

Erdbeeren

Wuchsform

Mehrjährige Staude

Was wir essen

Beeren

Wo sie herkommen

Europa, Amerika. Heute fast überall auf der Welt angebaut.

In der Schweiz und in Mitteleuropa ist die Erntezeit von Mai bis August.

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---



oder



In Spanien, Italien, Holland und Israel: teilweise ganzjähriger Anbau. Transport über weite Strecken!



Anfang Juni gab es bei uns zuhause die ersten Erdbeeren, süß und frisch aus dem Garten. Sie waren viel besser als die unreifen Früchte, die man heute schon zu Weihnachten kaufen kann. Zudem hat man auf diesen Früchten Rückstände von Pestiziden gefunden, die gesundheitsschädlich sein können. Und viele Erntearbeiter leben und arbeiten unter Bedingungen, die wir nicht akzeptieren dürfen.



Klimagarten
2085 Die Pflanzenwelt
unserer Zukunft

www.klimagarten.ch

Symbole

GEWÄCHSHAUS, ohne Heizung



GEWÄCHSHAUS, geheizt



FREILANDKULTUR



BEWÄSSERUNG

heikel in trockenen Gebieten



TRANSPORT mit



Viel DÜNGER

z.T. heikel für die Umwelt



PFLANZENSCHUTZ

z.T. heikel für Umwelt und Arbeiter



LAGERUNG

die z.T. Energie verbraucht





Klimagarten
2085 Die Pflanzenwelt
unserer Zukunft

www.klimagarten.ch

Äpfel

Wuchsform	Baum
Was wir essen	Früchte
Wo sie herkommen	Mittelasien. Heute fast überall auf der Welt angebaut.

In der Schweiz und in Mitteleuropa ist die Erntezeit von Juli bis Oktober.

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---



Übrige Zeit ausser Juni/Juli: Lageräpfel
Frühling: Import hauptsächlich aus Neuseeland



Ein frischer Apfel oder getrocknete Apfelschnitze gehören in jede Znünibox. Ende Juli beginnt mit dem Klarapfel die Erntezeit. Im Herbst reifen dann die Lager-Äpfel, die meist bis zum nächsten Mai reichen. Spätestens dann treffen Äpfel aus Neuseeland ein, wo im Februar die Ernte begonnen hat. Mehr als drei Wochen dauert die Schiffsreise nach Europa. Trotzdem verbraucht sie nur wenig mehr Energie als eine lange Lagerung der Äpfel im Kühlhaus.



Klimagarten
2085 Die Pflanzenwelt
unserer Zukunft

www.klimagarten.ch

Bananen

Wuchsform	Grosse, immergrüne Stauden
Was wir essen	Früchte
Wo sie herkommen	Indien. Heute in den meisten tropischen Ländern angebaut.

Werden in der Schweiz nicht angebaut. Transport über weite Strecken!



Bis du eine Banane aus Ecuador essen kannst, hat sie schon eine abenteuerliche Reise von etwa 10'000km hinter sich. Grüne, unreife Früchte werden von den Stauden geschlagen, für den Transport vorbereitet und zum nächsten Hafen gebracht. Nach der Reise im Kühlschiff werden sie in der Bananen-Reiferei aufgewärmt und mit Ethylen begast. Von hier aus gelangen die reifen, gelben Früchte mit Eisenbahn und Lastwagen in die Schweiz.

Die Arbeit in den riesigen Bananenplantagen ist hart, und wegen giftiger Pflanzenschutzmittel oft gefährlich. Bananen aus „Fairem Handel“ stammen von Plantagen, die den Bauern bessere Arbeitsbedingungen und ein faires Einkommen bieten.



Klimagarten
2085 Die Pflanzenwelt
unserer Zukunft

www.klimagarten.ch

Weizen (Getreide)

Wuchsform

Einjährige Pflanze, Grasart

Was wir essen

Körner

Wo sie herkommen

Vorderer Orient. Heute in vielen Ländern der Welt angebaut.

In der Schweiz und in Mitteleuropa ist die Erntezeit im Juli und August. Transport über kurze Strecken.

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---



Seit vielen tausend Jahren ernähren sich die Menschen von den Samen von Getreiden. Ohne Getreide gäbe es weder Brot und Mutschli noch Spaghetti oder Risotto.

