

21.10.2004 – 10:00 Uhr

"Roter Teufelsstein" für Délifrance SA: Wozu brauchen wir Brötchen aus Holland?

Altdorf (ots) -

Mit der Verleihung des "Roten Teufelssteins" macht die Alpen- Initiative regelmässig auf unsinnige Transporte aufmerksam. Der wenig begehrte Preis geht heuer an die Délifrance SA - einen weltweit tätigen Brothersteller. Délifrance-Aufbackbrote kommen aus den Niederlanden in die Schweizer Läden.

Unsere Lebensmittel reisen über immer längere Distanzen. Während der Lebensmittelverbrauch pro Kopf in den vergangenen 20 Jahren kaum gestiegen ist, hat sich derweil der Transportaufwand für Nahrungsmittel verdoppelt. Eine Folge davon ist die massive Zunahme des Güterverkehrs und die daraus resultierenden Probleme: Lärm, Abgase, verstopfte Strassen und mehr Unfälle. Dabei sind es nicht mehr bloss Kiwis aus Neuseeland oder Tomaten aus Marokko, welche in das Sortiment unserer Einkaufsläden Einzug gefunden haben. Selbst das tägliche Brot, das genau so gut in der Schweiz produziert werden könnte, hat häufig eine lange Lastwagenfahrt hinter sich. So werden die Aufbackbrote von Délifrance aus Holland angekarrt. Für die Alpen-Initiative ist dies Grund genug, dem französischen Backwaren-Gigant den "Roten Teufelsstein" für unsinnige Transporte zu verleihen.

Brot gehört in unserer Kultur zu den wichtigsten Nahrungsmitteln. Die Schweizer Bäckereien und Grossverteiler bieten es in ausserordentlicher Vielfalt und Qualität an. Das Getreide wird in beachtlichen Mengen importiert, geknetet und gebacken aber wird meistens vor Ort. Trotzdem importiert unser Land jährlich über 5'000 Tonnen Brot oder Backwaren. Dies entspricht zwar nur rund 1 bis 2 Prozent der konsumierten Menge, verursacht aber dennoch absolut unnötige LKW-Fahrten. Der Brötchenimport entwickelt sich aber beunruhigend: Innert 10 Jahren, von 1993 bis 2003, hat sich zum Beispiel die Menge der verkaufsbereit abgepackten Brot und Backwaren aus dem Ausland verfünffacht.

Mindestens 700 Kilometer unterwegs

Besonders zahlreich in unseren Regalen anzutreffen sind die Aufbackbrote "Pariguettes" des Backwarenkonzerns Délifrance. Die Aufbackwaren sind in verschiedenen Detailgeschäften, aber auch bei Grossverteilern wie Coop zu finden. Diese unter einer Schutzatmosphäre verpackten Brote benötigen keine Kühlung und sind lange haltbar. Der Produktionsstandort Ridderberk in den Niederlanden liegt rund 700 Kilometer von der Schweizergrenze entfernt. Zum Transportaufwand für den Import kommen noch die vorangehenden Transport des Weizens und der Verpackung. Die Migros-Bäckerei Jowa beweist mit einem identischen Produkt, dass man solche Aufbackbrote unter Schutzatmosphäre auch ohne weiteres in der Schweiz produzieren kann.

Harte Konkurrenz für die lokale Bäckerei

Der französische Délifrance-Konzern ist ein wahrer Brotbackwaren-Gigant. Mit Niederlassungen in zwölf verschiedenen Ländern, darunter seit 1982 auch in der Schweiz, vertreibt er Hunderte von Brotprodukten. In der Romandie und in einigen Städten der Deutschschweiz ist er auch durch Franchisen-Unternehmer präsent. Neben seinen eigenen Geschäften beliefert Délifrance zahlreiche Detailhändler, Tankstellen und Kioske mit Gipfeli und Brot. Durch diese Massenproduktion geraten die lokalen und regionalen Betriebe

länger je mehr unter Druck. Konsumentinnen und Konsumenten haben es in der Hand, beim Einkauf einheimische Brotprodukten zu bevorzugen. Lebensmittel aus regionaler Produktion verbrauchen weniger Energie und oft auch weniger Rohstoffe (Verpackung) und verursachen dadurch weniger Schadstoffe und deren Folgekosten. Und wir meinen: Vom Beck um die Ecke schmeckt es besser. Alpen-Initiative
Für Rückfragen:
Toni Aschwanden
Telefon 078 605 53 93
Weiter Infos: www.alpeninitiative.ch
Pressefotos: <http://www.alpeninitiative.ch/pressebilder>

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100002430/100481133> abgerufen werden.