

10.000

9.000

8.000

7.000

6.000

5.000

4.000

3.000

2.000

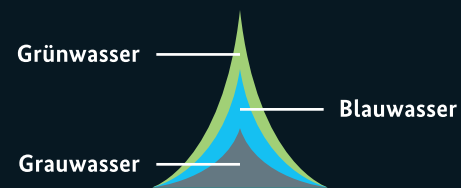
1.000

0

# Wie viel Wasser steckt in Schokolade?

Dem Frühstücksei sieht man es nicht an, aber auch Eier brauchen, wie die meisten Produkte unseres täglichen Bedarfs, Wasser zur Herstellung. Manche mehr, manche weniger. Rindfleisch zum Beispiel: Mehr als 15.000 Liter Wasser werden benötigt, bevor ein Kilogramm Rind in der Auslage beim Metzger liegt. Noch 2.000 Liter mehr verstecken sich in einem Kilogramm Schokolade. Hier handelt es sich vor allem um sogenanntes grünes Wasser. Das

ist Wasser, das die Pflanze in den natürlichen Kreislauf zurückgibt – also vor allem Regen und Bodenwasser. Blaues Wasser stammt aus Oberflächen- oder Grundwasser und wird den Pflanzen künstlich zugefügt. Graues Wasser wird bei der Produktion des entsprechenden Produkts verunreinigt. Einsamer Spitzenreiter der Grafik ist deshalb auch nicht Schokolade, sondern Baumwolle: Für ein Kilogramm werden fast 1.300 Liter Wasser verunreinigt.



Die Werte des Wasserverbrauchs sind grobe Näherungen, der tatsächliche Verbrauch hängt immer von den Produktions- und Verarbeitungsbedingungen vor Ort ab.



Quelle: Water Footprint Network (2016) – Illustration: © Ole Häntzschel