

Was ist eigentlich Flugobst?

Mo, 03.01.2022 - 09:53

Als Flugobst werden im Lebensmittelhandel jene Früchte bezeichnet, die per Flugzeug aus dem Herkunftsland importiert werden. Im Vergleich zur meist mehrwöchigen Reise auf dem Seeweg ist die Transportzeit in der Luft viel kürzer. Das bringt den Vorteil, dass die Früchte bis zur Ernte an der Pflanze reifen können und einen intensiveren Geschmack entwickeln. Außerdem sind die Früchte frischer, da sie nach der Ernte viel rascher in den Handel gelangen. Früchte, die auf dem Seeweg transportiert werden, werden dagegen vorzeitig und unreif geerntet, gekühlt per Schiff transportiert und müssen im Bestimmungsland erst nachreifen, bevor sie verkauft werden.

Auf dem Luftweg werden hauptsächlich jene Obstarten transportiert, die vergleichsweise rasch verderben oder bei welchen sich durch die kürzere Transportzeit ein Qualitätsvorteil ergibt. Dies trifft insbesondere auf Mango, Ananas, Litschi und Bananen zu. Da der Transport im Flugzeug höhere Kosten verursacht als der Schiffstransport, ist Flugobst im Handel entsprechend teuer und wird in erster Linie im Feinkosthandel angeboten.

Die Schattenseite des Flugtransports liegt im hohen Energieaufwand und den Treibhausgasemissionen, die dadurch verursacht werden. Laut Berechnungen des Instituts für Energie- und Umweltforschung Heidelberg (ifeu) ist der CO₂-Fußabdruck einer Flugananas 25 Mal höher als jener einer per Schiff transportierten Ananas. „Ananas, die auf dem Seeweg von Zentralamerika nach Deutschland kommt, hat einen CO₂-Fußabdruck von rund 0,6 Kilogramm CO₂ pro Kilogramm Ananas. Für Ananas, die auf dem Luftweg nach Deutschland kommt, sind es dagegen über 15 Kilogramm CO₂ pro Kilogramm Ananas“, führt Silke Raffener, die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol, aus. „Damit erzeugt Flugananas mehr Treibhausgase als die meisten Fleischprodukte.“

Flugobst wird im Handel teilweise als solches bezeichnet, eine verpflichtende Angabe des Transportmittels gibt es jedoch nicht.