





Berliner Nachhaltigkeits- kalender

Essen

2025

Impressum

Der Berliner Nachhaltigkeitskalender ist ein Projekt der Stabsstelle Bildung für nachhaltige Entwicklung des Bezirksamtes Charlottenburg-Wilmersdorf von Berlin und wird finanziert aus Mitteln „Saubere Stadt“ der Senatsverwaltung für Mobilität, Verkehr, Klimaschutz und Umwelt.

Herausgeben von

Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf
Abteilung Ordnung, Umwelt, Straßen und Grünflächen
Stabsstelle Bildung für nachhaltige Entwicklung (SBNE)
Otto-Suhr-Allee 100, 10585 Berlin

Konzept Stabsstelle Bildung für nachhaltige Entwicklung (SBNE)

Text Martin Krauß, Ruth Fuentes

Redaktion Lidia Perico

Grafische Gestaltung Lamm & Kirch, Berlin mit Caspar Reuss

Bildredaktion Florian Lamm, Lidia Perico

Scans, Bildbearbeitung Jan Scheffler

Fotostrecke Uli Westphal aus der Serie „Seeds“ außer

istock_Bualookkaew Sakchatchawan (S. 12), Midjourney (S.15),
Foodwatch (S. 18), istock_zianlob (S. 21), Midjourney (S. 50), finizio.
de (S. 53), Aquaponik (S. 56), Fairtrade Deutschland/Christoph Köst-
lin (S. 59), cafe-chavalo.de (S. 126), iStock_Miljan Živković (S. 129),
pexels_Zen Chung (S. 132), istock_santosha (S. 135), Juliane Petri (S.
164), istock_Lunamarina (S. 167), aepfelundkonsorten.org (S. 170),
Midjourney (S. 173), istock_Pritam Mitra (S. 176)

Lektorat Eva Kammerer

Druckerei Offsetdruckerei Karl Grammlich GmbH

Buchbinderei Josef Spinner Großbuchbinderei GmbH

Papier Vivus 80g / m² mit FSC Recycled,
EU Ecolabel, Blauer Engel

Auflage 6.000
Juni 2024



Vorwort

Tipp

Unser Pilotprojekt zum Thema nachhaltige
Ernährung:
→ ditismuesli.berlin

**Ein Samenkorn lag auf dem Rücken,
die Amsel wollte es zerpicken.**

**Aus Mitleid hat sie es verschont
und wurde dafür reich belohnt.**

**Das Korn, das auf der Erde lag,
das wuchs und wuchs von Tag zu Tag.**

**Jetzt ist es schon ein hoher Baum
und trägt ein Nest aus weichem Flaum.**

**Die Amsel hat das Nest erbaut;
dort sitzt sie nun und zwitschert laut.**

Das Samenkorn

Joachim Ringelnatz (1883–1934)

Essen gehört zu unseren Grundbedürfnissen und unserer Ernährung kommt eine besondere Bedeutung zu, wenn es um nachhaltigen Umgang mit unserem Planeten geht. Die Rezeptur könnte so aussehen:

Eine intakte Natur mit gesunden Böden und eine geschützte Tier- und Pflanzenwelt. Faire Löhne für die Arbeit der Landwirt*innen, um ein gutes Leben und Arbeiten zu ermöglichen. Eine nachhaltige Landwirtschaft, die gesunde und hochwertige Lebensmittel produziert, die für alle erschwinglich sind: Es ist ein Ziel der Agenda 2030, Armut weltweit zu beseitigen und allen Menschen einen gerechten Lohn für ihre Arbeit und eine faire Grundsicherung zu ermöglichen – zu der auch unsere Nahrung gehört.

Die Wahl unserer Lebensmittel hat großen Einfluss auf unser Wohlbefinden – und auf die Zukunft unseres Planeten. Aus diesem Grund haben wir in diesem Kalender den Fokus auf Best Practices und Tipps rund um das so wichtige Thema Ernährung gelegt.

Der Ursprung jeden pflanzlichen Lebens liegt in einem Samenkorn. Ob Getreide, Obst, Gemüse – Samen und Früchte sind die Keimzelle für viele der Grundnahrungsmittel, die wir tagtäglich zu uns nehmen. Wie klein und kraftvoll dieses Korn des Lebens ist, präsentiert in diesem Kalender die beeindruckende Fotoserie SEEDS von Uli Westphal.

Das Ziel „Ernährungssicherheit“ der Agenda 2030 soll bis 2030 erreicht werden – weltweit! Es ist noch einiges zu tun, packen wir es an!

Lidia Perico, Team SBNE

- 1 Keine Armut**
- 2 Kein Hunger**
- 3 Gesundheit und Wohlergehen**
- 4 Hochwertige Bildung**

Sustainable Development Goals

- 5 Geschlechtergleichheit**
- 6 Sauberes Wasser / Sanitär**
- 7 Bezahlbare und saubere Energie**
- 8 Menschenwürdige Arbeit**

**9 Industrie, Innovation,
Infrastruktur**

10 Weniger Ungleichheiten

**11 Nachhaltige Städte und
Gemeinden**

**12 Nachhaltiger Konsum und
Produktion**

13 Maßnahmen zum Klimaschutz

14 Leben unter Wasser

15 Leben an Land

**16 Frieden, Gerechtigkeit und
starke Institutionen**

17 Globale Partnerschaften

Jan Feb Mär Apr Mai Jun

			1			
1	Neujahr		2			
2			3	1	Tag der Arbeit	
3			4	2	Unterrichts- freier Tag	
4	1	1	5	3		
5	2	2	6	4	1	
6	3	Winterferien	7	5	2	
7	4		8	6	3	
8	5	4	9	7	4	
9	6	5	10	8	80. Jahrestag der Befreiung	
10	7	6	11	9	6	
11	8	7	12	10	7	
12	9	8	Internationaler Frauentag	11	8	Pfingstsonntag
13	10	9	13	12	9	Pfingstmontag
14	11	10	14	Osterferien	10	Pfingstferien
15	12	11	15		11	
16	13	12	16		12	
17	14	13	17		13	
18	15	14	18	Karfreitag	14	
19	16	15	19		15	
20	17	16	20		16	
21	18	17	21	Ostermontag	17	
22	19	18	22		18	
23	20	19	23		19	
24	21	20	24		20	
25	22	21	25		21	
26	23	22	26		22	
27	24	23	27		23	
28	25	24	28		24	
29	26	25	29		25	
30	27	26	30		26	
31	28	27		29	Christi Himmelfahrt	26
		28		30	Unterrichts- freier Tag	27
		29		31		28
		30				29
		31				30

Jahresübersicht

Jul

Aug

Sep

Okt

Nov

Dez

		1			1
1		2			2
2		3	1		3
3		4	2		4
4	1	5	3	Tag der dt. Einheit	5
5	2	6	4		6
6	3	7	5		7
7	4	8	6		8
8	5	9	7		9
9	6	10	8		10
10	7	11	9		11
11	8	12	10		12
12	9	13	11		13
13	10	14	12		14
14	11	15	13		15
15	12	16	14		16
16	13	17	15		17
17	14	18	16		18
18	15	19	17		19
19	16	20	18		20
20	17	21	19		21
21	18	22	20	Herbstferien	22
22	19	23	21		23
23	20	24	22		24
24	Sommerferien	25	23		25
25	22	26	24		26
26	23	27	25		27
27	24	28	26		28
28	25	29	27		29
29	26	30	28		30
30	27		29		31
31	28		30		
	29		31	Reformationstag Halloween	
	30				
	31				

1 Keine Armut

Rund ist die Tomate – meistens. Rot ist sie – meistens. Und sie kommt aus China – allermeistens. Tatsächlich ist die Volksrepublik mit 68 Millionen Tonnen jährlich (2022) der mit Abstand größte Tomatenproduzent der Welt. Italien, das auf den meisten Tomatenmarktuben und Tomatendosen als Land der „Produktion“ notiert ist – wo also die Tomaten, die vermutlich woanders wuchsen, verarbeitet wurden – bringt nur 6,1 Millionen Tonnen auf den Weltmarkt, weniger als ein Zehntel des chinesischen Anteils.

Tomaten sind Bestandteil der Esskultur in den meisten Ländern dieser Erde. Deswegen werden – oder wurden – sie auch überall dort angebaut, wo leidlich regelmäßig die Sonne scheint und wo genügend Wasser für ihr saftiges Wachstum zur Verfügung steht. Dass China derart viel produziert – Nummer zwei ist Indien mit 20 Millionen Tonnen – hat allerdings nichts mit der Bedeutung der Tomate in der chinesischen oder der indischen Küche zu tun. Allerdings sorgt der industriell organisierte Anbau in China und Indien dafür, dass teurer angebaute Tomaten auf den Märkten anderer Länder nicht mehr konkurrieren können. Diese so entstandene ökonomische und letztlich politische Abhängigkeit von der Volksrepublik bringt die Gefahr von Armut mit sich. Beispiel Nigeria: Das Land gehörte bislang stets zu den größten Tomatenanbauländern in Afrika. Doch mit den Niedrigpreisen der chinesischen Produktion können die einheimischen Bäuerinnen und Bauern nicht mithalten. Sehr kostenintensiv sind vor allem Kühlmöglichkeiten, um die Tomaten frisch und über einen längeren Zeitraum verfügbar zu halten. Die nationale Produktion kam zum Erliegen.

Nigeria und sehr viele andere Länder – letztlich gehört auch Deutschland dazu – begeben sich mit dem Tomatenimport in große Abhängigkeit von der Volksrepublik China. Solch einseitige Bindungen können in bestimmten politischen Konstellationen problematisch werden. Gerade die Afrika-Politik Chinas gilt vielen Beobachter*innen als machtpolitisch motiviert: China investiert, um Einfluss zu erhalten. Solche Handelsbeziehungen sind nicht nur problematisch, solange sie existieren. Schwierig wird es auch, wenn sie – was jederzeit möglich ist – gekappt werden: Das kann aus politischen Gründen geschehen, aber auch die Klimakrise und Extremwetterlagen können die Ursachen sein. In jedem Fall wäre eine kurzfristige Kompensation nicht möglich, weil durch den jahrelangen Import die Infrastruktur, die ursprünglich

Filmtipp

Am Ende der Milchstraße

Der Dokumentarfilm porträtiert das Leben der Menschen in einem 50-Seelen-Dorf in Mecklenburg-Vorpommern, das vom Wandel der letzten Jahrzehnte und großer Armut geprägt ist.

→ bpb.de/mediathek/video

Tipp

Solidarische Landwirtschaft

fördert und erhält eine bäuerliche und vielfältige Landwirtschaft, stellt regionale Lebensmittel zur Verfügung und ermöglicht Menschen einen neuen Bildungs- und Erfahrungsraum.

→ solidarische-landwirtschaft.org

existierte, bis sie durch die Gesetzmäßigkeiten des Weltmarkts verdrängt wurde, verschwunden wäre.

