

Besser als Fleisch von Tieren:

# Pflanzliches Fleisch von Planted spart bis zu 87% Treibhausgasemissionen und bis zu 90% Wasser

Das Schweizer Foodtech-Startup Planted, bekannt für sein pflanzliches Fleisch aus rein natürlichen Zutaten, veröffentlicht aktualisierte Berechnungen zur Produktökobilanz. Diese belegen: Planted-Fleisch weist einen deutlich besseren Fussabdruck in Bezug auf Treibhausgasemissionen und Wasserverbrauch auf als tierische Gegenstücke. Berechnet wurden die Zahlen vom unabhängigen Experten Eaternity.

Das aktuelle Ernährungssystem beruht auf der Ausbeutung von Ressourcen und der kommerziellen Nutztierhaltung. Es ist nicht nachhaltig, zerstört unsere Umwelt und beschleunigt den Klimawandel – wodurch die Ernährungssicherheit von 8 Milliarden Menschen gefährdet ist. Das Schweizer Foodtech-Startup Planted möchte den Markt verändern und sagt: Zeit für einen Wandel hin zu gesunden pflanzlichen Ernährungsgewohnheiten. Um diesen Vorstoss zu untermauern und die Umweltauswirkungen der eigenen Produkte zu überwachen und zu dokumentieren, hat das Unternehmen 2019/2020 erstmalig eine Ökobilanz für seine vier Kernprodukte aufgestellt. Nun veröffentlicht Planted eine Ende 2022 vorgenommene Aktualisierung seines CO<sub>2</sub>- und Wasser-Fussabdrucks. Die Analyse bestätigt erneut, dass das Produktportfolio von Planted's pflanzlichem Fleisch im Vergleich zu ähnlichen tierischen Fleischprodukten äusserst ressourcenschonend ist: So werden 77-87 % weniger CO<sub>2</sub>-äquivalente Emissionen erzeugt und 75-90 % des Wassers eingespart. Die Berechnungen wurden mit Hilfe von Eaternity durchgeführt, einem unabhängigen Experten, der sich auf die Ökobilanz von Lebensmitteln spezialisiert hat.

## Besser als Fleisch von Tieren – grosser Geschmack, kleiner Fussabdruck

Bei der Planted-Ökobilanz wurden die Treibhausgasemissionen (CO<sub>2</sub>-eq) und der Wasserfussabdruck (frisches sowie knappes

Wasser) auf Cradle-to-Gate Basis analysiert und mit den ähnlichsten tierischen Gegenständen verglichen (z. B. wurde pflanzliches Poulet von Planted mit der tierischen Pouletbrust verglichen).

	CO <sub>2</sub> eq	Wasser
planted.chicken	77 %	85 %
planted.pulled	83 %	75 %
planted.kebab	87 %	85 %
planted.schnitzel	87 %	90 %

## Treibhausgasemissionen

Der Vergleich mit tierischen Fleischerzeugnissen wurde auf der Grundlage des Cradle-to-Gate-Ansatzes berechnet. Dadurch wurde ermittelt, wie viele CO<sub>2</sub>-äquivalente Emissionen während des Lebenszyklus eines Produkts ausgestossen werden, bis es das Produktionszentrum verlässt (einschliesslich landwirtschaftlicher Erzeugung von Rohstoffen und deren Verarbeitung). Schritte wie der Transport ins Geschäft wurden nicht berücksichtigt, da diese bei beiden Fleischprodukten ähnlich ist.

## Frischwasser- und knappe Wasserressourcen

Dieser Vergleich wurde berechnet, um festzustellen, wie viel Wasser für die Pflanzenbewässerung sowie für Trinkwasser, die Unterbringung von Tieren, die Schlachtung und die Produktion verbraucht wird.

Die Bewertung ergab, dass alle im Einzelhandel erhältlichen pflanzlichen Fleischsorten von Planted im Vergleich zu ihren tierischen Gegenständen 75-90 % weniger Frischwasser verbrauchen. Denn: Für die Bewässerung von Futterpflanzen werden grosse Mengen an Wasser benötigt, weitere Ressourcen werden zudem während des Tierlebens verbraucht. Darüber hinaus haben alle pflanzlichen Fleischsorten von Planted einen sehr



geringen Fussabdruck bei Wasserknappheit. Dies meint, dass die Zutaten aus Regionen stammen, in denen keine oder nur geringe Wasserknappheit herrscht.

## Einsparungen mit Planted Produkten

Für die Herstellung eines Kilogramms Schweineschnitzel wird ausserdem die Wassermenge benötigt, die dem 67-fachen Durchlauf einer normalen Spülmaschine entspricht. planted.schnitzel benötigt Wassermengen von nur sieben Spülmaschinendurchläufen und spart damit 90 % Wasser.

**NEUGIERIG?  
BESTELLE JETZT  
EIN KOSTENLOSES  
MUSTERPAKET**



Exklusiv für  
Gastronom:innen bietet  
Planted kostenlose  
Musterpakete an.  
Jetzt QR-Code scannen  
oder Formular unter  
[eatplanted.com/gastronomie](https://eatplanted.com/gastronomie) ausfüllen.

Weitere Fragen oder persönlicher  
Menuberatung unter  
[foodservice@eatplanted.com](mailto:foodservice@eatplanted.com)

**planted.**



Planted Executive Board v.r.n.l.: Pascal Bieri, Judith Wemmer, Christoph Jenny, Lukas Böni.