

CO<sub>2</sub>-Ausstoss Lieferungswege

**April 2018**

Saison – Gebäck mit  
regionalen Produkten

**Verfasser:** Nicole Egli

Melissa Pflugi

Rahel Borer

**Klasse:** GIBM Ba 17-19a

Marc Rauh



# Inhaltsverzeichnis

	<b>Seite:</b>
<b>1 Einleitung</b>	<b>4</b>
<b>2 Warum Regionale Produkte ?</b>	<b>5</b>
<b>3 Artenschutz</b>	<b>7</b>
<b>4 Interview</b>	<b>9</b>
<b>5 Rezepte mit Saison Früchten / Gemüsen</b>	<b>12</b>
<b>1 Karottenkuchen</b>	<b>15</b>
<b>2 Erdbeertörtli</b>	<b>19</b>
<b>3 Himbeerschiffli</b>	<b>21</b>
<b>4 Bündner Nusstorte</b>	<b>23</b>
<b>5 Vermicell</b>	<b>25</b>
<b>6 Zitronencreme</b>	<b>26</b>
<b>7 Orangenkuchen</b>	<b>27</b>
<b>8 Schluss Bemerkungen</b>	<b>30</b>

# 1 Einleitung

**Wir haben dieses Thema gewählt weil, es mit unserem Beruf zutun hat. Weil wir oft Lieferungen bekommen.**

**Wir wollen Regionale Produkte für unsere Backwaren verwenden um einen geringeren CO2 Ausstoss zu erzielen.**

**Wir nehmen Regionale Produkte weil wir dann einen kürzeren Lieferungs-  
weg haben um den CO2 Ausstoss zu verringern.**

**Viele kaufen im Ausland ein weil sie Geld sparen möchten.**

**Wobei mehr Schweizer Bauern unterstützt werden sollten weil diese  
Produkte auch hochwertige Qualität haben.**

**Macht das sinn vom Ausland in die Schweiz Produkte zu liefern?**

**Schmeckt das?**

**Was hat das für eine Auswirkung auf das Klima?**

**Zu welchem Preis?**

**Unser Ziel:**

**Wir wollen erreichen, dass Leute mehr Saison wahren kaufen und sich  
mehr darauf achten woher es kommt um einen hohen Co2 Ausstoss zu  
verhindern.**

## 2 Warum Regionale Produkte ?

- Die kurzen Transportwege regionale Lebensmittel haben einen wichtigen Vorteil: Es werden weniger klimaschädliche Sachen ausgestossen.
- Auch nicht Klimafreundliche ist es, z.B. die in der Umgebung gewachsene Äpfel den ganzen Winter über in speziellen Klimatisierten Häusern zu lagern oder Salat in beheizten Gewächshäuser zu Ziehen .Für diese wird nämlich Heizenergie benötigt. Wo auch eine Menge Treibhausgase entstehen.
- Auch die Verpackung trägt zur Klimabilanz bei. Wenn man zum Beispiel die heimischen Producte aufwendig mit schlecht recycelbaren Materialien umhüllt, dann wird der Ursprünglich Klimavorteil zunichte gemacht.

### Transportweg in die Schweiz CO2-Ausstoss

<u>Herkunft</u>	<u>Produkte</u>	<u>CO2-Ausstoss</u>
Regionale	Obst/ Gemüse	530g/kg
Europa	Obst/ Gemüse	760g/kg
Übersee (Schiff)	Obst/ Gemüse	870g/kg

Übersee Obst/ 11300g/kg  
(Flugzeug) Gemüse



## 3 Artenschutz

Verschiedene Obstsorten gibt es beispielsweise nur in bestimmten Regionen. Werden sie weiterhin gezüchtet so bleibt eine grössere Artenvielfalt erhalten. Darüber hinaus werden die Öffentlichen Streuobstwiesen gepflegt. Wird dann noch zusätzlich extensive Weidehaltung betrieben, so haben regionale Lebensmittel auch einen Anteil an der Landschaftspflege.





## 4 Interview

### Interview mit Priska Pflugi

Von wo kommen bei Ihnen Früchte und Gemüse ?

Sie kauft Ihre Früchte und Gemüse beim Coop oder Migros ein.

Wie werden sie geliefert ?

Sie geht mit dem Velo oder mit dem, Auto einkaufen.

Wie oft gehen Sie in der Woche einkaufen ?

Sie geht 1-2 mal die Woche einkaufen.

Wissen sie wie viel CO2 verbraucht wird wenn die Früchte oder Gemüse aus dem Ausland kommt ?

Sie hat keine Ahnung wie viel aber Sie nimmt an viel CO2 verbrauch.

Wissen Sie von welche Ländern Früchte und Gemüse importiert wird ?

Ja von Italien, Spanien, Frankreich und Südamerika...

Schauen Sie ob Sie Regionale Produkte kaufen ?

Nein eher nicht.

Finden Sie es wichtig die Umwelt zu schützen ?