Ziel des Nachhaltigkeitsziels 1: Keine Armut ist es unter anderem, durch die Schaffung von Ernährungssouveränität in einzelnen Ländern und Regionen, die dauerhafte Versorgung mit den nötigen Lebensmitteln zu garantieren. Konkret muss es das Ziel sein, dass große monokulturelle Nutzungen, um den Weltmarkt zu beliefern, vermieden werden, und stattdessen in jedem Land und jeder Region die gesamte Vielfalt, die eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung ausmacht, sichergestellt wird.

Best Practice

Oro Verde – Grünes Gold

1

Denkst Du beim Schokolade-Essen eigentlich an den Regenwald? Tatsächlich geht die hohe Nachfrage nach Kakao – aber auch nach vielen anderen Produkten wie Kaffee oder Bananen – seit Jahren mit einer massiven Abholzung des Regenwalds einher. Dass das nicht so sein muss, zeigt die gemeinnützige Organisation „OroVerde – Die Tropenwaldstiftung“ mit Sitz in Bonn. Oro Verde ist Spanisch und heißt Grünes Gold. Und das grüne Gold ist für die Stiftung eben jener Regenwald. In der Dominikanischen Republik unterstützt sie Kleinbäuerinnen und Kleinbauern, die statt auf konventionellen Anbau von Kakao, Bananen, Maniok oder Kaffee auf sogenannte Agroforstsysteme setzen – dem genauen Gegenteil der Monokulturen, die die Rodung von Regenwäldern befördern. Agroforstwirtschaft ist eigentlich keine neue Erfindung und doch wurde sie durch die Industrialisierung der Landwirtschaft, die Spezialisierung auf Monokulturen und durch den Drang nach größtmöglichen und schnellen Profiten beigelegt. Laut Oro Verde liegen die Vorteile dieser Systeme aber auf der Hand – so heißt es auf ihrer Webseite: „Die Agroforstsysteme erhalten die Bodenqualität, dienen als CO₂- und Wasserspeicher sowie als Lebensraum für zahlreiche Tiere und Pflanzen. Sie sind stabiler

gegenüber Schädlingen oder auch Extremwetterereignissen, die im Zuge des Klimawandels vermehrt auftreten. Die Anbaumethode ist widerstandsfähiger gegen Krankheiten, weil hier viele verschiedene Pflanzen gemeinsam angebaut werden. Wird eine Nutzpflanze krank, gibt es noch viele andere Arten, von denen geerntet werden kann.“

Doch was sind Agroforstsysteme? Hinter dem komplizierten Namen steckt eine ziemlich natürliche Art des Anbaus: Auf einer landwirtschaftlichen Fläche – auch biodiverse Waldgärten genannt – werden Bäume und Sträucher mit Ackerkulturen wie Mais, Bohnen oder Ananas kombiniert. Das System orientiert sich dabei am Stockwerkbau und der Vielfalt des ursprünglichen tropischen Regenwaldes. Im Schatten von Bäumen werden unterschiedliche Nutzpflanzen angebaut. In einem der ärmsten Gebiete der Dominikanischen Republik lernen die Kleinbäuerinnen und Kleinbauern vor Ort, dieses System zum Anbau von hochwertigem Kaffee und Kakao zu nutzen, was ihnen auf Dauer ein besseres Einkommen und eine Lebensgrundlage sichern soll. Die Stiftung bietet – finanziert durch Spenden – dafür die Bildungs- und Aufklärungsarbeit, hilft beim Anlegen von Hausgärten und Baumschulen und bei der Aufforstung. Lokale

Unterstützer*innen werden ausgebildet und lernen, wie die Agroforstsysteme angelegt und gepflegt und wie Kakao und Kaffee verarbeitet werden. Das Ziel: Illegalem Holzeinschlag, Brandrodung und Überweidung entgegenzuwirken, den Menschen vor Ort trotz anhaltenden Dürreperioden eine Perspektive durch den Anbau von Kakao und Kaffee zu bieten und somit auch gegen die Landflucht der jungen Bevölkerung anzugehen. Der nächste Schritt, der nun gegangen werden soll, ist zusammen mit den Kleinbäuerinnen und Kleinbauern eine Vermarktungsstrategie zu erarbeiten. Denn, so heißt es bei Oro Verde: „Bei Kaffee und Kakao fehlt es noch an der lokalen Infrastruktur für die weitere Verarbeitung und Vermarktung, so dass die Ernte wegen hoher Abhängigkeiten vom

Zwischenhandel nur zu niedrigen Preisen verkauft werden kann.“ Im Moment haben sich die Bäuerinnen und Bauern zusammengeschlossen und stehen nun im direkten Austausch mit Unternehmen des Kaffee- und Kakao-Sektors. Die Chancen stehen gut, dass nachhaltige Anbaumethoden zugleich den Regenwald retten und als Einkommensquelle für die Kleinbäuerinnen und Kleinbauern vor Ort dienen...

Weitere Informationen

- regenwald-schuetzen.org/projekte/regenwald-schutzprojekte/einkommen-aus-dem-regenwald
 - landwirtschaft.de/landwirtschaft-verstehen/wie-funktioniert-landwirtschaft-heute/was-ist-agroforstwirtschaft
 - rnd.de/politik/nachhaltiger-kakao-wie-in-der-elfenbeinkueste-die-abholzung-des-regenwaldes-gestoppt-werden-soll-FDF7X4OP35BKTO76WSRXCNPBQ.html
-



Kein Hunger

2

Es gibt ein Instrument, mit dem recht verlässlich die Versorgungslage in allen Ländern untersucht werden kann. Mit Hilfe dieses 'Welthungerindex' stellte sich für das Jahr 2023 heraus, dass die Hungerlage in 43 Ländern „ernst“ oder „sehr ernst“ ist. Das betrifft Länder wie Burundi, die Zentralafrikanische Republik, die Demokratische Republik Kongo, Lesotho, Madagaskar, Niger, Somalia, den Südsudan oder Jemen. Aktuell wird geschätzt, dass etwa 735 Millionen Menschen auf der Erde unterernährt sind, etwa 163 Millionen mehr als noch vor acht Jahren. Andere Berechnungen gehen von mehr als einer Milliarde hungernder Menschen aus. Alle Expert*innen, die seit Jahren diese Entwicklung analysieren, sagen voraus, dass der Hunger noch weiter zunehmen wird.

Auf den ersten Blick sind die Ursachen für Hungerkatastrophen gleich oder zumindest ähnlich wie in früheren Epochen der Menschheitsgeschichte: Dürren, Überschwemmungen, Heuschreckenplagen und vieles mehr. Oft wären diese Ereignisse mittlerweile durch den Menschen beherrschbar, doch gelten sie im Gegenteil als menschengemacht: Es ist der Klimawandel, der vermehrt für (immer intensiver werdende) Dürren und Überschwemmungen sorgt, die andere Plagen mit sich bringen.

Und es kommen weitere Gründe hinzu, vor allem die Kosten. Weltweit sind in den vergangenen Jahren die Preise für Lebensmittel dramatisch gestiegen. Besonders drastisch war der Anstieg zwischen 2020 und 2022, im Gefolge der Corona-Krise und auch als Folge des russischen Kriegs gegen die Ukraine. Das mit vielen Sanktionen versehene Russland ist der größte Weizenlieferant der Welt, und auch die überfallene Ukraine zählt zu den größten Exportnationen von Getreide. Das Land kann jedoch aufgrund des Kriegs und der militärisch eingeschränkten Möglichkeiten, die Ernte auf die Weltmärkte zu transportieren, nicht so viel liefern, wie nachgefragt wird.

Schon 2020 haben Agrarrohstoffe nach Angaben der Welternährungsorganisation (FAO) auf dem Weltmarkt insgesamt 31 Prozent mehr gekostet als 2019, bei Mais oder Ölsaaten wie Raps waren die Preise sogar doppelt so hoch. Die Preise steigen mittlerweile zwar moderater, aber sie steigen. Das erschwert gerade in Ländern, die nur wenig eigenen Anbau betreiben und auf Importe angewiesen sind, die bezahlbare Versorgung. Hinzu kommen Verkaufsinteressen, die

Podcast Tipp

fluter-Podcast: Kriegen wir alle Menschen satt?

Weltweit hungern mehr als 800 Millionen Menschen, die meisten von ihnen produzieren selbst Nahrungsmittel. „Zynisch“, sagt Martin Frick vom Welternährungsprogramm im fluter-Podcast. Denn Nahrung an sich gäbe es mehr als genug...
→ fluter.de/hunger

gegen das Ziel einer Ernährungssouveränität arbeiten. Ein Beispiel: Indonesien konnte im Jahr 1984 eine weitgehende Selbstversorgung mit Reis sicherstellen. Doch aufgrund internationalen Drucks wurde der Reismarkt liberalisiert und staatliche Anbauförderung gestrichen. Mittlerweile ist Indonesien der größte Reisimporteur der Welt – und weil viele Menschen hungern, erhält das Land große Mengen internationaler Nahrungsmittelhilfe.

Auch in Ländern, in denen es nicht derart drastisch abläuft wie in Indonesien, wirkt sich die große Politik auf die einzelnen Haushalte aus. Während in westlich geprägten Industrieländern die Menschen circa 12 bis 30 Prozent ihres Einkommens für Lebensmittel aufwenden, sind es in weniger entwickelten Ländern 60 bis 80 Prozent, in einzelnen Fällen sogar 100 Prozent.

2 Konzept „Goldene Tonne“

Best Practice

Warst Du schon einmal containern? Als „Containern“, „Mülltauchen“ oder auch „Dumpstern“ wird die Mitnahme weggeworfener Lebensmittel aus Abfallcontainern bezeichnet. Meist stehen diese Container eingezäunt auf den privaten Grundstücken von Supermärkten oder Restaurants. Einzelpersonen oder Gruppen von Aktivist*innen, die sich oft als „Lebensmittelretter*innen“ bezeichnen, verschaffen sich meist illegal Eintritt auf das Gelände, suchen im Abfall nach frisch gewegeworfenen Lebensmitteln und nehmen diese mit. Auf den ersten Blick klingt das vielleicht nicht gerade appetitlich. Tatsächlich aber ist ein großer Anteil der Lebensmittel, der tagtäglich von den Supermarktketten systematisch weggeworfen wird, noch absolut genießbar. Da finden sich zum Beispiel Nudeln, ungeöffnete Konserven oder verpackte Nüsse und Hülsenfrüchte, die nur im Müll landen, weil das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist. Oder Obst und Gemüse, das nun mal nicht mehr ganz so frisch aussieht, aber durchaus noch verwertbar ist.

Rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfall sind es jedes Jahr, die in Deutschland anfallen, heißt es auf der offiziellen Seite des Bundesministeriums für Ernährung. Sieben Prozent davon im Handel, 59 Prozent in privaten Haushalten. Laut der WWF-Studie „Das große Wegschmeißen“ von 2015 landen sogar über 18 Millionen Tonnen an Lebensmitteln pro Jahr in Deutschland in der Tonne. Dies entspricht fast einem Drittel des jährlichen Nahrungsmittelverbrauchs von 54,5 Millionen Tonnen, heißt es weiter. Von den 18 Millionen Tonnen wären laut WWF 10 Millionen Tonnen Abfall schon heute vermeidbar. Dies würde wiederum weniger unnötigen landwirtschaftlichen Anbau bedeuten sowie weniger CO₂-Emissionen. „Angesichts knapper werdender (...) fruchtbarer Ackerflächen und einer prognostizierten Weltbevölkerung von über neun Milliarden Menschen in 2050 können wir uns eine solche Verschwendung nicht leisten“ heißt es bei WWF. Vom Hunger in anderen Regionen der Welt ganz zu schweigen. Und die Lösung wäre gar nicht so schwer: Notwendig wären lediglich ein

besseres Management von Lebensmitteln insgesamt, das Verhindern der Überschussproduktion schon am Anfang der Lieferkette, die Implementierung von nachhaltigeren Marketingstrategien, die Veränderung von Konsumgewohnheiten, das organisierte Spenden übriggebliebener Lebensmittel an Foodsharing-Initiativen, die damit angesichts der hohen Nachfrage den heute schon überlasteten Tafeln Entlastung bieten könnten.

Einen ersten Schritt in Richtung weniger Lebensmittelverschwendung hat die französische Regierung gemacht: Schon seit Mai 2015 müssen Supermärkte übrig gebliebene Lebensmittel spenden und die Verschwendung von Lebensmitteln kann mit einer Geldstrafe geahndet werden. In Deutschland hingegen droht die Geldstrafe – und in manchen Fällen sogar eine Freiheitsstrafe – stattdessen weiter denjenigen, die versuchen, der Verschwendung entgegenzuwirken: Containern ist rechtswidrig, gilt als Straftat, als Hausfriedensbruch oder Diebstahl. Im Jahr 2023 schlugen Landwirtschaftsminister Cem Özdemir und Justizmi-

nister Marco Buschmann zum ersten Mal vor, Containern zu entkriminalisieren. Rolf Sommer, Leiter Landwirtschaft & Landnutzungswandel WWF Deutschland, reicht das nicht: „Die Entkriminalisierung ist ein guter Schritt. Mittelfristig muss die Politik aber dafür sorgen, dass das Containern überflüssig wird.“ In Osnabrück hat sich währenddessen der Supermarktbesitzer Guido Gartmann ein anderes Konzept überlegt: die „Goldene Tonne“. Ware, die im Einzelhandel nicht mehr verkauft werden kann, darf dort von Kunden kosten- und strafrei mitgenommen werden. Das Wichtigste sei ihm, dass möglichst viele Geschäfte dazu gebracht werden, nichts mehr wegzuerwerfen. Wenn sich jede und jeder so eine Tonne vor die Tür stellen würde, gäbe es auch keinen Grund mehr zum Containern.

Weitere Informationen

- www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/lebensmittelverschwendung/containern-lebensmittel-retten-oder-diebstahl
- www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF_Studie_Das_grosse_Wegschmeissen.pdf
- tagesschau.de/inland/innenpolitik/tafeln-senioren-100.html



3 **Gesundheit und Wohlergehen**

„Verdammter Zucker, verdammter Kaffee, verdammte Kolonien!“ soll der französische Kaiser Napoleon ausgerufen haben, als um 1800 herum auf Haiti die Revolution gesiegt hatte und die erste Schwarze Republik entstand – mit enormen Verlusten für die französische Kolonialmacht. In der Karibik und anderen kolonisierten Teilen der Welt wurde nämlich in einem Umfang Rohrzucker angebaut, wie es vorher nicht denkbar war. Zucker war ein weitgehend neues Produkt, mit dem enorme Gewinne gemacht wurden – und wenn das scheiterte, war der Frust groß.

Napoleon hatte auf eine ganz bestimmte Weise recht: Niemand braucht Zucker, Kaffee, Kolonien. Sie sind auf den Willen nach mehr Macht und Geld zurückzuführen. Zucker spielte über Jahrhunderte keine besondere Rolle in der Ernährung der Menschen. Erst mittlerweile – mehr als 200 Jahre später – setzt sich die Erkenntnis durch, dass der Schaden, der von dem süßen Stoff ausgeht, größer sein könnte als der Nutzen.

Der Pro-Kopf-Verbrauch in England lag um 1660 herum bei zwei Pfund; 30 Jahre später, 1690, waren es schon vier Pfund, und 80 Jahre später, im Jahr 1770 waren es 14 Pfund pro Jahr und Person. Im Laufe des 19. Jahrhunderts, als sich in England die Industrialisierung durchsetzte, verdreifachte sich diese Menge noch einmal. Der Grund dafür lag nicht nur in der angenehmen Süße – plötzlich wurden viele Kuchen, Torten und Süßwaren hergestellt. Der tiefere Grund lag in der Bereitstellung von Kalorien durch Zucker. Das passte gut zu den intensiveren Anforderungen, die das Arbeitsleben zunehmend an die Menschen stellte.

Mit dem Wegfall der Kolonien wurde Rohrzucker durch die Zuckerrübe kompensiert – und der Markt ausgeweitet. Das wiederum hatte Auswirkungen auf die Struktur der Agrarwirtschaft: Wie die Rohrzuckerplantagen in Übersee, so nahmen die Rübenfelder in Europa schon bald einen exorbitant hohen Anteil an der Agrarfläche ein. Bis heute nimmt der jährliche Zuckerkonsum weltweit immer noch zu. Jährlich werden über 186 Millionen Tonnen Zucker konsumiert. In Deutschland kommt jeder Mensch durchschnittlich auf mehr als 100 Gramm Zucker pro Tag – das sind über 30 Kilogramm im Jahr (oder, in den alten englischen Maßen ausgedrückt, deutlich mehr als 70 Pfund). Wenn es sich um zugesetzten, raffinierten Zucker handelt – und hierum dreht

Buchtipps

Pillen vor die Säue

Es ist, als liefen wir sehenden Auges in die Katastrophe hinein: Um unseren Fleischhunger zu stillen, müssen möglichst viele Tiere auf möglichst wenig Raum möglichst rasch „Schlachtgewicht“ erreichen – und das geht nur mit hohem Antibiotikaeinsatz. Das Buch „Pillen vor die Säue“ deckt auf, warum Antibiotika in der Massentierhaltung unsere Gesundheit gefährden.

→ bpb.de/shop/buecher

es sich in den meisten Fällen – ist diese enorme Menge gesundheitsgefährdend: etwa in Backwaren, in Softdrinks, Fruchtsäften und Süßigkeiten. Wirklich problematisch aber sind die „versteckten“ Zucker. Sie verbergen sich hinter den Begriffen Glukose, Saccharose, Dextrose, Zuckersirup, Laktose, Traubenfruchtsüße, Süßmolkepulver oder Gerstenmalz.

Es gibt auch gesünderen Zucker, der ganz natürlich in Obst und Gemüse vorkommt, wie es auch den komplexen Zucker, Kohlehydrate, gibt, den wir über Kartoffeln, Vollkornreis und Hülsenfrüchte zu uns nehmen. Der Blick auf die Geschichte und auch das aufmerksame (und nicht immer leichte) Studieren der Inhaltsangaben auf Lebensmitteln zeigen: Es geht auch ohne raffinierten Zucker und seine gesteigerte Kalorienzufuhr. Und: es geht auch mit gesunden Alternativen...

Best Practice

Foodwatch

3

„Unser Motto lautet: Essen ist politisch“, sagt Andreas Winkler. Er leitet die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit bei „foodwatch, die Essensretter“ einem gemeinnützigen Verein in Deutschland, der sich seit 2002 für die Rechte und Interessen der Verbraucher*innen einsetzt. Und das finanziell komplett unabhängig von Staat und Lebensmittelindustrie. Denn so, betont Winkler, brauchen sie „kein Blatt vor den Mund zu nehmen.“ Stattdessen kann sich das kleine Berliner Team aus etwa 25 Leuten eben dem widmen, was schon im Namen steckt: foodwatch – die Lebensmittelindustrie überwachen. Diese unter Druck setzen, regulieren. Auch in Paris, Amsterdam, Wien und Brüssel hat foodwatch jeweils Büros, die sich dieser Aufgabe widmen. Winkler ist überzeugt: „Umweltschäden, Klimaschäden, Krankheiten wie Diabetes Typ 2, das alles sind Themen, die nicht auf individueller Ebene gelöst werden können.“ Lobbyist*innen würden die Probleme von Agrar- und Ernährungspolitik gerne auf die einzelnen Verbraucher*innen abschieben. Doch es brauche politische Lösungen, strengere Vorgaben und Grenzwerte sowie Werberegulierung, so der Pressesprecher. „Man be-

kommt gesagt: Wenn ihr aufpasst und richtig einkauft, dann sind die Probleme gelöst. Das ist völliger Quatsch. Nur als Beispiel: Es ist völlig naiv zu glauben, dass wenn der oder die Einzelne im Supermarkt zum teuren Produkt greift, der Mehrwert beim Landwirt hängen bleibt.“ An Projekten und Forderungen mangelt es foodwatch jedenfalls nicht. Eine Forderung, die die Initiative zur Zeit – im Austausch mit dem Kinderärztebund und Krankenkassen – stellt, ist die Einschränkung von Werbung für Junkfood. Damit sollen Kinder besser vor falscher Ernährung geschützt werden. „Wir haben ein großes Problem mit falscher Ernährung, und zwar schon bei Kindern“, sagt Winkler. „Das liegt daran, dass im Fernsehen und auf den sozialen Medien fast ausschließlich für Produkte wie Süßigkeiten oder Limonaden geworben wird. Es braucht Werbeschränken für Junkfood.“ Eine weitere unter vielen politischen Forderungen, die foodwatch – getreu ihres Mottos – stellt, ist das Ende der Anbindehaltung beim Milchvieh. „Jeder dritte Milchviehbetrieb hält in Anbindehaltung“, erzählt Winkler. „Die Tiere können sich zum Teil kaum bewegen, umdrehen, stehen stundenlang im eigenen

Kot. Es sind schlimme Bilder, aber die Haltung ist momentan sogar für kleine Bio-Betriebe erlaubt.“ Foodwatch recherchiert, in welchen Produkten diese Milch steckt, und macht die Ergebnisse öffentlich, baut Druck auf, dass endlich das Versprechen aus dem Koalitionsvertrag eingelöst wird: Das Verbot der Anbindehaltung.

Eine jährliche Aktion bei foodwatch ist außerdem die Wahl zum „Goldenen Windbeutel“: eine online-Abstimmung über die „dreisteste Werbelüge des Jahres“. In den letzten Jahren hat die Vergabe zu einigen Erfolgen geführt, der überzuckerte Früchtetee von Hipp wurde als Reaktion zum Beispiel vom Markt genommen, die Rezeptur der

Kindertomatensuppe von Zwergenwiese wurde komplett überarbeitet und der Grünländer Käse von Hochland, Gewinner des Windbeutels 2020, werbe auf der Verpackung nicht mehr mit irreführenden Tierschutz-Versprechen, heißt es auf der foodwatch-Webseite.

Von einer Sache ist Winkler auf jeden Fall überzeugt: „Wenn es keine öffentliche Debatte gibt, keine Organisationen, die Druck ausüben, dann passiert nichts.“ Und Druck ausüben kann foodwatch gut.

