

Newsletter 25.2.2022

Fukushima-Kühlwasser soll in den Ozean freigesetzt werden

Aufgrund von Platzmangel in den Super-Tanks fasste die japanische Regierung kürzlich einen umstrittenen Beschluss: Das Kühlwasser aus der Atomruine soll ins Meer geleitet werden. Nun ist das Vorhaben durch die Internationale Atomenergiebehörde begutachtet worden.



Durch das Erdbeben und den Tsunami kollabierten im Jahre 2011 mehrere Kühlsysteme im japanischen Atomkraftwerk Fukushima, wodurch erhebliche Mengen radioaktiver Stoffe freigesetzt wurden. Auch fast elf Jahre nach der Katastrophe müssen die zerstörten Reaktoren mit Wasser gekühlt werden, wobei das anfallende radioaktive Wasser in Tanks gelagert wird.

Platzmangel als aktuelle Herausforderung

Weil kommenden Herbst der Platz für die Tanks ausgehen soll, fasste die japanische Regierung den Plan, mehr als 1,25 Millionen Kubikmeter des kontaminierten Wassers gefiltert und verdünnt in den Pazifischen Ozean zu leiten. Hierzu soll ein rund einen Kilometer langer Tunnel gebaut werden, durch den das Kühlwasser verklappt wird. Dies scheint eine leichte und wenig zeitaufwendige Lösung für den Staat zu sein, denn so müsste man sich zukünftig keine Gedanken über die Lagerung des Kühlwassers machen. Doch trotz Behandlung bleiben einige radioaktive Elemente, darunter Tritium, zurück. Das Leben und die Existenzgrundlagen zahlreicher Inselbewohner, die in hohem Maße von den Meeresressourcen abhängig sind, wird dadurch gefährdet. Auch die Natur könnte nachhaltig und irreversibel geschädigt werden.

IAEA befürwortet das Vorhaben, Greenpeace kritisiert

Seit dem 14. Februar ist eine Task Force der Internationalen Atomenergiebehörde (IAEA) in Japan, um den Plan des Landes zu prüfen. Man habe während eines ersten, einwöchigen Besuches Proben des Kühlwassers entnommen und technische Daten eingesehen, erklärte die für Atomsicherheit zuständige stellvertretende Direktorin der IAEA. Eine abschließende Einschätzung wurde noch nicht

veröffentlicht, die IAEA hat die Freisetzung, die ihrer Meinung nach der Abwasserentsorgung in Kernkraftwerken anderswo ähnelt, jedoch bereits gebilligt. Greenpeace kritisiert das Prüfverfahren. „Die IAEA ist nicht in der Lage, die Umwelt, die menschliche Gesundheit oder die Menschenrechte vor Strahlenrisiken zu schützen - das ist nicht ihre Aufgabe“, sagte Shaun Burnie, leitender Nuklearspezialist bei Greenpeace Ostasien, in einer Erklärung.

Auch Nachbarländer wie etwa Südkorea haben Bedenken geäußert und die lokalen Fischereigemeinden sprechen sich gegen das Projekt aus, weil sie befürchten, dass dies die jahrelange Arbeit zur Wiederherstellung ihres Rufs untergraben könnte.

Greenpeace wird sich weiterhin kritisch zu diesem Projekt äußern und die weiteren Vorgänge genauestens beobachten. Die potentielle Gefahr, welche die Einleitung des Kühlwassers für die Umwelt mit sich bringen könnte, muss klar ausgesprochen werden. Fest steht, dass der unermüdliche Einsatz der AktivistInnen nur durch zahlreiche großzügige Spenden möglich ist.

Greenpeace Marktchecks: Faire und Bio-Schokolade

Der aktuelle Greenpeace-Marktcheck hat abgefragt, wie umweltfreundlich und sozialverträglich die Schokolade in den österreichischen Supermärkten ist.

GREENPEACE 		Marktcheck				Schokolade-Tafeln	02-2022
Kriterien:	Gewichtung:	Bio-Angebot 40%	Faire Schokolade 20%	Palmöl-frei 20%	Vegane Produkte 20%	Ergebnis (Note)	
1.		5	8	9	4	62% (Gut)	TESTSIEGER
2.		5	4	8	4	52% (Befriedigend)	
2.		5	4	8	4	52% (Befriedigend)	
4.		5	4	8	3	50% (Befriedigend)	
5.		5	4	7	2	46% (Befriedigend)	
6.		3	4	6	1	34% (Genügend)	
6.		0	6	8	3	34% (Genügend)	
8.		0	4	8	2	28% (Genügend)	
9.		0	2	8	2	24% (Genügend)	

Ein Leben ohne Schokolade ist für viele von uns nur schwer vorstellbar. Ob als Nascherei zwischendurch, als süßer Kick nach dem Essen, zur Belohnung, zum Trost, für mehr Energie ... die Gründe, Schokolade zu essen sind vielfältig und die verzehrten Mengen entsprechend hoch. Immerhin acht Kilogramm isst eine Person in Österreich pro Jahr, zwei Kilo davon in Form von Tafel-Schokolade. Aber unser Schokolade-Konsum hat Folgen für Mensch und Umwelt. Für den Anbau von Kakao werden in den Ländern des Globalen Südens riesige Flächen an Wäldern gerodet. Mit mehr als der Hälfte des weltweiten produzierten Kakao ist die EU der größte Abnehmer von Kakao. Das bedroht nicht nur die Lebensräume vieler Tiere und Pflanzen, sondern heizt auch dem Klima

weiter ein. Deshalb hat Greenpeace geprüft, wie umweltfreundlich und sozialverträglich die vielen Schokoladen in den Supermarktregalen sind.

