



INHALT:

Meistgekochte Speisen in tschechischen Großküchen 1

Detailvergleich von Speisen 2

Emissionen bei der Zubereitung von Speisen 2

KOFINANZIERUNG



suki.rma.at

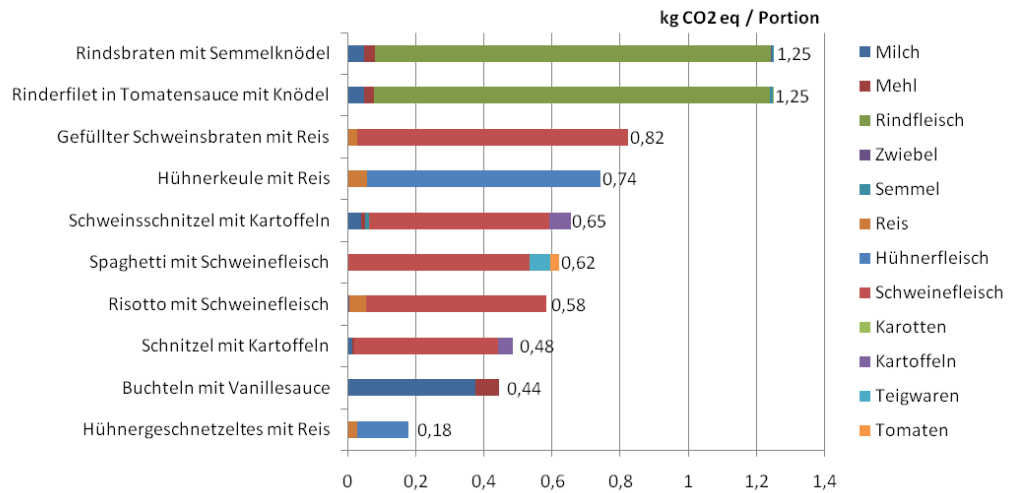
Ausgewählte Speisen in tschechischen Großküchen

Im Projekt SUKI werden die CO₂-Emissionen für ausgewählte Speisen berechnet. Insgesamt wurden 10 Rezepte der am häufigsten gekochten Speisen untersucht und deren

CO₂ Emissionen berechnet. Die Unterschiede der CO₂ Emissionen der Speisen sind gewaltig. Sie liegen zwischen 0,18 und 1,3 kg CO₂ eq./Speise, d.h. die Wahl der Speise hat einen großen Ein-

fluss. Fleisch ist hauptverantwortlich für die CO₂ Emissionen der Speisen. Eine CO₂ Einsparung kann z.B. durch eine Reduktion der Portionsgröße von Fleisch erzielt werden.

CO₂-Emissionen der meistgekochten Speisen in CZ



Zu den beliebtesten Speisen in den Kindergärten der Tschechischen Republik gehören vor allem Süßspeisen, wie z.B. Buchteln mit Vanillesauce aber auch Rindsfilet in Tomatensauce mit Knödel. Der Vergleich von Speiseplänen bezogen auf das Alter der Konsumenten in den einzelnen Küchen zeigt, dass mit wachsendem Alter der Konsum

FLEISCH - VOR ALLEM RIND - IST VERANTWORTLICH FÜR 80% DER CO₂-EMISSIONEN BEI LEBENSMITTELN

von Speisen mit höherem Fleischanteil zunimmt.

Zu den beliebtesten Speisen in den Grundschulen zählen Spaghetti und Risotto, deren Fleischanteil bei unter 50 % liegt.

In Großküchen von Mittel- und Hochschulen beträgt der Fleischanteil in den Speisen bereits über 50 % der Portion, wie z.B. Schweinschnitzel mit Kartoffeln oder Rindsbraten mit Semmelknödel.

Impressum:
Südböhmische
Universität České Budějovice
Braníšovská 31a
370 05 České Budějovice
Tel.: 00420387772446
Email: moudry@zf.jcu.cz

Autoren:
Moudrý J., Jiroušková Z.,
Moudrý J. jr

Editor tschechische Version:
Moudrý J. jr

Übersetzung: Mgr. Gabriela
Pilařová, Matej Ďurčo
Vers. 0.9

Das SUKI Team:

