will, sollte seinen Fleischkonsum zumindest reduzieren. Wer schon einen Tag die Woche auf Fleisch verzichtet, kann eine Menge einsparen. Am wassersparendsten leben demnach natürlich Vegetarier und Veganer. Zu den Lebensmitteln mit dem geringsten Wasserverbrauch gehören Tomaten (110 Liter pro Kilo), Karotten (130 Liter), Kartoffeln (210 Liter), Grüner Salat (240 Liter), Erdbeeren (280 Liter), Gurken (350 Liter), Zitronen (360 Liter), Milch (600 Liter) und Äpfel (700 Liter). Für einen Kilogramm Rindfleisch verbrauchen Sie die Menge Wasser, die für circa 140 Kilogramm Tomaten ausreichen würde. Bei einem Kilo Kakao wären es sogar um die 245 Kilo Tomaten.

(gefunden von Wolfgang Wiesner auf (Zugriff: 14.06.2018):

<http://www.ekitchen.de/kuechenutensilien/wassersprudler/news-zu-wassersprudler/umweltsuender-die-lebensmittel-mit-dem-hoechsten-wasserverbrauch-527595.html>)

**Kommentar:** Das ist ja cool! – Ich kann Wasser einsparen, wenn ich einen Tag in der Woche auf Fleisch verzichte. Das werde ich in der nächsten Hitzeperiode natürlich sofort umsetzen, wenn wegen der Trockenheit ein Aufruf erfolgt, auf den privaten Wasserverbrauch zu achten.

Nun aber mal sachlich: Der Vergleich der Summe des Wasserverbrauchs pro Kilogramm einzelner Lebensmittel ist natürlich ohne jegliche Berücksichtigung der tatsächlichen Produktionsmengen kompletter Unsinn. Was hätte es denn im Vergleich der „Umweltsünder“ effektiv zu bedeuten, wenn die Kakaoherstellung 27.000 Liter Wasser pro Kilo benötigt, aber gar nicht mehr als – sagen wir zur Verdeutlichung – ein einziges Kilo produziert würde, und andererseits Millionen Tonnen Tomaten mit einem Wasserverbrauch von „nur“ 110 Litern pro Kilo produziert werden?

Davon unabhängig ist die Angabe eines Verbrauchs von 25.000 Litern bei der gesamten Fleischherstellung natürlich auch untragbar! Denn dies ist die Summe des Wasserverbrauchs für je ein Kilogramm Rind, Schwein, und Geflügel – also für insgesamt 3 Kilo Fleisch. Möchte man eine Lebensmittelgruppe zum pro-Kilo-Vergleich mit anderen zusammenfassen, dann muss sich deren Summe natürlich auch auf nur *ein* Kilogramm beziehen!

Und was ist eigentlich mit Lamm, ist das kein Fleisch? Egal, jetzt mach ich mich über ein paar Kilogramm Tomaten her...

(Für den Kommentar verantwortlich: Andreas Quatember, IFAS)