



Bohnen im Winter?! - Ist mir doch Bohne!

Viele Obst- und Gemüsesorten kann man heutzutage fast das ganze Jahr über „frisch“ kaufen. So werden landwirtschaftliche Erzeugnisse, die auch hier wachsen, über ferne Strecken transportiert. Manchmal werden sie in riesigen Gewächshäuseranlagen mit wesentlich höheren Energieaufwand angepflanzt, damit sie überhaupt wachsen. So ist der Energieaufwand bei der Treibhausproduktion von inländischen Tomaten 20mal höher als bei saisonalem Anbau. Noch größer ist der Energieaufwand beim Monokulturanbau grüner Bohnen in Kenia zur Weihnachtszeit. Die ehemaligen kleinbäuerlichen Landbesitzer finden nur noch teilweise Arbeit während der Erntezeit.

Die Jahreszeiten auf dem Teller

Saisongerechte Nachfrage spart Energie und ermöglicht auch die Grundnahrungsmittelproduktion in den Entwicklungsländern. Natürlich kann man auch, indem man sie lagert, regionale Obst- und Gemüsesorten, später essen als direkt nach der Ernte. Doch nicht alle Sorten können wir überhaupt unverarbeitet lagern und die meisten auch nicht das ganze Jahr über. Deshalb sollt ihr jetzt die verschiedenen Obst- und Gemüsesorten ihren Erntezeiten (Freiland, außer bei der Tomate) und ihren möglichen Lagerungszeiten zuordnen.

Sorte	Erntezeit	Lagerung
z. B. Bohne 	Mitte Juli - Mitte Oktober	nicht möglich
1. Apfel 		

2.Erdbeere



3.Süßkirsche



4.Kürbis



5.Gurke



6.Kartoffel



7.Möhre



8.Zwiebel



9.Tomate*



10.Grünkohl/Braunkohl



11.Rote Beete



12.Zucchini



* Tomaten werden immer in Gewächshäusern angebaut. Sie würden zwar auch ohne wachsen, aber durch den Regen werden Schimmelpilze und andere Krankheiten übertragen und davor soll das Gewächshaus schützen. Wenn sie saisonal angebaut werden, muss das Gewächshaus nicht beheizt werden, sondern schützt nur vor der Verbreitung von Schimmelpilzen.

Wenn man generell versucht darauf zu achten, hat dies nicht nur Vorteile für andere und der Umwelt. So fördert der Kauf von regionalen Produkten den Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft und spart Energie. 70 % des Warenverkehrs ließen sich eindämmen, wenn die regionale Herkunft bei Gütern wieder eine Rolle spielen würde. Es ist auch meist gesünder, so werden die Erzeugnisse in der Ferne früher geerntet und müssen während des Transportes ohne Licht „fertig“ reifen. In Region heimische Pflanzen sind auch robuster und benötigen somit keine oder zumindest weniger Pestizide.

Manche Früchte, die schon normal auf unserem Speiseplan stehen, wachsen hier aber gar nicht. Da kann man sich natürlich nicht an den regionalen Bauern wenden. Doch auch da hat das Woher, Wann und Wie (wurde es produziert) Einfluss sowohl auf die Qualität des Erzeugnisses als auch auf die Menschen, die in der Herkunftsregion leben und arbeiten.

Hier nun noch die Auflösung:

Sorte	Erntezeit	mögliche Lagerung
1. Apfel	(August – Mitte November)	(das ganze Jahr über)
2.Erdbeere	(Mitte Mai – Juli)	(nicht möglich)
3. Süßkirsche	(Juni – Mitte September)	(nicht möglich)
4. Kürbis	(Juli – November)	(Dezember – April)
5. Gurke	(Juni – September)	(nicht möglich)
6. Kartoffel	(Mitte Juni - Oktober)	(das ganze Jahr über)
7. Möhre	(Mitte Juni – Oktober)	(das ganze Jahr über)
8. Zwiebel	(Juli – Oktober)	(das ganze Jahr über)
9. Tomate	(Mai – Oktober)(nur Gewächshaus)	(nicht möglich)
10.Grünkohl/Braunkohl	(November – Mitte März)	(nicht möglich)
11.Rote Beete	(Juli - November)	(Dezember - April)
12.Zucchini	(Mitte Mai – September)	(nicht möglich)