Die wichtigste Getreideart in der Schweiz ist der Weizen. Nach der Ernte werden die Körner in grossen Silos gelagert, bis sie in der Mühle zu Mehl oder Flocken verarbeitet werden. Werden die ganzen Körner mit ihren Vitaminen und Mineralstoffen verwendet, entsteht Vollkornmehl und daraus Vollkornbrot. Wird nur der mehlig Teil des Kornes verwendet, erhält man Weissmehl. Das braucht man für feine Kuchen und Torten. Leider enthält es nur Stärke und Eiweiss und ist darum lange nicht so gesund wie das Vollkornbrötli.



Klimagarten
2085 Die Pflanzenwelt
unserer Zukunft

www.klimagarten.ch

Gurken

Wuchsform

Krautige Kletterpflanze

Was wir essen

Reife und unreife Früchte

Wo sie herkommen

Wahrscheinlich aus Indien. Heute fast überall auf der Welt angebaut.

In der Schweiz und in Mitteleuropa ist die Erntezeit von Mai bis September.

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---



In Holland, Polen und Spanien: teilweise ganzjähriger Anbau. Transport über weite Strecken!



+



Jede Gurke ist eigentlich eine kleine Getränkeflasche: sie enthält über 90% Wasser. Darum ist sie im Sommer ein guter Durstlöcher. Am besten isst man sie roh und mit der Schale, dann bleiben die wertvollen Vitamine erhalten. Die langen Salatgurken wachsen auch im Sommer meist in Gewächshäusern, die dann natürlich von der Sonne geheizt werden.



Klimagarten
2085 Die Pflanzenwelt
unserer Zukunft

www.klimagarten.ch

Kartoffeln

Wuchsform	Kraut, das mit Knollen überwintert
Was wir essen	Knollen
Wo sie herkommen	Südamerika. Heute fast überall auf der Welt angebaut.

In der Schweiz und in Mitteleuropa ist die Erntezeit von Juni bis Oktober. Transport über kurze Strecken.

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---



Übrige Zeit Lagerkartoffeln

Die Kartoffel ist weltweit eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel. Nach der Ernte kann sie monatelang gelagert werden. In der Schweiz ernten die Bauern so viel davon, dass jeder von uns jedes Jahr 45kg Geschwelle, Pommes frites, Rösti und Chips essen kann. Eigentlich ist die Kartoffel ein gesundes Nahrungsmittel. Leider sind jedoch die beliebtesten Kartoffelgerichte nicht die gesündesten. Pommes frites und die Chips in der Znüibox enthalten viel Fett, Salz und manchmal sogar Zucker.

Weisst du, dass grün gewordene Kartoffeln und die Kartoffelrüchte giftig sind?



Klimagarten
2085 Die Pflanzenwelt
unserer Zukunft

www.klimagarten.ch

Orangen

(Clementinen, Mandarinen, Kumquats)

Wuchsform	Immergrüne Bäume
Was wir essen	Früchte
Wo sie herkommen	Asien. Heute verbreitet in Subtropen und Tropen.

In Italien und Spanien ist die Erntezeit von November bis April. Transport über lange Strecken!

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---



Hast du schon einmal einen „Chinesischen Apfel“ gegessen? Ganz bestimmt! So nannte man nämlich früher die Orange, die ursprünglich aus China stammt. Wenn es in Mitteleuropa Winter wird, reifen in den Mittelmeerländern neben Orangen auch Clementinen, Mandarinen und Kumquat. Sie schmecken nicht nur ausgezeichnet, sie sind auch reich am wichtigen Vitamin C. Die Kumquat darfst du sogar mit der Schale essen, aber nur, wenn du unbehandelte Früchte aus biologischem Anbau gekauft hast. Andere Früchte werden mit einem reichhaltigen Gemisch aus giftigen Pflanzenschutzmitteln behandelt. Die schaden zwar kaum unserer Gesundheit, können aber in den Anbauländern Umweltschäden verursachen, wenn sie z.B. in Gewässer gelangen.



Klimagarten
2085 Die Pflanzenwelt
unserer Zukunft

www.klimagarten.ch

Rüebli, Karotten, Gelbe Rüben

Wuchsform	Zweijähriges Kraut
Was wir essen	Rübe, Speicherwurzel
Wo sie herkommen	Europa

In der Schweiz und in Mitteleuropa werden frische Rübli von Juni bis September geerntet.

