

Liebe Leser und Leserinnen,

in diesem Artikel wollen wir euch auf den Wasseraufwand für verschiedene Lebensmittel aufmerksam machen. Dafür zeigen wir euch verschiedene Zahlen wie viele Liter Frischwasser man für ein Kilo von dem jeweiligen Produkt benötigt wird.

Viele von euch werden viele Produkte aus Kartoffeln, Weizen oder Gerste zu sich nehmen und einige essen sehr viel Schweinefleisch und Rindfleisch. Was viele nicht wissen ist, dass Kartoffeln im Vergleich zu anderen Produkten nicht viel Wasser zum Wachsen brauchen. Im Vergleich ein Kilo Kartoffeln benötigt 210 Liter und ein Kilo Weizen oder Gerste benötigt 1300-1400 Liter zum Wachsen. 1300 Liter klingen jetzt erstmal sehr viel aber im Vergleich zu verschiedenen Fleischsorten ist es sehr wenig. Für ein Kilo Geflügel werden schon 4000 Liter Wasser aufgewendet und für dieselbe Menge Schweinefleisch müssen 4700 Liter Wasser aufgewendet werden. 4700 Liter sind aber nichts im Gegensatz zu Rindfleisch. Denn für ein Kilo Rindfleisch müssen schon unfassbare 15.000 Liter Wasser zur Verfügung gestellt werden. Am meisten Wasser muss aber für Röstkaffee und Kakao aufgewendet werden. Man braucht 27.000 Liter Wasser für ein Kilo Kakao und für Kaffee sind es 21.000 Liter. Jetzt kann man sich ja nicht nur von Kartoffeln und Fleisch ernähren. Man braucht ja immer noch Obst oder Gemüse. Am wenigsten Wasser benötigen Knollengewächse wie z.B. Möhren, Zuckerrüben, usw. Strauchgewächse wie z.B. Beeren, Tomaten, Gurken, usw. brauchen auch im Vergleich nicht so viel Wasser zum Wachsen. Ein Kilo Tomaten braucht 110 Liter Wasser und ein Kilo Gurken braucht 350 Liter zum Wachsen. Ungefähr das Vierfache an Wasser wird für ein Kilo Avocados verwendet. Für Nüsse braucht man auch ziemlich viel Wasser es sind 5000 Liter. Im Endeffekt kann man sagen dass man sich nicht nur von Fleisch ernähren sollte aber ab und zu kann man mal ein bisschen Fleisch essen. Man muss ja auch nicht immer Rindfleisch essen sondern kann auch Geflügel essen.

Wir hoffen wir haben euch einen guten Einblick in den Wasserverbrauch der Lebensmittel geliefert es ist verrückt wie viel Wasser man teilweise

braucht um so kleine Sachen herzustellen.