

## **Tropfen für Tropfen: Wasser sparen bei Kaufland**

*Die Verknappung von Wasser ist eine der größten Herausforderungen unserer Zeit, der auch Kaufland sich stellt. Wie das Unternehmen mit verschiedenen Maßnahmen effektiv Wasser spart, erzählt dieser Text.*

„Klimawandel: Sorge vor Wasserknappheit wächst“, „Wasserknappheit: Der Klimawandel hat die Versorgung erreicht“ und „Hitze und Dürre schrumpfen Ernte“ – Schlagzeilen wie diese sind seit einigen Jahren auch in Deutschland und Europa keine Seltenheit mehr, denn Wasser ist ein kostbares Gut. Laut der Weltwasseruhr des World Data Lab leben derzeit rund 2,5 Milliarden Menschen in wasserarmen Gebieten, in denen es nicht genug Wasser gibt, um den Bedarf der Bevölkerung zu decken. 2030 werden den Prognosen zufolge mehr als 2,7 Milliarden Menschen unter Wasserknappheit leiden. Der Klimawandel, die wachsende Weltbevölkerung und die weltweite Produktion von Lebensmitteln und Konsumgütern verschärfen diesen Trend rasant: Allein für die Herstellung eines T-Shirts werden 2.700 Liter Wasser benötigt, für ein Kilogramm Rindfleisch werden ganze 15.000 Liter Wasser fällig. Eine verantwortungsvollere Nutzung der Ressource Wasser ist daher relevanter denn je. Um die weltweite Wasserknappheit zu stoppen, kommt es auf jeden Einzelnen an. Nicht nur Privatpersonen, sondern insbesondere auch Industrie und Wirtschaft müssen ihren Wasserverbrauch sukzessive reduzieren. Kaufland nimmt seine Verantwortung als Unternehmen sehr ernst und setzt sich mit zahlreichen Maßnahmen dafür ein, in den verschiedensten Bereichen Wasser zu sparen.

„Als Lebensmittelhändler können wir an vielfältigen Stellschrauben ansetzen, um den Wasserverbrauch zu reduzieren. Klar auf der Hand liegt hier natürlich unser Sortiment: Besonders Obst und Gemüse ist direkt von den Auswirkungen des Klimawandels betroffen. Die vergangenen Sommer haben eindrucksvoll gezeigt, welche erheblichen Einflüsse Trockenheit und Dürre auf die Landwirtschaft und damit Erträge haben“, sagt Stefan Lukes, Geschäftsführer Einkauf Obst und Gemüse bei Kaufland.

Im Einkauf von Kaufland ist die Nutzung von Wasser mit dem Fokus auf Obst und Gemüse daher schon lange ein strategisches Thema mit Priorität. Ziel von Kaufland ist es, gemeinsam mit den Lieferanten und Produzenten an Projekten zu arbeiten, die eine effiziente und nachhaltige Nutzung von Wasser im Anbau von Obst und Gemüse fördern.

„Als Unternehmen stehen wir zusammen mit unseren Lieferanten und Produzenten vor der Aufgabe, den Verbrauch von Wasser wo immer möglich zu reduzieren. Dabei können wir auch von anderen lernen. Seit 2023 sind wir daher auch Mitglied der Alliance for Water Stewardship (AWS), einem Zusammenschluss aus Unternehmen und NGOs, die sich für einen verantwortungsvollen Umgang mit Wasserressourcen weltweit einsetzt. Hier können wir uns mit Fachexperten und Organisationen vernetzen und das Thema stärker in der Lieferkette verankern“, sagt Meike Dalchow, Einkauf Nachhaltigkeit International bei Kaufland.

Die AWS und der Standard Global G.A.P. SPRING (Sustainable Program for Irrigation and Groundwater Use) sind für das Unternehmen wichtige Standards in Bezug auf die nachhaltige Nutzung von Wasser in den Lieferketten. Diese sollen nun nach und nach auf verschiedene Warengruppen angewendet werden. Ein erstes Zwischenziel ist dabei bereits erreicht: seit diesem Jahr bezieht Kaufland Erdbeeren aus Spanien nur noch mit Standards wie AWS oder Global G.A.P. SPRING. Und damit nicht genug: Bis Ende 2025 sollen auch alle anderen Obst- und Gemüseerzeuger in Spanien, Portugal, Italien, Griechenland, Ägypten, Südafrika, Marokko, Tunesien, Israel, Indien und Chile nach anerkannten Wasserstandards zertifiziert sein. Kaufland unterstützt seine Lieferanten und Produzenten gemeinsam mit seinen Partnern bei der Umsetzung der Anforderungen. Im Impact Accelerator der AWS, einem Ansatz zum kollaborativen Wassermanagement, arbeitet Kaufland gemeinsam mit der AWS und anderen AWS-Mitgliedern daran, Produzenten aus Regionen mit hohem Wasserrisiko Wissen, Fähigkeiten und ein Netzwerk an die Hand zu geben, um einen verantwortungsvolleren Umgang mit Wasser umzusetzen. Auf diese Weise lernen die Produzenten, ihren Wassereinsatz besser zu verstehen und gemeinsam an Lösungen für eine nachhaltigere Nutzung zu arbeiten. Im nächsten Schritt können die Produzenten dann zertifiziert werden.

