

2021

# NACHHALTIGKEITSCHECK VON GREEN-BAG

gr**EE**n  
bag

POWERED BY

**inoqo**

# ERFAHRE MEHR ÜBER DIE NACHHALTIGKEIT VON GREEN-BAG

## ● **⅔ weniger Verpackungsmüll**

Green-Bag wird abgefüllt in einen Getränkeverbundkarton (vielen auch unter Tetrapak® bekannt), der aus Karton, Plastik und einer Beschichtung besteht. Green-Bag verringert durch die Verwendung von unverdünntem Fruchtsaftkonzentrat die Verpackungsgröße des Getränkeverbundkartons auf 200 ml - für dieselbe Menge an Fruchtsaft nach der Verdünnung zu Hause. Durch die Einsparungen von Verpackungsmaterial werden im Vergleich zu einem 1 Liter Tetrapak® um zwei Drittel weniger Müll (66%) produziert [1].

## ● **Reduktion und Kompensation von Treibhausgas-Emissionen - Green-Bag ist CO<sub>2</sub>-neutral zertifiziert**

Die Produktion von Green-Bag ist CO<sub>2</sub> neutral zertifiziert - klingt doch erstmal super, aber was genau bedeutet das eigentlich? Wenn ein Unternehmen CO<sub>2</sub> neutral zertifiziert ist, heißt das nicht, dass es gar keine Treibhausgase verursacht. Das Unternehmen kompensiert lediglich die CO<sub>2</sub>-Emissionen, die es selbst nicht vermieden hat, indem es Klimaschutzprojekte finanziell unterstützt. Diese Projekte wiederum sollen CO<sub>2</sub>-Emissionen im Ausmaß der vom Unternehmen verursachten Emissionen vermeiden. Solche Klimaschutzprojekte tragen zum Beispiel zum Schutz des Regenwalds oder eines Korallenriffs bei. CO<sub>2</sub>-Kompensation wird aber immer wieder von Experten kritisiert [2], das eigentliche Problem - nämlich die eigenen Emissionen - zu umgehen. Kompensationen sind zwar ein guter Schritt in die richtige Richtung und tragen dazu bei, klimarelevante Projekte zu unterstützen und dadurch den Klimawandel zu verlangsamen, sie eliminieren aber dennoch die tatsächlichen Emissionen der Firmen nicht [3, 4]. Green-Bag kompensiert nicht nur seine Treibhausgasemissionen, sondern versucht auch während der Produktion diese zu reduzieren. Durch die Verkleinerung der Verpackung und das verringerte Transportgewicht können Treibhausgasemissionen beim

Transport von Werk zu Einzelwarenhandel reduziert werden. Die Emissionen, die in der Produktion der Rohstoffe und beim Transport der Inhaltsstoffe zum Werk anfallen, können einen beträchtlichen Einfluss auf die Treibhausgasbilanz des Produktes haben. Diese Emissionen werden zwar kompensiert, aber inoqo liegen keine Informationen vor, dass auch hier Maßnahmen zur Reduktion von Emissionen gesetzt werden.

Green-Bag ist von Team Climate CO2-Neutral zertifiziert. Die Kompensation bezieht alle Emissionen vom Anbau der Früchte bis zum Abfüllen in der Steiermark ein. Der weitere Transport oder das Recycling der Verpackung werden nicht berechnet und kompensiert.

Nähere Informationen zu den jeweiligen Kompensations-Projekten findest du auf der Team Climate Website [5].

### ● **Bei Green-Bag ist alles bio - 100 % Bio-Früchte unterschiedlicher Herkunft**

Alle Früchte, die Green-Bag für Fruchtkonzentrate verwendet, stammen aus biologischem Anbau. Zertifiziert sind alle Früchte mit dem EU-Biosiegel [6], auch wenn sie nicht aus der EU kommen (ersichtlich durch den Vermerk "Nicht-EU-Landwirtschaft").