Weitere Informationen
→ foodwatch.org/de/startseite



Hochwertige Bildung

4

Heute zum Italiener. Gut ist ja auch der Chinese. Und beim Mexikaner waren wir noch nicht, der ist neu. Schon wenn wir nur über Restaurants in unserer Nähe sprechen, verrät die Umgangssprache, wie international das Land ist, in dem wir leben und essen.

Die erste Pizzeria in Deutschland wurde 1952 in Würzburg eröffnet. Asiatische Restaurants gibt es seit den 1960er-Jahren in größerem Umfang: zunächst chinesische, später auch thailändische, vietnamesische und koreanische Restaurants. Auch jugoslawische, spanische und griechische Restaurants oder Imbisse entstanden mit der Arbeitsmigration nach Westdeutschland, wie es auch ab Mitte der 1960er-Jahre die ersten indischen Restaurants gab. In der DDR hingegen kamen beispielsweise asiatische Speisen erst später in der Gastronomie an, und hier wurden sie meist von deutschen Köch*innen zubereitet. Eine halbe Ausnahme bildete das Restaurant „Peking“ in Ost-Berlin, wo Köch*innen der chinesischen Botschaft sich um die Fortbildung der deutschen Kolleg*innen kümmerten.

Der wohl neben der Pizza berühmteste Essensimport in die deutsche Küche, der Döner Kebap, wird hierzulande erst seit 1969 oder 1970 verkauft, ganz genau weiß man es nicht. (In türkischen Großstädten wurden Vorläufer ab 1965 verkauft; das schöne Gerücht, der Döner sei eine West-Berliner Erfindung, stimmt also wohl nicht.) Ähnlich berühmt und beliebt wie der Döner ist auch der Burger, und dessen größter Verbreiter weltweit, der US-Konzern McDonald's, eröffnete 1971 seine erste Filiale in Deutschland.

Über ausländische Küchen kommen auch andere Gemüse und Gewürze in die Geschäfte und letztlich auch in deutsche Kochtöpfe und Pfannen. Neben der Arbeitsmigration gelten auch global bedeutende Ereignisse wie die Olympischen Spiele 1972 in München als Wegbereiter für eine Weltöffnung der Westdeutschen. In der DDR waren es die Weltfestspiele 1973.

Auch Einwanderungswellen spiegeln sich seither in der Gastronomie. Viele vietnamesische Familien beispielsweise kamen Mitte der 1970er-Jahre als Geflüchtete, sogenannte Boat People, nach Westdeutschland – und machten sich oft hier selbstständig. Nach 1990 blieben viele vietnamesische Vertragsarbeiter*innen auf dem Gebiet der ehemaligen DDR, und nicht selten eröffneten sie Gaststätten. Auch Geflüchtete aus Afghanistan oder Syrien, die beim Versuch, ihre in

Workshop Tipp

Schulworkshops mit „Dit is Müsli“

Gesunde Ernährung und Nachhaltigkeitsziele sind die Themen, die anhand des Berliner Müsliprojektes erfahrbar werden. Anhand der Inhaltsstoffe und Produktionskette lernen junge Menschen, warum nachhaltige Ernährung nicht nur gut für einen selbst, sondern auch für die Erde ist.

→ ditismuesli.berlin

ihren Heimatländern erworbenen Kompetenzen in Deutschland einzubringen, kommen manchmal auf den Gedanken einer Gastronomie oder eines Feinkostgeschäfts. In Asia-Shops, Mittelmeer-Läden oder in afrikanischen Feinkostläden können seither Zutaten für leckeres Essen gekauft werden. Mit den alten – doch seit etwa den 1970er-Jahren überwundenen – Kolonialwarenläden hat das nichts zu tun. Vielmehr zeigt sich immer mehr: Auch Essen bildet, die Geschmacksnerven helfen uns so, wie die Sinnesorgane auch, die Welt zu erkunden und zu verstehen.

4

Wie kommt der Acker zu den Kindern?

Best Practice

„Bis 2030 wollen wir jedem Kind in Deutschland, Österreich und der Schweiz ermöglichen, im Rahmen der Schullaufbahn einmal erlebt zu haben, wie Nahrungsmittel auf dem Acker angebaut werden“ sagt Sara Reichau von Acker e.V. #2030jedeskind lautet das Stichwort. Das Ziel: Kindern zeigen, wo ihr Essen überhaupt herkommt. Doch nicht nur, indem diese einen Tagesausflug auf einen Bauernhof machen und lernen, dass Pommes aus Kartoffeln hergestellt werden. Nein, die Kinder sollen mehr lernen; sie sollen Nachhaltigkeit erleben, über Jahre ihr eigenes Gemüse anbauen, sehen wie lange es braucht, bis die Kartoffeln geerntet werden können und lernen, die Pommes wertzuschätzen, um leichtfertige Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Dafür hat sich der Verein ein einfaches Konzept ausgedacht: Sie bringen nicht die Kinder an den Acker, sondern den Acker an die Schulen und Kitas. Gegründet hat Acker e.V.. Christoph Schmitz im Jahr 2014 – damals noch unter dem Namen Ackerdemia e. V. Reichau erzählt: „Christoph ist selbst auf einem Bauernhof groß geworden und hat dort gelernt, wie viel Zeit und Aufwand es bedeutet, bis man Gemüse ernten kann. Dann ist er in die Wissenschaft gegangen, hat Agrar- und Wirtschaftswissenschaften studiert. Als er Vater geworden ist, ist ihm nochmal bewusster geworden,

wie wenig Kinder über Nachhaltigkeit lernen und darüber, wo ihr Essen herkommt.“ Im Rahmen seiner Elternzeit habe er die Idee für Acker e.V. gehabt. Heute sind es mittlerweile über 1.200 Schulen und 450 Kitas im deutschsprachigen Raum, die mitmachen. „2023 wurde die 1.000. Schule von Bundeslandwirtschaftsminister Özdemir eingeweiht“, erzählt die Pressesprecherin. Die Finanzierung läuft mittlerweile über Förderpartner, wie Krankenkassen – für die AOK beispielsweise ist Acker e.V. Teil ihres Präventionsprogramms – Privatunternehmen wie Aldi Süd, Stiftungen und Landesministerien. Auch die Schulen und Kitas zahlen bei Teilnahme einen kleinen Beitrag.

Doch wie kommt der Acker nun zu den Kindern? Jede interessierte Kita oder Schule kann sich auf der Webseite von Acker e.V. anmelden. Der Verein plant dann zunächst einmal, wo der Acker hinkommt, entnimmt Bodenproben, sucht eine passende Fläche direkt oder in der Nähe der Schule – nicht selten muss dafür sogar Fläche entsiegelt werden. Im Schnitt – je nachdem wie viele Kinder am Acker beteiligt sind – haben die Acker eine Fläche zwischen 50 und 200 Quadratmetern. „Es geht nicht um Selbstversorgung, sondern darum, die Erfahrung mal gemacht zu haben“, erklärt Reichau. Im Frühjahr werden dann die Lehrkräfte fortge-

bildet. Darum kümmern sich sogenannte „Acker-Coaches“ (rund 500 solcher ehrenamtlicher Coaches unterstützen mittlerweile den Verein). Sie stellen Wissen zum Gemüseanbau zur Verfügung, sind bei der Pflanzung dabei, bringen auch Saatgut und weitere Utensilien mit an die Schule. „Wir schauen auch genau hin, dass es nicht nur eine einzige Lehrkraft an der Schule gibt, die Lust an dem Projekt hat. Dadurch haben wir wirklich eine sehr geringe Rate an Schulen, die aussteigen“, sagt Reichau. Schließlich sollen die Acker nachhaltig von den Schulen erhalten werden. Sobald das Projekt läuft, erhalten die Lehrer*innen jede Woche zudem eine

kleine Info, was in der jeweiligen Woche auf dem Acker ansteht. „Und wir haben eine auf die Bundesländer angepasste Lernplattform entwickelt“, erzählt Reichau weiter. „Nachhaltigkeit steht in jedem Land auf dem Lehrplan, wie genau sie unterrichtet wird, unterscheidet sich aber je nach Bundesland. Über die Plattform können sich die Lehrerinnen und Lehrer die passenden Unterrichtsmaterialien herunterladen.“ Wobei der größte Erkenntnisgewinn sehr wahrscheinlich auf dem Acker selbst erfolgt.