## Salat und Tomaten aus modernsten Gewächshäusern

Ein Beispiel aus Deutschland ist auch das Gewächshaus der Familie Reichenspurner am Chiemsee. Über das ganze Jahr verteilt, werden verschiedenste Tomatensorten wie Rispen-Tomaten, Fleischtomaten, Cocktail-Rispen-Tomaten, Cherry-Rispen-Tomaten, Mini-Romatomen und Mini-Roma-Rispen-Tomaten und Erdbeeren für Kaufland angebaut und geerntet. Der Fokus liegt klar auf einer ressourcenschonenden und klimafreundlichen Produktion. Bewässert wird ausschließlich mit Regenwasser. Dieses wird über die Dachflächen in einem knapp 50.000 Kubikmeter großen Freibecken neben dem Gewächshaus gesammelt. So kann die Familie Reichenspurner das ganze Jahr über Gemüse produzieren und dabei noch Wasser sparen. Ähnlich verhält es sich mit dem modernsten Salatgewächshaus Deutschlands. Statt in Erde werden die Salate auf dem Rheinlandhof in Willich in mehreren großen Teichen angebaut. Auf diesen Teichen wachsen die Salatpflanzen auf schwimmenden Pflanzenträgern. Die Vorteile des Teichkulturanbaus liegen insbesondere in Sachen Nachhaltigkeit klar auf der Hand: Da aus dem Teichsystem kein Tropfen Wasser entweicht, spart der Anbau 90 Prozent an Wasser im Vergleich zum Feldanbau. Durch gelöste Nährstoffe im Wasser haben die Salatpflanzen ideale Wachstumsbedingungen und benötigen 75 Prozent weniger Düngemittel.

Um den Einsatz von Wasser in der Produktion von Lebensmitteln zu reduzieren, setzt Kaufland darüber hinaus auch auf internationale Zertifizierungen und arbeitet mit verschiedenen, weithin bekannten Organisationen zusammen, die in ihren Regelwerken Vorgaben zur Wasserqualität, zur schonenden Wassernutzung oder der Nutzung von Regenwasser berücksichtigen. Dazu zählen beispielsweise die Standards Demeter, Bioland, EU-Bio, Fairtrade oder Blauer Engel. „Der Vorteil dieser Standards für unsere Kunden ist ganz klar: Sie können die nachhaltigen Produkte direkt erkennen und ihre Auswahl so gezielt treffen“, erklärt Meike Dalchow.

Neben dem Sortiment hat Kaufland aber noch andere Bereiche im Blick, in denen im Alltag effizient Wasser gespart wird. Dazu zählen zum Beispiel die Produktionsbetriebe. In den Kaufland-Fleischwerken hat es sich das Unternehmen zum Ziel gesetzt, den Wasserverbrauch zu überwachen und durch Auswertung dieser Ergebnisse zu senken. So wurden beispielsweise durch den Einbau energie- und wassersparender Anlagen bereits gute Ergebnisse erzielt. In den neugebauten Filialen von Kaufland trägt der Einsatz von wassersparenden Armaturen und WC-Spülungen dazu bei, den Wasserverbrauch zu verringern. Die Bestandsmärkte werden ebenfalls sukzessive mit diesen neuen Techniken ausgestattet.

Für Kaufland ist klar, dass all diese Maßnahmen jeweils nur ein Teil der Lösung für die Herausforderung Wasserknappheit sind: „Für uns ist entscheidend, dass wir Erfolge im Bereich nachhaltiger Wassernutzung nur gemeinsam und mit verschiedenen Maßnahmen entlang der gesamten Prozesskette erzielen können. Daher werden wir auch in den nächsten Jahren weiter daran arbeiten uns Schritt für Schritt und Tropfen für Tropfen für eine nachhaltige Wassernutzung einzusetzen“, sagt Manja Herklotz, Corporate Affairs bei Kaufland.