Dies bedeutet:

- **Verzicht auf chemisch synthetische Düngemittel**

In der biologischen Landwirtschaft sind grundsätzlich chemisch-synthetische Stickstoffdünger (Ammonium, Nitrat) sowie Chilesalpeter und Harnstoff verboten. Ebenfalls tabu sind hoch-lösliche Phosphordünger, die bei der Herstellung viel Energie benötigen und Grundwasservorkommen und Gewässer belasten können. Der Einsatz von chemisch synthetischen Düngemitteln trug maßgeblich zur Intensivierung der Landwirtschaft bei und ist bis heute eine treibende Kraft für die Veränderung von natürlichen Ökosystemen und dem stetig fortschreitenden Verlust an biologischer Vielfalt [7].

- **Verzicht auf chemisch synthetische Pestizide**

In der biologischen Landwirtschaft ist auch der Einsatz von Pestiziden verboten. Als Pestizide werden all jene Substanzen bezeichnet, die Unkräuter (Herbizide), Insekten (Insektizide) oder Pilzkrankheiten (Fungizide) bekämpfen. Diese töten jedoch nicht nur Schädlinge und Unkraut ab, sondern haben auch negative Folgen für Nützlinge, Artenvielfalt der Pflanzen- und Tierwelt und belasten die Umwelt. Forscher sehen zum Beispiel einen starken Zusammenhang zwischen Bienensterben und Pestizideinsatz. Außerdem sind auch häufig Pestizidrückstände in Nahrungsmitteln und im Trinkwasser zu finden [8]. Seit 1990 hat sich der Einsatz von Pestiziden weltweit verdoppelt. Heute beläuft er sich auf mehr als vier Millionen Tonnen jährlich [9].

- **Keine Zertifizierung sozialer Standards - Bio garantiert keine sozialen Standards**

Die EU-Bio-Richtlinie stellt keine Anforderungen an soziale Standards wie zum Beispiel faire Arbeitsbedingungen und gerechte Löhne. Eigentlich sollten diese Rechte durch unterschiedliche Konventionen geregelt werden, aber vor allem in Nicht-EU-Ländern kann es zu Missachtungen dieser Rechte kommen [10, 11]. Das Fairtrade Siegel ist die bekannteste soziale Zertifizierung. Wo möglich achte deswegen auf Fairtrade-zertifizierte oder regionale Bio-Produkte um auch die Einhaltung von sozialen Standards zu gewährleisten. Green-Bag ist zwar biologisch, jedoch nicht Fairtrade zertifiziert.

## ENTDECKE NOCH MEHR!

### ● Die Green-Bag Verpackung ist sehr nachhaltig

Die spezifischen Getränkeverbundkartons, welche von Green-Bag verwendet werden, sparen in der Produktion besonders durch ihre kleine Größe, aber auch durch den Einsatz nachwachsender Rohstoffe Ressourcen ein. Der Großteil des Getränkeverbundkartons besteht aus Karton aus finnischem FSC-zertifiziertem Holz [9, 12, 13, 14] und ein Großteil der für die innere Beschichtung verwendeten Kunststoffe wird aus nachwachsendem Zuckerrohr gewonnen. Dieses Zuckerrohr stammt aus Brasilien und ist BonSucro [15] zertifiziert. Hast du schon einmal von BonSucro gehört? Wir auch nicht! Es ist eine NGO die nachhaltig angebautes Zuckerrohr über die gesamte Produktionskette fördert. [9]. Außerdem wird eine Aluminiumfolie eingesetzt. Diese dient der Erhaltung von Inhaltsstoffen und Geschmack. Vergleichsweise zu Dosen ist der Aluminiumanteil aber sehr gering.

#### • **Verkleinerter Getränkeverbundkarton spart Treibhausgasemissionen**

Vergleicht man die Ökobilanz verschiedener Verpackungsarten, schneidet ein herkömmlicher Getränkeverbundkarton im Vergleich zu anderen Verpackungsarten bereits sehr gut ab. Bei der Herstellung des von Green-Bag verwendeten Getränkeverbundkartons von Tetrapak® werden durch die verkleinerte Verpackungsgröße nur 10 Gramm CO<sub>2</sub>e freigesetzt. Zum Vergleich: Bei der Herstellung eines verkaufstüblichen Getränkeverbundkartons werden 58-100 Gramm CO<sub>2</sub>e emittiert [17-20].

