

# Ihr Frühstückssandwich heizt die globale Erwärmung an



Die Forscher verfolgten den gesamten Lebenszyklus eines Sandwichs, einschließlich der Herstellung von Zutaten und deren Verpackung, sowie Lebensmittelabfällen. Speck, Schinken und Würstchen tragen am meisten zum CO<sub>2</sub>-„Fußabdruck“ eines Sandwiches bei.

*„Wir müssen die Kennzeichnung von Lebensmitteln ändern, das Haltbarkeitsdatum erhöhen, da diese normalerweise ziemlich konservativ sind. Kommerzielle Sandwiches werden strengen Haltbarkeitsuntersuchungen unterzogen und sind normalerweise für den Verzehr auch nach dem auf dem Etikett angegebenen Verfallsdatum sicher.“* so Frau Professor Adisa Azapagic, der University of Manchester am 18. Jan. 2018. Sie leitet die Gruppe “nachhaltige Industriesysteme”

*„Angesichts der Tatsache, dass Sandwiches ein Hauptbestandteil der britischen Ernährung darstellen, sowie ihres bedeutenden Marktanteils im Lebensmittelsektor, ist es wichtig, den Beitrag dieses Sektors zu den Treibhausgasemissionen zu verstehen“.*

Die Forscher schätzen, dass ein Frühstückssandwich 1441 Gramm Kohlendioxidäquivalent (CO<sub>2</sub> eq.) entspricht, was dem Fahren eines Autos zum Supermarkt und zurück gleichkommt. Der Genuß von 11,5 Milliarden Sandwiches pro Jahr in Großbritannien erzeugt etwa 9,5 Millionen Tonnen CO<sub>2</sub> e, was dem jährlichen Verbrauch von 8,6 Millionen Autos entspricht.

Die Forscher empfehlen außerdem, bestimmte Inhaltsstoffe, die einen höheren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck haben, wie zum Beispiel Salat, Tomaten, Käse und Fleisch, drastisch zu reduzieren. Die Reduzierung von Käse und Fleisch auf Sandwich-Toppings würde auch die Anzahl der Kalorien reduzieren und die Menschen gesünder machen.

Das Sandwich mit dem geringsten Kohlenstoffemissionsäquivalent ist der einfache und hausgemachte mit Schinken und Käse. Die Studie ergab auch, dass die Herstellung von Sandwiches zu Hause die CO<sub>2</sub>-Emissionen im Vergleich zu gebrauchsfertigen Äquivalenten um die Hälfte reduzieren könnte.

Nach Angaben der British Sandwich Association (BSA) werden allein im Vereinigten Königreich jährlich mehr als 11,5 Milliarden Sandwiches verbraucht. Etwa die Hälfte davon wird zu Hause hergestellt und die andere

Hälfte in Geschäften, Supermärkten und Tankstellen im ganzen Land gekauft. Das bedeutet, dass das Vereinigte Königreich fast 8 Milliarden Pfund pro Jahr für den abwechslungsreichen Snack ausgibt, zu durchschnittlichen Kosten von 2 Pfund pro Snack.

Die BSA schätzt außerdem, dass eine Verlängerung der Haltbarkeit von Sandwiches durch die Lockerung solcher Daten dazu beitragen würde, jährlich mindestens 2000 Tonnen Sandwichabfall zu sparen.

Die Studie suggeriert auch, dass die Emissionen um 50 Prozent reduziert werden könnten, wenn Änderungen an den Rezepten, der Verpackung und der Abfallentsorgung vorgenommen würden.

Erschienen auf The Daily Caller am

Übersetzt durch Andreas Demmig

<http://dailycaller.com/2018/01/25/climate-scientists-target-sandwiches-in-battle-against-global-warming/>