Weitere Informationen
→ acker.co/



Montag

30

Weihnachtsferien

Dienstag

31

Mittwoch

1

Neujahr

Donnerstag

2

Freitag

3

Film & Talk #2030 im Delphi Lux

Samstag

4

Sonntag

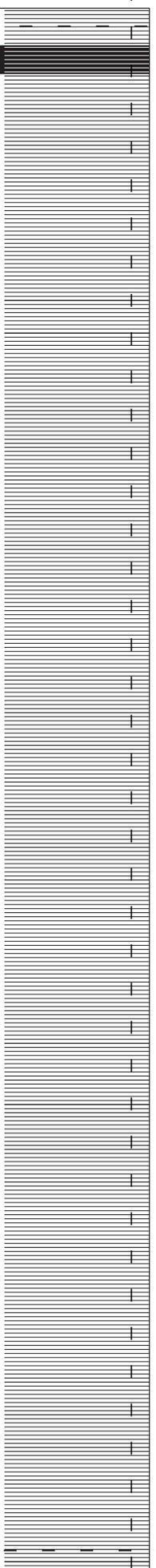
5

Jan

1

Dez

Winter



Montag

6

Heilige Drei Könige

Dienstag

7

Mittwoch

8

Donnerstag

9

Freitag

10

Samstag

11

Sonntag

12

Jan

2

Winter

Montag

13

Dienstag

14

Mittwoch

15

Donnerstag

16

Freitag

17

Beginn Grüne Woche in Berlin

Samstag

18

Sonntag

19

Jan

3

Winter

Montag

20

Dienstag

21

Mittwoch

22

Donnerstag

23

Freitag

24

Samstag

25

Sonntag

26

Ende Grüne Woche in Berlin

Jan

4

Winter

Montag

27

Tag des Gedenkens an die
Opfer des Nationalsozialismus

Dienstag

28

Mittwoch

29

Donnerstag

30

Freitag

31

Samstag

1

Sonntag

2

Jan

Feb

5

Winter

Montag

3

Winterferien

Dienstag

4

Mittwoch

5

Donnerstag

6

Freitag

7

Film & Talk #2030 im Delphi Lux

Samstag

8

Sonntag

9

Feb

6

Winter

Montag

10

Dienstag

11

Mittwoch

12

Donnerstag

13

Beginn Berlinale

Freitag

14

Samstag

15

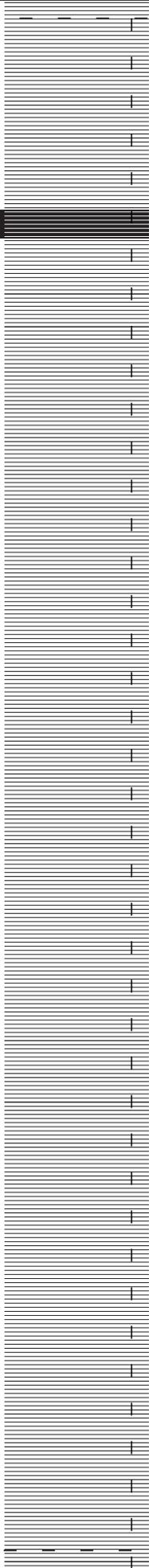
Sonntag

16

Feb

7

Winter



Montag

17

Dienstag

18

Mittwoch

19

Donnerstag

20

Freitag

21

Samstag

22

Sonntag

23

Ende Berlinale

Feb

8

Winter

Montag

24

Dienstag

25

Mittwoch

26

Donnerstag

27

Freitag

28

Samstag

1

Sonntag

2

Feb

Mär

9

Winter

Montag

3

Rosenmontag

Dienstag

4

Fastnachtdienstag

Mittwoch

5

Aschermittwoch

Donnerstag

6

Freitag

7

Film & Talk #2030 im Delphi Lux

Samstag

8

Internationaler Frauentag

Sonntag

9

Mär

10

Winter

Montag

10

Dienstag

11

Beginn BIOFACH in Nürnberg

Mittwoch

12

Donnerstag

13

Freitag

14

Samstag

15

Sonntag

16

Mär

11

Winter

Montag

17

Dienstag

18

Mittwoch

19

Donnerstag

20

Freitag

21

Samstag

22

Weltwassertag

Sonntag

23

Mär

Frühling

12

Winter

Montag

24

Dienstag

25

Mittwoch

26

Donnerstag

27

Freitag

28

Samstag

29

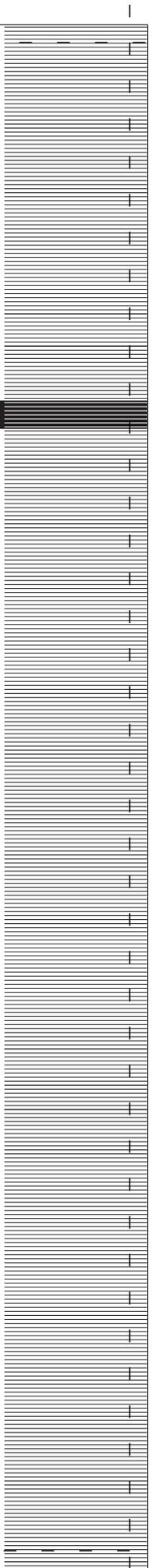
Sonntag

30

Mär

Frühling

13



Geschlechter- gleichheit

5

Gutes Essen kommt vom Bauernhof, sei er sehr klein oder sei er ein riesiger landwirtschaftlicher Betrieb. Unter den Menschen, die Agrarbetriebe besitzen, liegt der Anteil der Frauen in Deutschland bei knapp zehn Prozent. Das ist sogar im europäischen Vergleich sehr wenig, im Bereich der EU sind es 28 Prozent Betriebsinhaberinnen. Frauen, die in der Landwirtschaft arbeiten (43 Prozent), sind sehr oft mithelfende Familienangehörige und Saisonarbeiterinnen (38 Prozent). Azubis, die gerne „Landwirt / Landwirtin“ werden wollen, sind nur zu 17 Prozent weiblich.

Daraus aber zu folgern, dass es sich beim Essen und seiner Zubereitung um eine männliche Domäne handelt, wäre falsch. In Deutschland gab es im Jahr 2022 etwa 285.000 Köchinnen und 249.000 Köche – also etwas mehr Frauen als Männer in diesem Beruf. Aber sichtbar, beispielsweise in den Medien, sind überwiegend Männer. Es gibt 301 Sterneköche hierzulande, doch nur 17 Köchinnen, die mit mindestens einem Stern ausgezeichnet wurden (2022).

Schaut man sich das doch alle Menschen betreffende Thema Essen / Ernährung unter dem Gesichtspunkt des Geschlechterverhältnisses an, fallen interessante Unterschiede auf. Frauen etwa kaufen und verarbeiten eher Bio- und regionale Produkte. Im großen statistischen Vergleich greifen sie eher zu Obst und Gemüse, und unter den Menschen, die sich vegetarisch oder vegan ernähren, ist der Frauenanteil höher. Männer hingegen neigen eher zu energiereicher Nahrung, greifen schneller zu Fleisch, und auch beim Thema Alkohol ist das Trinken von Bier, Wein und anderen alkoholischen Getränken eher eine männliche Domäne.

Essen und Trinken hilft tatsächlich, männliche und weibliche Identitäten herauszubilden. Bis zum Jahr 2023 gab es in Deutschland das Magazin „Beef!“, eine Zeitschrift, die sich vor allem an Männer richtete, die viel Wert auf Essen legen. Entsprechend ging es vor allem um fleischlastige Grillrezepte und andere Formen der Steak-, Wurst- oder Gehacktes-Zubereitung. Studien aus der Geschlechterforschung zeigen, dass Verhaltensweisen wie Zurückhaltung beim Essen eher als weiblich gelten, während schnelles Essen und sichtbarer Genuss zu den männlichen Angewohnheiten zählen.

Zudem zeigt sich, dass etwa Initiativen für die Umstellung auf eine ökologische Landwirtschaft oder für eine artgerechte Tierhaltung

Tipp

@biohof_paulsen

Witzige und schöne Momente aus der Landwirtschaft. Ökologischer Familienbetrieb im Herzen der Uckermark Milchkühe Ackerbau mit Annemarie Paulsen.

meist von Frauen ausgehen. Ähnliches gilt bei der Umsetzung von Ideen zur Direktvermarktung auf Höfen, die entsprechend den Zugang zu regionalen Produkten ermöglichen. Umfragen, wie sich Menschen, die in der Landwirtschaft beschäftigt sind, zu Gentechnik verhalten, weisen ebenfalls deutlich auf Geschlechterunterschiede hin.

Das muss alles nicht unbedingt negativ oder positiv bewertet werden – Unterschiede sind nichts Schlimmes. Sie zeigen vielmehr dies: Gerade, wenn man sich eine größere Diversität wünscht – und entsprechend den Zugang zu gesund und biologisch hergestellten landwirtschaftlichen Produkten erleichtern möchte – ist eine höhere Geschlechtergerechtigkeit in der Ernährung wünschenswert.

5

Projekt „home-grown school feeding“

Best Practice

Machen wir eine Reise nach Sri Lanka: Im Jahr 2022 traf eine heftige Wirtschaftskrise das Land. Der Inselstaat im Indischen Ozean war zahlungsunfähig, musste Schulden beim Internationalen Währungsfonds aufnehmen, die Inflation lag zwischenzeitlich bei rund 50 Prozent, der Anteil der Bevölkerung unter der Armutsgrenze verdoppelte sich innerhalb nur eines Jahres auf 25 Prozent.

Auch das nationale Programm für Schulspeisungen das unter anderem seit über zwanzig Jahren vom Welternährungsprogramm der Vereinten Nationen (WFP) unterstützt wird, drohte zusammenzubrechen. Viele Essenszuliefer*innen – die sogenannten Cater*innen – konnten sich zum Teil nicht mehr leisten, die Nahrungsmittel für die Schulkantinen auf dem Markt zu kaufen, um daraus Mahlzeiten zu kochen und sie an die Schulen zu verkaufen. Es lohnte sich finanziell schlichtweg nicht mehr, das Geschäft brachte Verluste. Für Hunderttausende Kinder ist die Schulmahlzeit eine der wenigen – wenn nicht die einzige – ausgewogene, warme Mahlzeit am Tag. Für die Caterer bedeutete sie zugleich Lebensunterhalt und finanzielle Absicherung. Es sind Tausende von Frauen, die täglich mehr als eine Million Schulkinder, die

am nationalen Schulspeisungsprogramm teilnehmen, mit Essen versorgen. Jeden Tag kochen sie ausgewogene und nährstoffreiche Mahlzeiten und beliefern dann selbstständig die Schulen. Bevor beides wegzufallen drohte, musste ein nachhaltigeres Konzept her. Es galt das Schulspeisungsprojekt „home-grown school feeding“ (HGSF) von 2020 auszubauen, also die lokale landwirtschaftliche Produktion zu unterstützen, um die Qualität und Nachhaltigkeit der nationalen Schulspeisung zu verbessern. Und um durch eine Verknüpfung von Kleinbäuerinnen und -bauern, Köch*innen und Essenslieferant*innen – in Sri Lanka größtenteils Mütter aus armen, ländlichen Gemeinden – um diese Frauen darin zu unterstützen, komplett selbstständig die Mahlzeiten zu produzieren, am besten unabhängig von den Schwankungen der Marktpreise.

Das WFP stellte Werkzeuge, eigene Hühner sowie Wassertanks gegen Dürreperioden bereit und veranstaltete Schulungen. Es machte die Schulverpflegung in Kombination mit Hausgarten und Geflügelzucht wieder zu einem profitablen und nachhaltigen Geschäftsmodell und zu einer stetigen, zuverlässigen Einkommensquelle. Auf ihrer Webseite präsentiert das WFP eine der ersten

Caterinnen, die an dem Projekt teilnahmen. Damayanthi Kannangara wirkt stolz: „Mein Garten und meine Hühner geben mir so viel mehr als das, was ich in sie investiere. Sie geben uns nicht nur Nahrung, sondern auch finanzielle Sicherheit und Hoffnung auf eine bessere Zukunft.“ Ganz nach dem Schema „Schenk mir keinen Fisch, sondern lehre mich zu fischen“, stärkt das Essens-Programm des WFP vor allem Frauen in Sri Lanka, um autark,

selbstbewusst und in finanzieller Unabhängigkeit ihrem Job nachgehend die Zukunft planen zu können. Und mit den Gewinnen ihren Kindern Schulbildung und Aufstieg zu ermöglichen.

Weitere Informationen

→ nzz.ch/international/sri-lanka-die-wirtschafts-und-schuldenkrise-ist-ungeloest-id.1749821

→ wfp.org/stories/watch-how-school-meals-are-empowering-women-who-make-them-srilanka



6 Sauberes Wasser/Sanitär

Essen schmeckt, was ja schön ist, aber Essen regt ja auch die Verdauung an. Und hier fängt die Sache an zu riechen, und sie gilt als unappetitlich. „Exkrement“ ist die halbwegs salonfähige Formulierung für das, worum es geht. Wir wissen nämlich, dass die menschlichen Ausscheidungen Kot und Urin ein Sammelsurium von Stoffen enthalten, die zu Recht nicht in unserem Körper verbleiben sollten. Seit die Nahrung der Menschen nicht mehr nur aus natürlichen Stoffen wie Gemüse, Obst oder selbst erlegtem Fleisch besteht, sondern chemische Stoffe hinzukommen, sind die Exkremente in Verruf gekommen – und finden vor allem als Schimpfwort Verwendung. Schöner Scheiß.

Früher, ohne Antibiotika und andere Chemikalien, galt menschlicher Kot als exzellenter Dünger. Vor Jahrtausenden war es üblich, ihn auf Feldern zu verteilen, aber davon sind die Menschen abgerückt. Tierische Fäkalien hingegen werden immer noch in der Landwirtschaft benutzt: Kuhfladen oder Pferdedung gelten als hervorragende organische Dünger.