#### • **Richtiges Recycling ist essenziell für die positive Klimabilanz von Tetra Paks - aber wie recycelt man diese richtig?**

Obwohl ein Getränkeverbundkarton von Green-Bag nur neun Gramm CO<sub>2</sub> in der Herstellung verursacht [19], ist das Recycling des Getränkeverbundkartons ausschlaggebend für eine gute Ressourcennutzung.

Wie alle anderen Getränkeverbundkartons werden auch die Verpackungen von Green-Bag mit dem Plastikmüll gesammelt. Die leere Verpackung gehört somit in die Gelbe Tonne bzw. den Gelben Sack. Die gesammelten Getränkeverbundkartons werden von Sammelunternehmen aussortiert und an Papierfabriken verkauft. Dort wird der Karton von der Plastikbeschichtung getrennt und wieder zu neuem Verpackungs-Karton verarbeitet. Die Plastikbeschichtung wird aussortiert und dient oft als Brennstoff in z.B. Zementwerken, wo dadurch Primärrohstoffe wie Kohle eingespart werden. [21, 22].

### ● **Ist die regionale Herkunft des Obstes ausschlaggebend?**

Green-Bag verkauft das Konzentrat aus insgesamt sieben Fruchtsorten: Apfel, Orange, Traube, Banane, Ananas, Pfirsich und Zitrone. Viele dieser Früchte können aufgrund von klimatischen Gegebenheiten nicht in Österreich angebaut werden oder stehen laut Herstellerangaben nicht für kleine Unternehmen als Konzentrat in Österreich zur Verfügung. Die Äpfel stammen daher aus Ungarn, die Trauben, ebenso wie Zitronen und Pfirsiche, aus Spanien oder Italien. Exotischer wird es bei Bananen aus Ecuador, Ananas aus Vietnam und Orangen aus Mexiko. Hier stellt sich prinzipiell die Frage, wie wichtig Regionalität für die Bewertung der Nachhaltigkeit von Green-Bag ist [23, 24]. Banane und Ananas wachsen einfach nicht regionaler. Andere Faktoren rücken hier in den Vordergrund, in etwa, ob die Früchte konventionell oder biologisch angebaut werden. Durch Bio-Anbau bei Früchten können zum Beispiel die freigesetzten Treibhausgase um rund 20 % reduziert werden [25, 26, 27]. Weitere Informationen über die Umweltauswirkungen von Fruchtsäften findet ihr hier [28].

### ● **Fruchtsaftkonzentrat vs. Direktsaft - worin liegt eigentlich der Unterschied?**

Wahrscheinlich kennt es jeder - auf einem Orangensaft steht 100% Direktsaft, auf dem anderen "aus Konzentrat" - aber wo genau liegt der Unterschied?

Qualitativ besteht kein Unterschied, beide Varianten bestehen zu 100 % aus Früchten, ohne Zusatzstoffe oder Zucker. Direktsaft und Fruchtsaftkonzentrat unterscheiden sich nur sehr gering in Vitamin- und Nährstoffgehalt [27, 28]. Der Unterschied zwischen Konzentrat und Direktsaft besteht primär in der Herstellung: Direktsaft ist Fruchtsaft, der nach dem Pressen direkt pasteurisiert und abgefüllt wird. Anders beim Konzentrat: hier wird der frisch gepressten Fruchtsaft langsam unter Vakuumbedingungen erhitzt und ihm so Wasser und Aromen entzogen. Übrig bleibt ein klebriger Sirup, das Konzentrat. Für den Transport können die Konzentrate auch eingefroren werden, wodurch das Transportgewicht auf 17 % der Erntemenge reduziert werden kann. Am Zielort werden in der Abfüllanlage dann Aromen und Konzentrat wieder vermischt und im Normalfall mit Wasser rückverdünnt. Green-Bag kauft das Konzentrat, das in den Herkunftsländern angebaut und dort bereits zu Fruchtsaftkonzentrat verarbeitet wird. Der Schritt der Verdünnung wird bei Green-Bag weggelassen. Der Vorteil am Konzentrat ist, dass durch das Konzentrieren viel weniger Lager- und Transportraum benötigt wird und die Haltbarkeit steigt. Durch die Verringerung des Transportraums können beim Transport von Produktionsstätte zu Werk Treibhausgasemissionen verringert werden. [29]. Daher gilt Fruchtsaftkonzentrat generell als Treibhausgasemission-ärmer [30].