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---



Lager-Rüebli (Lagerung im Kühlhaus bei 1 Grad C)

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---



Rüebli schmecken nicht nur gut, sie gehören mit ihren vielen Vitaminen auch zu den gesündesten Gemüsen in deiner Znüni-Box. Am besten sind sie im Sommer, wenn die Bauern sie frisch geerntet haben. Aber auch im Herbst und Winter kannst du knackige Rüebli kaufen. Sie kommen dann aus gekühlten Lagerhäusern in die Läden. Kennst du ein Gemüse, mit dem man feine Torten backen kann? Das Rüebli natürlich. Es macht die Rüebli-torte saftig und lange haltbar.



Klimagarten
2085 Die Pflanzenwelt
unserer Zukunft

www.klimagarten.ch

Sojabohnen

Wuchsform	Einjähriges Kraut
Was wir essen	Zu Tofu verarbeitete Bohnen
Wo sie herkommen	China. Heute hauptsächlich USA, Brasilien, Argentinien.

In der Schweiz ist die Erntezeit im Oktober. Damit wird nur etwa 1% des Schweizer Bedarfs gedeckt.

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---



Import hauptsächlich aus Brasilien, Anbau auf riesigen Flächen gerodeten Regenwaldes, Savannen

Sojabohnen liefern ein beliebtes Nahrungsmittel. Die eingeweichten Bohnen werden ausgepresst und die milchige Flüssigkeit ähnlich wie Kuhmilch zu einer Art Käse, dem Tofu, verarbeitet. Du hast weder Sojabohnen noch Tofu in deiner Znüni-Box? Vielleicht aber eine Wurst oder ein Ei. Das Schwein, das das Fleisch für die Wurst geliefert hat, hat mit grosser Wahrscheinlichkeit genau wie das Huhn Sojaschrot gefressen. Um genügend Tierfutter produzieren zu können, wird seit etwa 30 Jahren in Brasilien auf einer Fläche 7mal so gross wie die Schweiz ausschliesslich Soja angebaut.



Klimagarten
2085 Die Pflanzenwelt
unserer Zukunft

www.klimagarten.ch

Tomaten

Wuchsform

Krautige Pflanze

Was wir essen

Früchte

Wo sie herkommen

Südamerika. Heute fast überall auf der Welt angebaut.

In der Schweiz und in Mitteleuropa ist die Erntezeit von Juni bis Oktober.



oder



Übrige Zeit: Hauptsächlich Holland und Südspanien

Tomatenpflanzen lieben die Wärme und brauchen viel Wasser, zu viel Regen macht sie aber empfindlich gegen Pilzbefall. Darum werden auch einheimische Tomaten meist in Gewächshäusern angebaut. Wenn Tomaten auch im Herbst oder Winter kultiviert werden wie in Holland, verbrauchen sie viel Energie für Heizung und Beleuchtung. In Spanien müssen die Gewächshäuser nicht beheizt werden, wegen der Trockenheit hat es jedoch zu wenig Wasser. Das Giesswasser nimmt man daher aus Flüssen und dem Grundwasser. Spanische Tomaten müssen unreif geerntet werden, damit sie die 3'000km lange Reise nach Mitteleuropa überstehen.



Klimagarten
2085 Die Pflanzenwelt
unserer Zukunft

www.klimagarten.ch

Zuckerrüben (Runkelrüben)

Wuchsform	Krautige, zweijährige Pflanze
Was wir essen	Zuckerkrystalle aus Rübensaft
Wo sie herkommen	Süd- und Westeuropa

In der Schweiz ist die Erntezeit von September bis Dezember. Der Transport erfolgt über kurze Strecken.

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---



Das ganze Jahr aus der Zuckerfabrik

Seit ein Chemiker im 19. Jahrhundert entdeckt hat, dass man aus Rüben Zucker gewinnen kann, ist Süßes für uns alltäglich geworden. 2011 haben die Bewohner der Schweiz täglich so viel Zucker verbraucht, wie in 30 Stück Würfelzucker steckt. So viel Zucker schadet den Zähnen und der Gesundheit. Für Dessert, Getränke, Kuchen, Konfibröt und Schokolade solltest du nicht mehr als sechs Stück Zucker pro Tag verbrauchen.

Auch die frischen Früchte in deiner Znünibox sind süß, enthalten aber im Gegensatz zum reinen Zucker wichtige Vitamine und Mineralien. Die hat es auch noch in getrockneten Früchten, ihr Zuckergehalt ist jedoch viel höher. In vier getrockneten Aprikosen sind zwei, und in jeder Dattel ist ein Stück Zucker versteckt.



Klimagarten
2085 Die Pflanzenwelt
unserer Zukunft

www.klimagarten.ch