Je mehr die Bedeutung von Nachhaltigkeit in den Vordergrund rückt, desto mehr denken Wissenschaftler*innen und Landwirt*innen darüber nach, wieder zu einer Nutzung menschlicher Exkremente zurückzukehren. Nährstoffe aus verzehrten Lebensmitteln, etwa Phosphor und Stickstoff, könnten zurückgewonnen werden und wieder der Landwirtschaft zugeführt werden. Eines dieser Projekte findet sich nahe Berlin: Es heißt „zirkulierBAR“ und ist in Eberswalde angesiedelt. In Deutschland ist es der bislang einzige Betrieb, der menschliche Fäkalien aufbereiten darf. Zum Kot, der aus Trockentoiletten stammt, kommt hier Stroh in riesige Edelstahlcontainer. So findet eine Erhitzung statt, die die Keime abtötet und beispielsweise Medikamentenreste unschädlich macht. Nach einer Woche wird dieser sehr bemerkenswerte Rohstoff mit Grünschnitt, Erde, Kompost und Holzkohle vermischt und immer wieder durchlüftet: Etwa zwei Monate dauert der Vorgang, und dann hat man exzellente fruchtbare Erde. Die Forscher*innen von „zirkulierBar“ teilen mit: „Wir können bis zu 25 Prozent des Mineraldüngers in Deutschland ersetzen. Damit reduzieren wir unseren CO₂-Fußabdruck und minimieren gleichzeitig den Druck auf natürliche Ressourcen wie Boden, Wasser, Luft und Nährstoffe.“ Außerdem wird Wasser gespart, denn in Deutschland wird etwa ein Drittel des Frischwasserverbrauchs für die Toilettenspülung verwendet,

Filmtipp**Holy Shit**

Was geschieht mit der Nahrung, die wir verdauen, nachdem sie unseren Körper verlassen hat? Auf der Suche nach Antworten begibt sich der Regisseur Rubén Abreu auf eine investigative und unterhaltsame Suche durch 16 Städte auf vier Kontinenten.

→ holysshit-derfilm.de

um Urin und Kot abzutransportieren. Was mit menschlichem Kot funktioniert, könnte doch mit Urin auch klappen. Der Gedanke liegt nahe, und tatsächlich gab es schon erfolgreiche Pflanzversuche mit urinbasiertem Recyclingdünger: zunächst in Berliner Stadtgärten, bald in ganz Deutschland. Das Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung in Müncheberg ist hier sehr engagiert. Ähnlich wie beim menschlichen Kot soll auch hier verhindert werden, dass Nährstoffe, die der Urin enthält, einfach in der Toilette weggespült werden.

Beides, Düngung mit Urin und mit Kot, ist derzeit im EU-Bereich nicht ohne Weiteres möglich, aber in beiden Fällen weisen die bisher vorliegenden Forschungsergebnisse in eine gute Richtung.

6 Zu wertvoll für die Spülung!

Best Practice

Stellt Euch vor, man könnte wortwörtlich mit Scheiße die Welt retten. Das Eberswalder Unternehmen „finizio – Future Sanitation GmbH“ hat sich genau das zur Aufgabe gemacht. Sie bauen seit 2019 Trockentoiletten – das heißt Toiletten ohne gewöhnliche Wasserspülung, in denen die menschlichen Ausscheidungen stattdessen gesammelt, zu Humus umgewandelt und so weiterverwendet werden können. Kreislaufwirtschaft nennt sich das Konzept. Es seien gleich mehrere Probleme, die damit angegangen, ja, gelöst werden können, erklärt Katharina Müller, Pressesprecherin bei finizio. „Es wird zum einen kein Trinkwasser zum Spülen mehr verschwendet, und die Gewässer nicht mit Schadstoffen verschmutzt, die die Klärwerke nicht beseitigen können.“ Was die Klärwerke stattdessen jeden Tag energieaufwendig vernichten – so die Entwickler*innen bei finizio – sind die wertvollen, verdauten, recyclebaren Nährstoffe. Anstatt diese als Düngemittel zu nutzen, wird Kunstdünger produziert, was zwei Prozent des globalen Energieverbrauchs ausmacht.

„Die Linearwirtschaft entstand im 20. Jahrhundert, als Ressourcen unendlich erschienen. Seitdem werden für den Anbau unserer Nahrung

Düngemittel synthetisch hergestellt, über den halben Globus transportiert, einmal verdaut und anschließend im Klärwerk vernichtet,“ heißt es auf der Webseite von finizio. Und davon will finizio wieder weg: zurück zur Kreislaufwirtschaft für Klimaschutz, Klimaanpassung und Ernährungssicherheit. „Unser Ansatz ist es, qualitativ hochwertige Humuserde aus Urin und Kot herzustellen. Diese enthält Nährstoffe, könnte rund 25 Prozent der in Deutschland eingesetzten Kunstdünger ersetzen und ist zudem ein super CO₂-Speicher“, sagt Müller. Für die Aufbereitung von Kot und Urin zu qualitätsgesichertem Recyclingdünger arbeitet finizio in Kooperation mit ihrem Projektpartner zirkulierBAR, einem Forschungsprojekt in Eberswalde, das vom Bundesministerium für Bildung und Forschung gefördert wird. In Feld- und Gefäßversuchen wird die Qualität und Düngewirkung des Humus ausgewertet, den finizio über ihre Trockentoiletten gewinnt. „Das Forschungsprojekt ist aber nicht nur naturwissenschaftlich aufgezo- gen, sondern auch gesellschaftswissenschaftlich. Es soll beispielsweise auch die gesellschaftliche Akzeptanz der neuartigen Recyclingdünger im Ökolanbau untersucht werden“, sagt Müller. Damit

finizio letzten Endes die Kreislaufwirtschaft ganz einsetzen kann, braucht es noch zwei Gesetzesänderungen, erklärt sie weiter. Weder die Bioabfallverordnung noch die Düngemittelverordnung führten in ihren Listen menschliche Ausscheidungen als Bioabfall, beziehungsweise Düngemittel an. Solange das nicht geändert wird, bleiben die Trockentoiletten ein Projekt.

Im Moment finanziert sich finizio, mit seinen rund 30 Mitarbeiter*innen – neben Forschungsgeldern – über die Vermietung und den Verkauf von Trockentoiletten. Auf Festivals oder als öffentliche Toiletten sind sie schon sehr beliebt. Die

Stadt Berlin hat mittlerweile zwölf solcher Toiletten gekauft und in verschiedenen Bezirken aufstellen lassen. Ihr allerneuestes Produkt heißt aber „Floop – Die Rohrpost-Toilette für jedes Stockwerk“, eine Trockentoilette für den Privathaushalt. „So eine Art von Innovation gab’s schon lange nicht“, schwärmt Müller.

Weitere Informationen

- finizio.de/
- zirkulierbar.de/
- holysht-derfilm.de/
- berlin.de/sen/uvk/mobilitaet-und-verkehr/infrastruktur/oeffentliche-toiletten/klimafreundliche-parktoiletten/



Bezahlbare und saubere Energie

7

Biogas ist ein Stichwort, ohne dass jüngere Debatten über nachhaltige Energieversorgung nicht auskommen. Es kann ein wichtiger Beitrag für die Strom- und Gasversorgung moderner Gesellschaften werden. Biogas ist ein brennbares Gas, das durch Vergärung von Biomasse entsteht. Es gibt allerdings Kritik an gängigen Biogaskonzepten, dass die dort benötigten Energiepflanzen zu Lasten von Getreideanbau zur Nahrungsmittelproduktion gehen können. Auch dass der Bedarf der Biogasanlagen die Herausbildung von Monokulturen in der Landwirtschaft beschleunigt, wird oft moniert.

Um aus diesem Dilemma herauszukommen, wird seit etlichen Jahren geforscht, dass auch Essensabfälle in einem größeren Umfang zur Biogasherstellung dienen können. Bislang landet weltweit ein Drittel der produzierten Lebensmittel auf dem Müll, eine irgendwie geartete sinnvolle Nachnutzung findet nicht statt. Allein in Deutschland werden jährlich etwa sieben Millionen Tonnen Essen entsorgt. Das sind Obst, Gemüse, schimmliges Brot, nicht zu Ende gegessene Mittagessen, abgelaufene Milchprodukte und noch etliches mehr. Dabei wurde für die Produktion dieser Lebensmittel schon sehr viel Wasser und Energie aufgewendet. Für ein Kilogramm Brot werden etwa 1.000 Liter Wasser benötigt, für ein Kilogramm Käse etwa 5.000 Liter – das sind Mengen, die zunächst aufwendig durch Kläranlagen und Leitungen bereitgestellt werden müssen. Nicht zu vergessen, dass für Brot und Käse auch viel Energie benötigt wird, und dass nach UN-Angaben weltweit allein durch Essensverschwendung etwa drei Milliarden Tonnen an umweltschädlichen Gasen ausgestoßen werden.

Es gibt schon seit einigen Jahren die Praxis, Essensreste in Biogasanlagen zur Energieerzeugung zu nutzen. Das sind nicht nur Abfälle aus Restaurants, Kantinen und Privathaushalten. Auch Marktüberschüsse, Rückstände aus der landwirtschaftlichen Produktion, Abfälle, die beim Bierbrauen, Schnapsbrennen oder bei der Obstverarbeitung anfallen und vieles mehr. Diese Nutzung gilt als hocheffektive Methode. Um sie zu intensivieren, gibt es in jüngerer Zeit weitere Forschungen: Wissenschaftliche Prognosen besagen, dass aus 150 Tonnen Lebensmittelresten etwa 25.000 Kubikmeter Biogas entstehen könnten und aus einem Anteil von zirka 2.400 Kubikmetern hochwertiger Graphitkohlen- sowie Wasserstoff gewonnen werden könnten. Wenn das gelingt, können in gar nicht so langer Zeit große Teile der

Tipp**Mit Biogas kochen**

Biogas ersetzt verrauchte Kochfeuerstellen. Kleine Biogasanlagen dienen der Eigenversorgung der Haushalte mit sauberer Energie fürs Heizen und Kochen.

→ klimaohnegrenzen.de/projekt

Wirtschaft und der Haushalte von dieser effektiven Art profitieren, beispielsweise Wasserstoff für die Verstromung zu gewinnen. Aber auch Kohlenstoff entsteht so, und der ist im Automobil- und Flugzeugbau von großer Bedeutung: Weil die aus ihm gewonnenen Materialien extrem hart und zugleich sehr leicht sind, bedeutet dies Gewichtersparnis und damit niedrigeren Treibstoffverbrauch und entsprechend geringere CO₂-Emission. Das Schöne daran: Dies ist nur eines von vielen Beispielen für eine nachhaltige Biogasnutzung.

