



Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti

Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str

VZS-plz

VZS-tel

info@verbraucherzentrale.it

Wie viel Ackerfläche steckt in einer Pizza?

Mon, 07/26/2021 - 10:07

Für die Erzeugung von Lebensmitteln wird Acker- und Weidefläche benötigt. Am Beispiel einer Pizza erklärt: der Weizen oder Dinkel für den Pizzateig, die Tomatenpflanzen und Küchenkräuter für die Tomatensoße, das Heu und Futtergetreide für die Kühe, deren Milch zu Mozzarella verarbeitet wird, der Olivenbaum mit den Oliven für das Olivenöl – all diese Pflanzen werden erst mal gesät, keimen aus, wachsen, bilden Blätter, Blüten, Früchte und Samen und werden geerntet und verarbeitet, bevor sie als Pizza Margherita oder Pizza Salami auf unseren Tellern landen.

Laut dem Online-Flächenrechner (mym2.de) der deutschen Zukunftsstiftung Landwirtschaft „verseist“ man mit einer Portion einer Pizza Margherita eine Fläche von 1,17 m². Mit einer Salami-Pizza sind es 1,63 m², mit einem Hamburger vom Rind mit Pommes 2,25 m². Sparsamer ist man mit einem gemischten Salat mit Jogurt-Dressing (0,35 m²) oder einer Asia-Gemüsepfanne mit Tofu und Reis (0,65 m²) unterwegs. Neben diesen und anderen Standardgerichten kann mit dem Flächenrechner auch der Flächenbedarf der persönlichen Lieblingsspeisen berechnet werden.

„Rund 1,5 Milliarden Hektar groß ist die weltweite Ackerfläche“, ergänzt Silke Raffener, die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. „Rein rechnerisch stehen damit jedem Menschen auf der Erde, egal ob Baby oder älteres Semester, 2.000 m² Acker zur Verfügung, die ausreichen sollten, um diesen Menschen ein ganzes Jahr lang zu ernähren und mit Genussmitteln wie Kaffee zu versorgen.“ Ein großer Teil dieser Fläche wird derzeit für die Erzeugung von Kraftfutter für Nutztiere, von Faserpflanzen (Baumwolle, Hanf, Jute usw.) für Textilien sowie von Agro-Treibstoffen für Kraftfahrzeuge verwendet und dient damit nicht direkt der menschlichen Ernährung.