Ja ich finde es wichtig darauf zu achten auch wegen dem Klima.

## Interview mit Barbara Borer

Von wo kommen bei Ihnen Früchte und Gemüse?

Von den verschiedenen Supermärkten es kommt darauf an wo sie einkaufen geht.

Wie gehen sie einkaufen?

Meistens mit dem Auto.

Wie oft gehen sie in der Woche einkaufen?

2-3 mal, immer unterschiedlich.

Schauen sie darauf ob die Produkte Saison haben oder nicht?

Nein, nicht immer.

Wissen sie wieviel CO2 verbraucht wird wenn die Früchte aus dem Ausland kommen?

Nein eigentlich, weiss ich das nicht genau.

Finden sie es wichtig die Umwelt zu schützen?

Ja, das finde ich wichtig.

Wissen sie woher eigentlich woher Früchte und Gemüse kommen wenn sie nicht Saison haben?

Ja, meistens von weiter her wie Südamerika oder Spanien zum Beispiel.

## Interview mit Education21 Christoph Frommherz

Wo kaufen Sie Gemüse und Obst ein?  
Bio Markt oder vom eigenem Gemüsegarten

Achten Sie auf Regionale wahren?  
Ja er achtet sehr auf Regionale wahre.

Wie gehen Sie einkaufen?  
Mit dem Velo.

Wie oft kaufen Sie Gemüse und Obst ein?  
Jeden Freitag auf dem Markt.

Warum kaufen sie Regionales Obst und Gemüse?  
Sie sind frischer und haben einen kürzeren Transport weg:

Finden Sie es wichtig die Umwelt zu Schützen?  
Er findet es sehr wichtig die Umwelt zu Schützen.

Achten Sie auf Regionale Angebote?  
Er achtet auf Regionale Angebote.

# 5 Rezepte mit Saison Früchten / Gemüsen

Beispiele für Frühling:

## Wähe

Kuchenteig Wähen

5000g Weissmehl

2000g Margarine

100g Salz

100g Zucker      alles zusammen mischen sollte  
aussehen wie geriebener Käse

660g Vollei

500g Eigelb

1000g Wasser      dazu und noch zusammen mischen

## Wähe Füllung

10g Käse                      Das der Boden bedeckt ist  
340g Rhabarber  
10g Zucker                    Über die Rhabarber streuen

## Süssguss

1000g Milch  
1000g Rahm  
1000g Vollei  
200g Vanillepulver  
200g Zucker                    Alles in einen Kessel und gut mischen



# 1 Karottenkuchen

Zutaten:

Teig:

300g Karotten

4 Eier

200g Zucker

1 EL Zitronensaft

300g gemahlene Mandeln

80g Mehl

1 TL Backpulver

200g

Glasur:

200g Staubzucker

4 EL Zitronensaft

Zubereiten:

Karotten fein raffeln und die Eier trennen. Eigelb mit Zucker ca. 2 Minuten aufschlagen. Eiweiss zu festem Schnee aufschlagen.

Mandeln, Backpulver, Mehl vermischen und danach abwechselnd mit den Karotten unter die Eiercreme heben, anschliessend noch 1 EL Zitronensaft dazugeben. Als letztes Eischnee vorsichtig darunter heben.

Bei 180 Grad vorgeheiztem Ofen für ca.45 min backen.

Für den Guss Staubzucker mit 4 EL Zitronensaft vermischen und nachdem der Kuchen abgekühlt ist darübergiessen.







## 2 Erdbeertörtli

Beispiel für Sommer :

Für den Teig:

150kg Mehl  
2 EL Puderzucker  
70kg Butter (weich)  
1 Ei  
1 EL Wasser

Für den Teig das Mehl, Puderzucker, Butter und das Eigelb zu einem Mürbeteig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie verpacken und etwa 15 min in den Kühlschrank legen.

Den Ofen auf 200° Grad vorheizen

Für die Füllung:

230ml Milch  
½ TL Vanilleextrakt  
2 Eier  
3 EL Zucker  
1EL Mehl  
1EL Speisestärke  
125ml Schlagsahne  
14 Erdbeeren  
4EL Aprikosenkonfitüre

Für die Füllung die Milch in einen kleinen Topf erwärmen, das Vanilleextrakt dazu geben. Die Sahne steif schlagen und in einer anderen Schüssel das Eigelb mit dem Zucker verrühren. Das Mehl und die die Speisestärke dazu geben und verrühren. Dahinein schüttet man denn Milchmischung und verrührt es. Dies gibt man dann in den Topf und lässt unter ständigem rühren mit einem Schneebesen aufkochen bis die Creme dicklich und glatt ist, von der Herdplatte nehmen und die schlag Sahne runter rühren.



