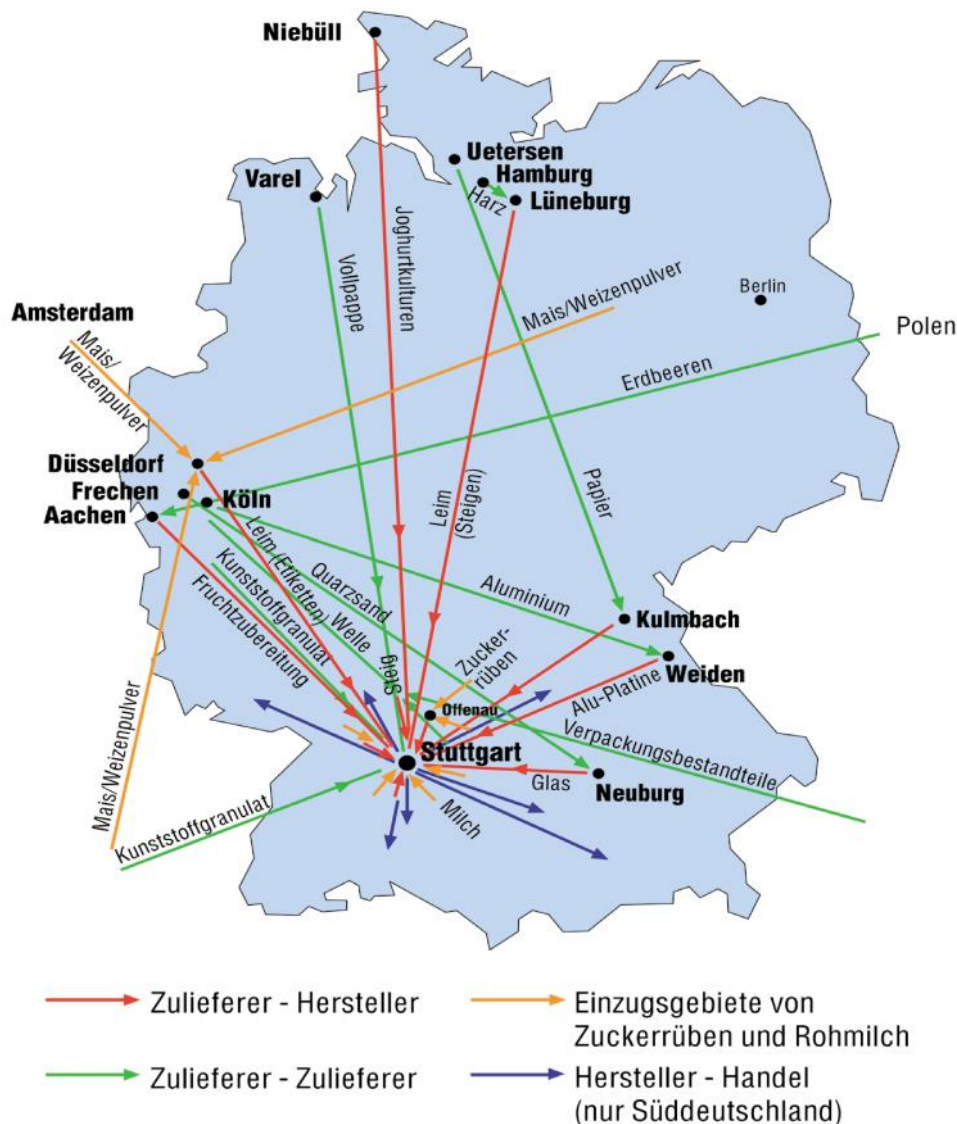


Der globalisierte Joghurt

Die absurden Auswüchse des Transportwahnsinns hat die Raumplanerin Stefanie Böge für das Wuppertal-Institut am Beispiel eines simplen Erdbeerbjoghurts aufgeschlüsselt. Die Früchte wurden ihrer Studie zufolge in Polen gepflückt, dann in Aachen aufbereitet, ehe sie in einem süddeutschen Betrieb in den Joghurt gerührt wurden. Die Joghurtkulturen bezog das Unternehmen aus Niebüll an der dänischen Grenze. Die Zuckerrüben stammten aus der Nähe von Würzburg und die Milch aus der Umgebung von Stuttgart.

Auch die Verpackung des Joghurts hatte eine weite Anreise hinter sich: Aus französischem Kunststoffgranulat wurde der Becher gegossen; Aluminium aus dem Kölner Raum waltzte ein Betrieb in Weiden in der Oberpfalz zu hauchdünnen Deckeln. Mais und Weizenpulver kamen aus Amsterdam und wurden in Düsseldorf zu Klebstoff für die Etiketten verarbeitet. Pappe kamerte man aus Varel bei Oldenburg heran.



Insgesamt addierte Böge den Fahrweg des Erdbeerbjoghurts **auf 3.494 Kilometer** - den Transport in den Supermarkt noch nicht eingerechnet.