Das Ergebnis des Sortimentsvergleichs von Greenpeace ist wenig erfreulich: Bio und fair produzierte Schokolade muss man in den Regalen der Supermarktketten suchen. Insgesamt erfüllen nur sechs Prozent der Tafelschokolade diese Kriterien. Problematisch ist, dass für den Anbau der Zutaten Kakao und Palmöl in der Schokolade häufig große Waldflächen zerstört und Menschenrechte missachtet werden. Wie der Marktcheck zeigt, steckt in fast jeder dritten Tafelschokolade auch Palmöl. Die in Österreich meistgekauft Marke Milka setzt beispielsweise bei vielen ihrer Schokoladen auf Palmöl von Zulieferern, die mit Regenwaldzerstörung in Verbindung stehen.

Greenpeace empfiehlt, auf Bio zu achten und fordert strenge Gesetze

Greenpeace empfiehlt für einen ungetrübten Schokoladegenuss, sowohl auf die Bio-Qualität als auch auf soziale Standards bei der Herstellung zu achten. Siegel wie Fairtrade bieten den BäuerInnen einen garantierten Mindestpreis für Kakao und setzen sich gegen Kinderarbeit ein. Schokolade ist ein Genussmittel, daher gilt es faire Bio-Schokolade bewusst zu konsumieren und in Maßen zu genießen.

Um beim Einkauf den Griff zu umweltfreundlichen Produkten zu erleichtern, fordert Greenpeace von der österreichischen Bundesregierung sich, auf EU-Ebene für strenge Gesetze einzusetzen: „Für die Produktion von Lebensmitteln dürfen keine Wälder gerodet, sondern müssen Tiere und Pflanzen geschützt und Menschenrechte gewahrt werden. Das gilt natürlich auch für Produkte, die von außerhalb der EU in unsere Supermärkte kommen. Nur mit ein starken Gesetzen kann Europa seinen Beitrag leisten, Naturzerstörung und soziale Missstände einzudämmen“, sagt Konsumsprecherin Lisa Panhuber von Greenpeace.

Der Marktcheck ist ein Service von Greenpeace, um bewusst kaufenden KonsumentInnen Übersicht im Konsumdschungel zu geben. Er ermutigt damit Supermärkte, ihr Angebot an umweltfreundlichen Produkten zu verbessern. Ermöglicht wird er durch die UnterstützerInnen von Greenpeace.

Greenpeace warnt zum Aschermittwoch vor Überfischung

Am Aschermittwoch wird wie jedes Jahr viel Fisch verzehrt. Doch die Meere sind überfischt – worüber schlechte Gütezeichen hinwegtäuschen. Greenpeace empfiehlt heimischen Bio-Fisch.

Kurz vor Aschermittwoch, an dem traditionell oft Fisch auf dem Teller landet, warnt Greenpeace vor der intensiven Ausbeutung der Weltmeere. Pro Kopf essen die ÖsterreicherInnen rund acht Kilogramm Fisch im Jahr – nur rund fünf Prozent davon werden in Österreich erzeugt, der Großteil stammt aus den Meeren. Das Problem dabei: Laut der Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen sind 89 Prozent der kommerziell genutzten Fischbestände bereits bis an die Grenzen befischt, überfischt oder zusammengebrochen.

„Unsere Ozeane stehen kurz vor dem Kollaps. Um das zu verhindern, muss deutlich weniger Meeresfisch konsumiert werden“, betont Lisa Panhuber, Konsum-Expertin bei Greenpeace in Österreich. Laut der Wissenschaft wurden die Bestände der großen Raubfische wie Thunfisch, Schwertfisch und Kabeljau innerhalb von 50 Jahren um bis zu 90 Prozent dezimiert.

Auch vermeintlich nachhaltige Gütezeichen wie MSC konnten die Situation nicht verbessern, sondern befeuern die Ausbeutung der Ozeane. Denn weil sie denken, damit die Meere zu schützen, kaufen viele KonsumentInnen Produkte mit einem MSC-Gütesiegel, das vorgibt, der Fisch sei nachhaltig

gefangen. So wirkt der Fischeinkauf umweltfreundlich – doch auch MSC-Flotten fischen in überfischten Gewässern und haben riesige Mengen an Beifang.

Um die Meere zu schützen, fordert Greenpeace großflächige Meeresschutzgebiete und empfiehlt den KonsumentInnen den Griff zu regionalem Bio-Fisch.