7

Aquaponik für Barsch & Basilikum

Best Practice

Mitten in Schöneberg, Berlin, steht eine Farm. Dort werden Barsch und Basilikum gezüchtet – „Regionaler Hauptstadtbarsch und frisches Hauptstadtbasilikum“ wie es heißt. Diese Farm nennt sich, etwas sperrig, ECF FARM Berlin, und könnte eine Pionierin werden, was nachhaltige und, regionale Nahrungsproduktion mit kurzen Lieferwegen aus dem Gewächshaus angeht: sogenanntes Urban Farming. ECF, das steht für Ecofriendly Farmsystems, zu deutsch ökofreundliche Farmsysteme. Selbst bezeichnet sich die Farm als „eine der weltweit modernsten urbanen Aquaponik-Anlagen“. Doch was ist Aquaponik? Und wie kommt man auf die Idee, gerade Barsch und Basilikum zu kombinieren? Wohl kaum nur aufgrund der netten Alliteration. (Laut dem Mitgründer der ECF-Farm Nicholas Leschke könnte man auch andere Pflanzen anbauen und mit einer anderen Fischart kombinieren: zum Beispiel Fenchel und Forelle.)

Aquaponik ist ein Verfahren, dass Aquakultur und Hydroponik verbindet. Mit anderen Worten: Die Aufzucht von Wassertieren wie Fischen, Krebsen, Schnecken oder Garnelen in Becken wird kombiniert mit der Kultivierung von Nutzpflanzen im Wasser. Wie Basilikum oder Fenchel eben. Die Aquakultur und die Hydroponik ergänzen sich tatsächlich perfekt: Pflanzen und Fische profitieren jeweils voneinander. So können die Exkremente

aus der Fischzucht – deren Entsorgung sonst oft ein großes Problem darstellt – als Nährstoffe für die Pflanzen verwendet werden. Oder wie es bei ECF Farms kurz und knapp heißt: „Fisch düngt Pflanze!“ Das Ergebnis: Die Produktion spart Wasser, Dünger und CO₂. Dabei geht das, was die ECF Farm macht, auch noch einen Schritt weiter – Aquaponik 2.0 nennen es die Gründer*innen. Statt einem gemeinsamen Wasserkreislauf koppeln sie zwei Kreisläufe miteinander. Und können somit noch spezifischer auf eine optimale Produktion von Barsch und Basilikum eingehen, mit jeweils optimierten pH-Werten oder zusätzlichen wichtigen Mineralien als Substitutionsdünger für die Pflanzen, ohne den Fischen zu schaden. Zudem wird das eingesetzte Wasser zur Aufzucht von Fisch und zur anschließenden Bewässerung der Pflanzen – also doppelt – genutzt. Im Endeffekt heißt das 90 Prozent weniger Wasserverbrauch als in der gewöhnlichen Landwirtschaft. Klar, Sensorik, Beleuchtung und Bewässerungsanlagen, die in dem modernen Treibhaus mit mehreren Ebenen für die Basilikumaufzucht sorgen, verbrauchen Strom. Die ECF in Berlin deckt den Strombedarf zu 100 Prozent durch erneuerbare Energien. Vollkommen nachvollziehbar also, dass das 2015 gegründete Start Up wenig später, 2021, mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet wurde.

An kurze Lieferwege haben die Unternehmer*innen selbstverständlich auch gedacht: Barsch und Basilikum werden an den Berliner Lebensmittel-einzelhandel sowie an Berliner Gastronomie und Catering-Unternehmen vertrieben, ECF Farms hat außerdem eine Partnerschaft mit Berliner REWE-Filialen und man kann jeden Donnerstag von 13 bis 17 Uhr – auf Vorbestellung – den Hauptstadt-

barsch und das Hauptstadtbasilikum direkt an der Farm kaufen. Es gibt übrigens noch zwei weitere Aquaponik-Farmen: Die Dachfarm Bad Ragaz in der Schweiz (für Forelle, Salate und Kräuter) und die Dachfarm Brüssel, Belgien (für Streifenbarsch, Salate und Kräuter). Aquaponik ist im Kommen.

Weitere Informationen
→ ecf-farm.de/



8 Menschen- würdige Arbeit

Spargelstechen ist harte Arbeit. Aufmerksam müssen die Reihen abgeschritten werden, für jede Spargelpflanze muss man sich bücken, gekonnt muss die Stange aus der Erde geholt werden. Es ist durchaus Alltag, dass hier zehn Stunden lang schwere und monotone körperliche Arbeit geleistet wird, die durch Roboter bislang noch nicht ersetzt werden kann. Und wenn die landwirtschaftlichen Hilfskräfte Pech haben, dann ist wegen Regen oder Kälte kaum zu erntender Spargel im Feld.

Spargelstechen ist Saisonarbeit. Die meisten Spargelstecher*innen in Deutschland haben keinen deutschen Pass, in der Regel kommen sie für die Erntezeit aus osteuropäischen Ländern wie Polen oder Rumänien, schufteten hier für Mindestlohn oder – wenn das Wetter gut genug war – für ein bisschen mehr und bessern so das vom niedrigeren Lohnniveau geprägte Einkommen der Familie auf.

Saisonarbeit findet oft dort statt, wo es um Ernährung geht: Nicht nur beim Spargelstechen werden Menschen eingestellt, die „aufgrund eines immer wiederkehrenden saisonbedingten Ereignisses oder einer immer wiederkehrenden Abfolge saisonbedingter Ereignisse an eine Jahreszeit gebunden sind, während der Bedarf an Arbeitskräften den für gewöhnlich durchgeführte Tätigkeiten erforderlichen Bedarf in erheblichem Maße übersteigt“, wie es behördlich definiert ist. Das trifft auf die Landwirtschaft zu, die noch mehr Ernten außer Spargelstechen zu bieten hat. Auch in der Gastronomie und der Tourismusbranche ist der Bedarf an saisonal angestellten Kräften im Service- oder Küchenpersonal groß. Dies gilt ebenfalls für große Teile der Forstwirtschaft, den Obst- oder Weinbau.

In all diesen Bereichen sind prekäre Beschäftigungsverhältnisse verbreitet, oft sogar die Regel. In einer von Oxfam und der Initiative Faire Landarbeit in Auftrag gegebenen Studie heißt es, dass Saisonbeschäftigte in der Landwirtschaft mit systematisch gedrückten Löhnen und einer kaum durchschaubaren Kombination aus Stunden- und Akkordlöhnen konfrontiert sind. Hinzu kämen nicht selten hohe Lohnabzüge, die etwa für Unterkünfte vorgenommen wurden. Oxfam nennt ein Beispiel, wonach ein Betrieb für eine Baracke ohne Küche fast doppelt so viel Miete verlangt habe, wie in der Münchner Innenstadt zu zahlen sei.

In den Saisonarbeitsbranchen tauchen diese Missstände besonders häufig auf, aber beispielsweise auch die ganzjährig arbeitende

Podcast Tipp

Kriminal-Podcast: „Schattenmenschen“

Eine Rumänin setzt ihr Neugeborenes im Gebüsch aus. Die verzweifelte Tat führt ins Zentrum der deutschen Fleischindustrie, wo moderne Sklaven schufteten.

→ zeit.de/gesellschaft/2023-07/

fleischindustrie-moderne-sklaverei-kriminalpodcast

fleischverarbeitende Industrie ist in den vergangenen Jahren wegen prekärer Beschäftigung, missachteter Arbeitssicherheit und überlanger Arbeitszeiten in die Kritik geraten.

Die Oxfam-Studie zur Situation in der Landwirtschaft gibt nicht allein den Betrieben die Schuld. Vielmehr seien auch die Supermarktketten in der Verantwortung, die für Produkte wie Spargel, Erdbeeren oder Gemüse ruinös niedrige Preise an die Hersteller zahlten. Zu ähnlichen Ergebnissen kommen auch Studien, die sich mit der Fleischindustrie beschäftigen: Bei den Kilogramm-Preisen, zu denen Fleisch (oder Spargel oder Gemüse) in die Regale kommt, sei menschenwürdige Arbeit nicht zu erwarten.

8 Essen und Menschenrechte

Best Practice

Wie kommt eigentlich die Banane in das Supermarktregal? Und wer bestimmt eigentlich den Preis, den ich dafür zahlen muss? Das klingt zunächst einmal nach Fragen aus der Sendung mit der Maus. Doch in ihnen steckt mehr als nur die Frage nach den einzelnen Stationen von der Pflanzung über die Ernte und die Verpackung bis hin zur Lieferung nach Deutschland. Es geht um noch mehr. Es geht um die Rechte und die faire Behandlung der Arbeiter*innen entlang aller Stationen der Lieferkette, um Geschlechtergerechtigkeit und Frauenrechte, um die Frage nach Kinderarbeit, um Transparenz vonseiten der Unternehmen, um den Umgang mit Kleinbäuerinnen und -bauern, kurzum: um Menschenrechte und Umweltschutz. Und genau deswegen nimmt sich die Nichtregierungsorganisation Oxfam dieser Frage seit 2018 jährlich an. Im sogenannten Oxfam Supermarkt-Check. „Wir analysierten die Geschäftspolitik und den Umgang mit Menschenrechten in den Lieferketten der Supermarkt-Ketten anhand von knapp 100 Bewertungskriterien auf Grundlage der UN-Leitprinzipien für Wirtschaft und Menschenrechte“, heißt es auf der offiziellen Webseite. Und weiter: „Leid und Ausbeutung dürfen keine Zutaten in unserem Essen sein.“

Doch das Ergebnis sieht anders aus. Zwar hätten die großen deutschen Supermarkt-Ketten seit 2018 im internationalen Vergleich deutliche Fortschritte gemacht. Doch immer noch erfüllten selbst die Unternehmen mit den besten Ergebnissen—wie Lidl und Tesco— nur etwas mehr als die Hälfte der Kriterien, die für eine gute Menschenrechtspolitik notwendig wären, so Oxfam. Und dann gäbe es da noch die Konzerne, die fast jegliche Verantwortung verweigerten. Edeka zum Beispiel. Elf Prozent der Kriterien erfüllte der Konzern 2022 in der Gesamtwertung. Bei den Frauenrechten lag er sogar bei null Prozent. Das Problem— so die NGO— liege am grundsätzlichen Geschäftsmodell der Supermärkte: Diese nutzen ihre Marktmacht aus und drücken den Preis bei den Zulieferer*innen so weit es geht runter. Die Produzent*innen geben den Preisdruck weiter und sparen wiederum an den Löhnen der Arbeiter*innen auf den Plantagen und Feldern.

Um bei der Banane zu bleiben: Nur 6,7 Prozent— so eine Studie von 2019— des Geldes, das wir für die Frucht zahlen (heute liegt der Preis bei etwa ein bis zwei € pro Kilo) kommt als Lohn bei den Plantagenarbeiter*innen an. Dafür aber 34,6 Prozent beim Einzelhandel.