● **Man nehme das Hauseigene Leitungswasser - und spare CO<sub>2</sub>e**

Kauft man das Fruchtsaftkonzentrat von Green-Bag kann man zu Hause 200 ml Fruchtsaftkonzentrat zu einem Liter Fruchtsaft verdünnen. Der Transport von 100.000 Liter mit Wasser verdünntem Fruchtsaft in einem ein Liter Behältnis benötigt 5 LKWs. Für den Transport des Konzentrates von Green-Bag, das anschließend vom Käufer auf ebenso 100.000 Liter verdünnt wird, wird hingegen nur ein einziger LKW benötigt. Der reduzierte Transportaufwand verringert somit auch den CO<sub>2</sub>e-Fußabdruck. Die wichtigsten Parameter zur Berechnung der Treibhausgasemissionen des Transportes sind das Gewicht der Ware und die Entfernung. Durch den Transport des unverdünnten Saftkonzentrates muss bei Green-Bag viel weniger Gewicht transportiert werden, wodurch weniger LKWs zum Einsatz kommen und somit viel weniger Treibstoff verbraucht wird.

Der CO<sub>2</sub>-Ausstoß verringert sich dadurch um wiederum ganze 80 % [1]. Zu bedenken ist, dass es sich bei dem hier erwähnten Transport um den Transport vom Green-Bag-Werk zum Supermarkt handelt. Emission, welche beim Transport von Konzentraten aus dem Anbau- bzw. Herstellungsland nach Österreich verursacht werden, sind hier nicht berücksichtigt jedoch können durch die Verwendung von Konzentrat Transportraum und somit Treibhausgasemissionen eingespart werden [30].

### ● **Der Saft hält bis zu 4 Wochen**

Wenn Fruchtsaft einmal geöffnet ist, passiert es schnell, dass der Saft zu gären beginnt und man ihn entsorgen muss. Konventioneller Fruchtsaft sollte laut Herstellerangaben innerhalb von 3-4 Tagen fertig getrunken werden [31, 32]. Im Gegensatz dazu ist das unverdünnte Konzentrat von Green-Bag geöffnet bis zu 4 Wochen im Kühlschrank haltbar. Eine längere Haltbarkeit hilft hier dem/der Einen oder Anderen bestimmt, den Fruchtsaft nicht zu verschwenden.

## **VERBESSERUNGSVORSCHLÄGE**

- Hinweis zum Verpackungsrecycling für Konsumenten
- Fairtrade-Zertifizierung oder anderweitige Gewährleistung sozialer Standards, besonders für nicht EU-Früchte
- Treibhausgasemissionen reduzieren (z.B. durch die Verwendung von grünem Strom, Verwendung von regionalen Früchten) und nur andernfalls unvermeidliche Emissionen kompensieren