Ressourcen Management
Agentur (RMA)



www.rma.at

Bio Austria



www.bio-austria.at

DAPHNE CZ



www.daphne.cz

EPOS



Jihočeská univerzita v ČB



www.jcu.cz

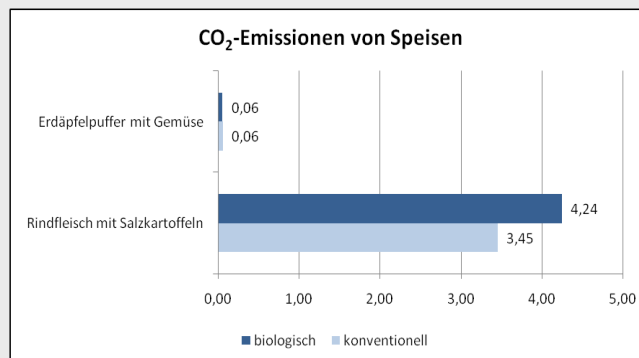
Vergleich zweier Speisen



Von allen in Österreich untersuchten Speisen verursacht Rindfleisch mit Salzkartoffeln die meisten CO₂-Emissionen. Erdäpfelpuffer mit Gemüse hat die geringsten CO₂-Emissionen. Der Vergleich zeigt deutlich, dass es einen großen Unterschied in der Höhe der Emissionen zwischen Fleischspeisen und vegetarischen Speisen gibt.



MIT VEGETARISCHEN SPEISEN KANN BIS ZU 99 % DER CO₂-EMISSIONEN EINGESPART WERDEN



Die Beilage hat meist einen sehr geringen Beitrag an den Gesamtemissionen einer Speise. Beispielsweise beträgt der Anteil der Salzkartoffeln nur 1 % an der gesamten Speise.

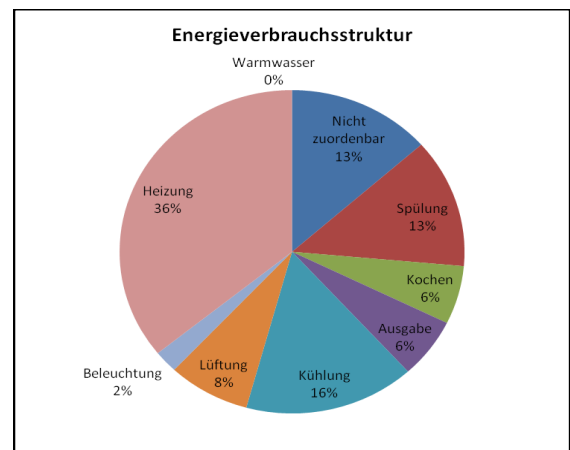
Biologisch hergestellte Lebensmittel sind nicht immer vorteilhafter. Grund dafür ist beispielsweise beim Rindfleisch die verlängerte Mastdauer in der biologischen Landwirtschaft und der damit verbundene erhöhte Futtermittelbedarf. Der Einsatz von Grünfütter und die dadurch erhöhte Magengärung verstärkt diesen Effekt.

CO₂-Emissionen des Energieverbrauchs

Die Gesamtemissionen aller untersuchten Großküchen in Österreich betragen über 4 Mio kg CO₂. Die CO₂-Emissionen sind abhängig von der Anzahl der Speisen. Wobei die geringsten Emissionen mit 350.000 kg CO₂ von 201.000 Speisen pro Jahr und die höchsten Emissionen von 1.800.000 kg CO₂ mit 870.000 Speisen verursacht werden.

Umgerechnet ergibt sich ein Energieverbrauch von 1,5 bis über 4,7 kWh pro Mahlzeit, was sich in Emissionen von 0,3 bis 1,39 kg CO₂ pro Mahlzeit projiziert.

Die Energiemessungen in den Großküchen ergeben große Unterschiede im Gesamtverbrauch, aber auch in den einzelnen Kategorien und in dem verwendeten Energiemix. Der höchste Energieverbrauch entsteht nicht beim Kochvorgang der Speisen. Beispielsweise macht der Kochvorgang in der



BEI 391.000 SPEISEN VERURSACHT ENERGIE 170.000 KG CO₂ (48%) UND LEBENSMITTEL 190.000 KG CO₂ (52 %)

gezeigten Küche nur 6 % aus. Mehr als die Hälfte der Energieverbräuche entfällt auf die Kategorien Heizen (Speisesaal), Spülen und Kühlen. Einen wesentlichen Einfluss hat der Energiemix der in den Küchen zum Einsatz kommt. Die gezeigte Küche heizt mit

Fernwärme und benutzt für alle anderen relevanten Vorgänge Strom. Das Heizen verbraucht 250.000 kWh, die Kühlung 115.000 kWh pro Jahr. Im Vergleich dazu werden fürs Kochen nur 49.000 kWh benötigt.