## 3 Himbeerschiffli

Zutaten:

20-40g Vanillecreme

Ca. 10 Stück Himbeeren

Wenig Erdbeergelee

Zuerst Zuckerteig auf 2,5mm ausrollen dann ausstechen und in die Form machen. Später die Schiffli in den Ofen bei 180 Grad backen für 10 Minuten. Danach 20-40g Vanillecrème in die Mitte machen und später kommt noch etwa 10 Stück Himbeeren darauf. Ganz am Schluss tunkt man es in Erdbeergelee.



## 4 Bündner Nusstorte

Beispiel für Herbst :

Mürbeteig:

350g Mehl  
125g Zucker  
150g Butter  
1 Ei  
0,5 Eigelb  
0,5 Eigelb  
Eine Prise Salz

Alles von Hand zerreiben

Dazu geben und vermischen. 2/3 des Teiges in gebutterte Springform von 20cm Durchmesser auslegen und stupfen. Die Füllung bis auf  $\frac{3}{4}$  der Formhöhe darauf verteilen, den Restlichen Teig darüber legen. Mit Eigelb bestreichen. Den Rand mit dem Deckel zusammen mit der Gabel drücken.  
Bei 200 grad 25min. backen.

Füllung :

225g Zucker  
1,5 dl Rahm  
15g Honig  
225g Baumnüsse

Hellblond karamellisieren  
Dazu geben und aufkochen  
Darunter ziehen  
Darunter ziehen



## 5 Vermicell

4 kg Vermicellespüre  
140g Kirsch  
160g Sirup  
80g Sorbit

alles zusammen mischen in den Kessel  
Und dann nur kurz zusammen mischen.

Zuerst muss man vom Plastischüsseli den Boden mit Rahm bedecken danach kommt eine halbe Meringue dazu. Später kommt 60g Vermicell dazu und dann kommt noch eine Rahmrosette darauf und ein kleines Stück Kirsche.



## 6 Zitronencreme

Beispiel für Winter:

### Zuckerteig

150kg Mehl  
2 EL Puderzucker  
70kg Butter (Weich)  
1 Ei  
1 EL Wasser

Für den Teig das Mehl, Puderzucker, Butter und das Eigelb zu einem Mürbeteig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie verpacken und etwa 15 min in Den Kühlschrank legen.

### Zitronencreme

300kg Hartfett oder Kokosfett  
600kg Zucker  
400kg Eier  
4 Rappe (Zitronen schallen)  
425ml Zitronensaft

Alles aufkochen, dann passieren



# 7 Orangenkuchen

Zutaten:

- 1 Eier
- 1 Orange
- 200g Butter
- 250g Zucker
- 200g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- wenig Butter (für die Form)
- wenig Orangensaft (zum auffüllen)
- 1 EL Puderzucker (zum bestäuben)

Zubereiten:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen, 180 Grad Umluft.

Die Schale der Orange fein abreiben und den Saft auspressen.

Eigelb, Butter und 200g Zucker mit dem Handrührer mindestens 5 Minuten schaumig schlagen.

Orangenschal, Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.

Das Eiweiss und Salz zu steifem Eischnee schlagen und unter den Teig ziehen.

Den Teig in eine gefettete Springform geben, glattstreichen und im Ofen etwa 30- 35 Minuten hellbraun backen.

Inzwischen den ausgepressten Orangensaft eventuell auf 100 ml mit normalen Orangensaft auffüllen und mit dem restlichen Zucker aufkochen bis der Zucker sich aufgelöst hat.

Den heissen Kuchen mehrmals mit einem Holzspieß einstechen und den Orangensaft darüber giessen und in einziehen lassen.

Zuletzt noch mit Puderzucker bestäuben





## 8 Schluss Bemerkungen

Melissa:

Ich habe im Internet nachgeschaut über CO2 verbrauch. Im Betrieb habe ich wegen den Rezepten geschaut und habe noch Fotos gemacht. Danach habe ich die Rezepte eigeschrieben in den Computer.

Das Problem war das man nicht viel über das Thema gefunden hat. Es kahn immer nur über das Klima und nicht wegen dem CO2 verbrauch.

Ich habe gelernt das man mehr auf Regionale Produkte achten sollte. Und von wo die Früchte und Gemüse Importiert wird z.B. Italien, Spanien und Südamerika....

Rahel:

Es ist wichtig darauf zu schauen woher die Produkte kommen, denn je weiter der Lieferungsweg ist desto mehr CO2 wird ausgestossen. Aber es spielt nicht nur das eine rolle es spielt auch eine rolle wie es hin transportiert wird, zum Beispiel: mit Schiff oder Flugzeug. Es kommt auch noch auf die Verpackung an, deswegen können auch regionale Produkte weniger gut sein, haben wir festgestellt.

Nicole:

Ich habe im Internet nach Regionalen Obst und Gemüse gesucht.

Die Interview Fragen zu samen erstellt und habe meine Rezepte ein Geschrieben. Da bei habe ich heraus gefunden das Regional nicht immer besser ist und das es viele ein Wirkungen hat wie z.B. die Verpackung.