## QUELLEN

- [1] <https://green-bag.at/nachhaltigkeit/>
- [2] <https://www.faz.net/aktuell/wirtschaft/co2-kompensation-warnung-vor-einem-markt-fuer-greenwashing-17194792.html>
- [3] <https://positionen.wienenergie.at/beitraege/grafik-terminologie-von-klimazielen/>
- [4] <https://www.climateaustria.at/co2-kompensation.html>
- [5] <https://www.teamclimate.com/de/home>
- [6] <https://utopia.de/siegel/eu-bio-siegel/>
- [7] <https://www.oekolandbau.de/bio-im-alltag/bio-fuer-die-umwelt/pflanzenbau/duengung-im-oekologischen-landbau/>
- [8] <https://www.greenpeace.de/themen/landwirtschaft/pestizide/pestizide-zerstoeren-die-umwelt>
- [9] [https://www.boell.de/sites/default/files/2021-01/Fleischatlas2021\\_0.pdf?dimension1=ds\\_fleischatlas\\_2021](https://www.boell.de/sites/default/files/2021-01/Fleischatlas2021_0.pdf?dimension1=ds_fleischatlas_2021)
- [10] <https://thefrogblog.de/2018/02/07/die-welt-will-bananen/>
- [11] <https://www.oekolandbau.de/verarbeitung/unternehmen/nachhaltigkeit/sozialstandards/>
- [12] <https://www.youtube.com/watch?v=ivLK1Ug2LAM>
- [13] <https://www.tetrapak.com/de/insights/cases-articles/fsc-certification>
- [14] <https://www.youtube.com/watch?v=YzuMCfC0zoY>
- [15] <https://www.bonsucro.com/what-is-bonsucro/>
- [16] [https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/378/dokumente/umssoress\\_fallstudie\\_bauxit\\_brasilien\\_finale\\_version.pdf](https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/378/dokumente/umssoress_fallstudie_bauxit_brasilien_finale_version.pdf)
- [17] <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0301421510007081>
- [18] <https://www.euroglas.de/produkte/saft-und-wasser/standard/0974-milchflasche>
- [19] [https://www.tetrapak.com/sustainability/planet/environmental-impact/a-value-chain-approach/carton-co2e-footprint\\_20](https://www.tetrapak.com/sustainability/planet/environmental-impact/a-value-chain-approach/carton-co2e-footprint_20)  
<http://www.getraenkekarton.at/recycling/>
- [21] <https://www.umweltberatung.at/download/?id=getrankeverpackung-1105-umweltberatung.pdf>
- [22] <https://www.quarks.de/umwelt/landwirtschaft/oekologische-vs-konventionelle-landwirtschaft-ist-bio-immer-besser/>
- [23] <https://www.quarks.de/gesundheit/ernaehrung/gelb-krumm-und-heiss-diskutiert-die-banane/>
- [24] [https://www.fibl.org/fileadmin/documents/de/oesterreich/arbeitsschwerpunkte/Klima/klima\\_bioaustria\\_1005\\_01.pdf](https://www.fibl.org/fileadmin/documents/de/oesterreich/arbeitsschwerpunkte/Klima/klima_bioaustria_1005_01.pdf)
- [25] <https://www.welt.de/kmpkt/article203135004/Oeko-vs-konventionelle-Landwirtschaft-Bio-ist-nicht-immer-klimafreundlich.html>

-

Der Nachhaltigkeitscheck beruht zum Teil auf den Angaben des Herstellers, welche nicht allesamt auf ihre Richtigkeit überprüft wurden.

## QUELLEN

[26] <https://www.ifeu.de/umweltbilanz-von-fruchsaeften/>

[27] <https://www.ndr.de/ratgeber/verbraucher/Orangensaft-Direktsaft-oft-nicht-besser-als-Konzentrat,fruchtsaft104.html>

[28] <https://utopia.de/ratgeber/direktsaft-so-gesund-ist-er-wirklich/>

[29] <https://www.fruchtsaft.de/saftwissen/herstellung/produktion>

[30] [https://www.zeit.de/online/2008/22/co2-footprint?utm\\_referrer=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2F](https://www.zeit.de/online/2008/22/co2-footprint?utm_referrer=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2F)

[31] <https://www.foodwatch.org/de/frage-des-monats/2013/auf-der-saftpackung-steht-immer-geoeffnet-innerhalb-von-3-4-tagen-verzehren-ist-das-denn-wirklich-noetig/>

[32] <https://www.rauch.cc/at/frag-rauch/wie-lange-kann-ich-sorten-von-happy-day-nachdem-oeffnen-noch-geniessen/#brands%255B%255D=1&query=haltbarkeit>

## NEUGIERIG GEWORDEN?

Download inoqo



Der Nachhaltigkeitscheck beruht zum Teil auf den Angaben des Herstellers, welche nicht allesamt auf ihre Richtigkeit überprüft wurden.