

Pressesprecher: Martin Ittershagen
Mitarbeiter/innen: Anke Döpke, Dieter Leutert,
Fotini Mavromati, Theresa Pfeifer
Adresse: Postfach 1406, 06813 Dessau
Telefon: 0340/21 03-2122, -2827, -2250, -2318, -3927
E-Mail: pressestelle@uba.de
Internet: www.umweltbundesamt.de

Klimaschutz im Supermarkt

Internationale Konferenz „Co₂ol Food – klimafreundlich Kühlen im Supermarkt“ in Berlin

„Klimafreundlich Kühlen im Supermarkt“ – das war Thema einer internationalen Konferenz des Bundesumweltministeriums und des Umweltbundesamtes (UBA) Ende Mai 2007 in Berlin aus Anlass der deutschen EU-Ratspräsidentschaft. Wie die Kühlung von morgen im klimafreundlichen Supermarkt aussehen soll, berieten etwa 150 Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus Politik, Wirtschaft und Wissenschaft. Ein wesentliches Ergebnis: Auch im Supermarkt lässt sich klimafreundlich kühlen, falls das natürliche Kältemittel Kohlendioxid (CO₂) zum Einsatz kommt. Was auf den ersten Blick paradox klingt, ist nach Meinung vieler Expertinnen und Experten die Zukunftstechnik im modernen Supermarkt. CO₂ ist das am besten geeignete Kältemittel: Es ermöglicht energieeffiziente Kälteanlagen und ist wesentlich weniger klimaschädlich als die bislang eingesetzten fluorierten Treibhausgase. So schädigt das Kältemittelgemisch R 404A das Klima rund 3.300 Mal stärker als CO₂.

Fluorierte Treibhausgase sind heute noch das Standardkältemittel in Supermärkten. Ein Problem dieser Kälteanlagen ist unter anderem ihre Undichtigkeit. Dies führt zu unerwünschten Kältemittlemissionen - allein in Deutschland pro Jahr 3,3 Millionen Tonnen CO₂-Äquivalente. Das entspricht in etwa den Treibhausgasemissionen, die schon durch den Stromverbrauch der Kälteanlagen pro Jahr entstehen. Beim Einsatz weniger klimaschädlicher Kältemittel – wie CO₂ – ließen sich die durch den Energieverbrauch und die Kältemittlemissionen verursachten Treibhausgasemissionen der Kälteanlagen halbieren.

Aus Klimaschutzsicht sind - nach Meinung des UBA - fluorierte Treibhausgase als Kältemittel nur noch eine Übergangstechnik. Auf der Berliner Konferenz stellten Fachleute innovative Lösungen vor, die fluorierte Treibhausgase ablösen können. Für die Supermarktkälte ist CO₂ die Zukunftslösung. Und diese Zukunft hat schon begonnen: In Europa existieren bereits 100 Anlagen für die Tiefkühlung und 11 Anlagen für Tief- und Normalkühlung. Dies ist das Ergebnis langjähriger Entwicklungsarbeiten verschiedener Anlagen- und Komponentenhersteller – ein großer Erfolg für die Hersteller und für den Klimaschutz.

Die Supermarktkälte ist ein Bereich, in dem sich Klimaschutz mit kostengünstigen Maßnahmen erzielen lässt. Das natürliche Kältemittel CO₂ ist im Vergleich zu den fluorierten Treibhausgasen, die aufwändig hergestellt werden müssen, sehr preisgünstig und überall auf

der Welt erhältlich. In der Tiefkühlung sind Kälteanlagen mit CO₂ schon heute konkurrenzfähig. Bei der Normalkühlung ist die Entwicklung noch nicht soweit fortgeschritten. Aber auch hier können höhere Anlagenkosten durch verringerte Energiekosten und geringere Ausgaben für das Kältemittel über die Lebenszeit ausgeglichen werden.

Unabhängig von der Wahl des Kältemittels kann der Lebensmitteleinzelhandel bereits jetzt erhebliche Energieeinsparungen mit einfachen technischen Maßnahmen erbringen: Die Supermarktbetreiber vergeudeten wesentlich weniger Energie, falls sie Glastüren an ihren Kühlregalen zum Standard machten. Diese Investitionen amortisieren sich meist nach kurzer Zeit.

Die vollständigen Vorträge zur Konferenz „Co₂ol Food – klimafreundlich Kühlen im Supermarkt“ gibt es unter <http://www.umweltbundesamt.de/produkte/> oder unter www.ecofys.de/de/co2ol_food.htm.

Dessau, 15.06.2007
(3.426 Zeichen)