Seit Anfang 2023 gilt in Deutschland das deutsche Lieferketten-Gesetz. Es soll durch gesetzliche Regelungen und mögliche Sanktionen bei Nichteinhaltung dafür sorgen, dass deutsche Unternehmen die Einhaltung von Menschenrechts- und Umweltstandards in ihren Lieferketten sicherstellen. Kritiker*innen bezeichnen es als zu schwach: Es gelte hauptsächlich für sehr große Unternehmen. „Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen geschehen aber auch in den Lieferketten kleinerer Unternehmen und ereignen sich häufig an deren Anfang, also auf den Feldern, Plantagen und in den Fabriken“, heißt es bei Oxfam. Im April 2024 wurde

zudem das EU-Lieferketten-Gesetz beschlossen. Allerdings gilt auch dieses nur für Unternehmen ab 1.000 Beschäftigten und einem jährlichen Umsatz von 450 Millionen Euro. Oxfam wird wohl noch einige Jahre den Supermarkt-Check weiterführen müssen, um Druck auszuüben und Transparenz zu schaffen. Als Konsument*in ist es – im Falle des Obstes – wahrscheinlich das Beste, auf regionale bzw. fairtrade gelabelte Produkte zurückzugreifen.

Weitere Informationen

→ oxfam.de/supermarkt-check

→ verdi.de/themen/internationales/initiative-lieferkettengesetz



Montag

31

Dienstag

1

Mittwoch

2

Donnerstag

3

Freitag

4

Film & Talk #2030 im Delphi Lux

Samstag

5

Sonntag

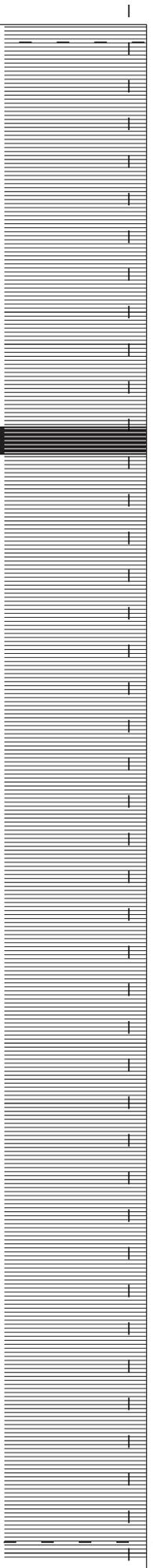
6

Mär

Frühling

Apr

14



Montag

7

Dienstag

8

Mittwoch

9

Donnerstag

10

Freitag

11

Samstag

12

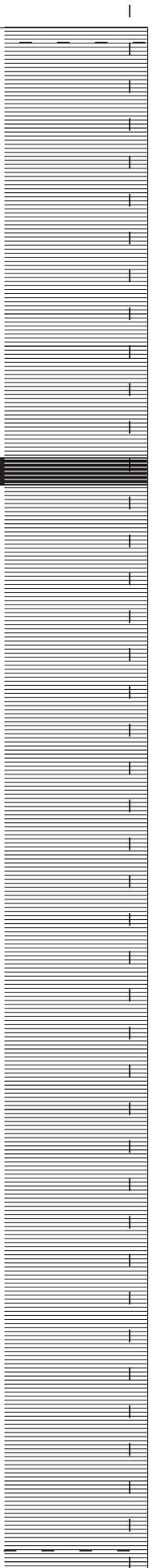
Sonntag

13

Frühling

Apr

15



Montag

14

Osterferien

Dienstag

15

Mittwoch

16

Donnerstag

17

Freitag

18

Karfreitag

Samstag

19

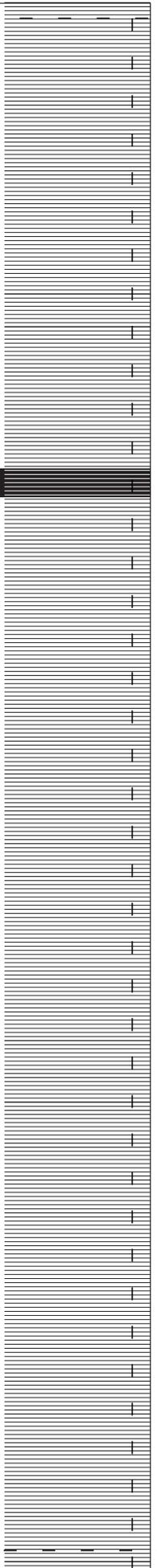
Sonntag

20

Frühling

Apr

16



Montag

21

Ostermontag

Dienstag

22

Tag der Erde

Mittwoch

23

Donnerstag

24

Freitag

25

Samstag

26

Sonntag

27

Frühling

Apr

17

Montag

28

Dienstag

29

Mittwoch

30

Donnerstag

1

Tag der Arbeit

Freitag

2

Unterrichtsfreier Tag
Film & Talk #2030 im Delphi Lux

Samstag

3

Tag des Artenschutzes

Sonntag

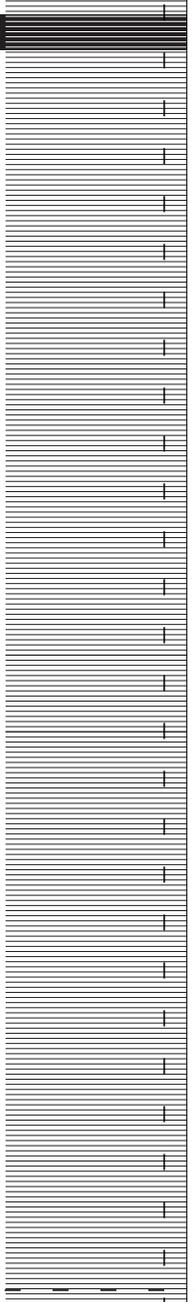
4

Frühling

Apr

Mai

18



Montag

5

Dienstag

6

Mittwoch

7

Donnerstag

8

80. Jahrestag der Befreiung

Freitag

9

Europatag

Samstag

10

Sonntag

11

Muttertag

Frühling

Mai

19

Montag

12

Dienstag

13

Mittwoch

14

Donnerstag

15

Freitag

16

Samstag

17

Sonntag

18

Frühling

Mai

20

Montag

19

Dienstag

20

Mittwoch

21

Donnerstag

22

Tag der biologischen Vielfalt

Freitag

23

Samstag

24

Sonntag

25

Frühling

Mai

21

Montag

26

Dienstag

27

Mittwoch

28

Donnerstag

29

Christi Himmelfahrt

Freitag

30

Unterrichtsfreier Tag

Samstag

31

Sonntag

1

Internationaler Kindertag

Frühling

Mai

Jun

22

Montag

2

Dienstag

3

Mittwoch

4

Donnerstag

5

Freitag

6

Karneval der Kulturen

Samstag

7

Sonntag

8

Pfingstsonntag

Frühling

Jun

23

Montag

9

Pfingstmontag

Dienstag

10

Pfingstferien

Mittwoch

11

Donnerstag

12

Freitag

13

Film & Talk #2030 im Delphi Lux

Samstag

14

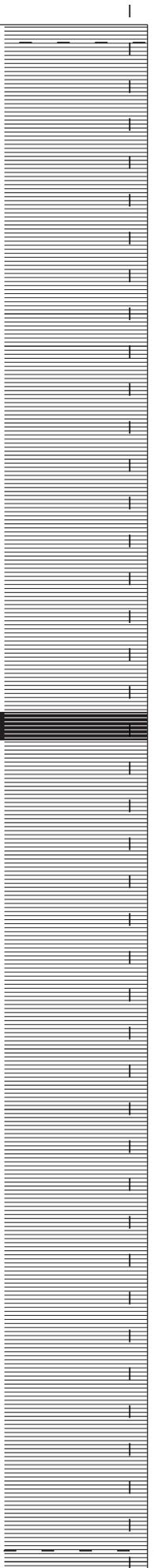
Sonntag

15

Frühling

Jun

24



Montag

16

World Refill Day

Dienstag

17

Mittwoch

18

Donnerstag

19

Fronleichnam

Freitag

20

Samstag

21

Fête de la Musique

Sonntag

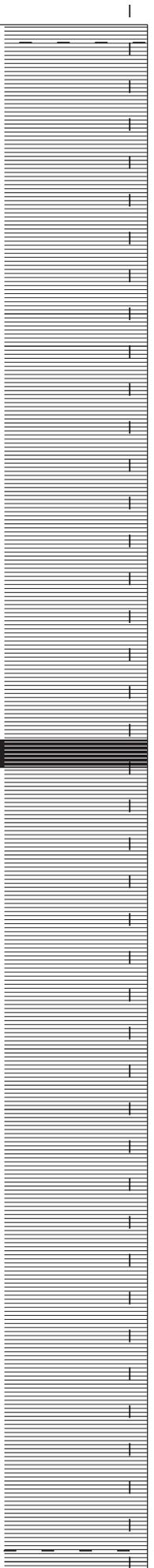
22

Frühling

Jun

Sommer

25



Montag

23

Dienstag

24

Mittwoch

25

Donnerstag

26

Freitag

27

Samstag

28

Christopher Street Day
Lange Nacht der
Wissenschaften

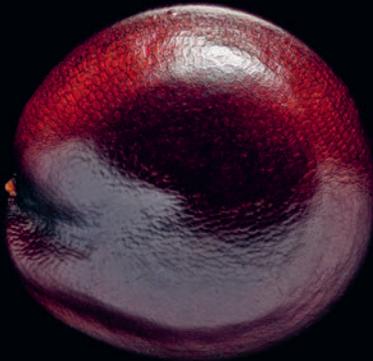
Sonntag

29

Jun

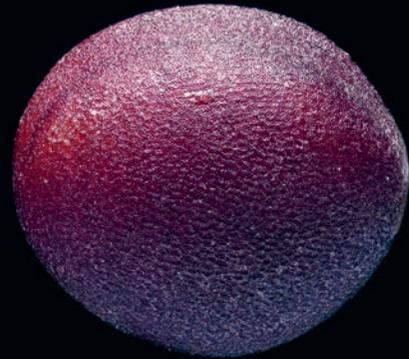
Sommer

26



<i>Abelmoschus esculentus</i>	Okra
<i>Agastache foeniculum</i>	Anis-Riesensop
<i>Amaranthus blitum</i>	Aufsteigender Fuchsschwanz
<i>Ananas comosus</i>	Ananas

<i>Actinidia deliciosa</i>	Kiwi
<i>Allium cepa</i>	Zwiebel
<i>Amphicarpaea bracteata</i>	Erdbohne
<i>Anethum graveolens</i>	Dill

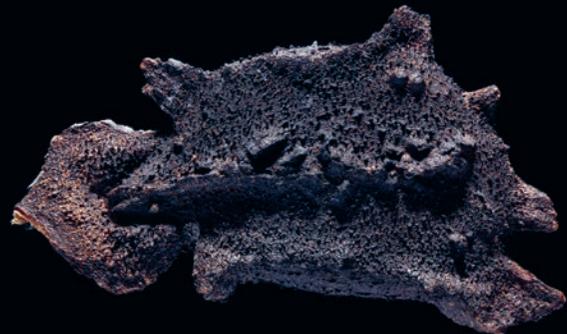


Beta vulgaris
Brassica juncea
Capparis spinosa
Centaurea cyanus

Rote Bete
 Brauner Senf
 Echter Kapernstrauch
 Kornblume

Borago officinalis
Brassica oleracea
Carica papaya
Ceratonia siliqua

Borretsch
 Gemüse 
 Papaya 
 Johannsbrotbaum



<i>Cichorium endivia</i>	Endivie
<i>Citrus limon</i>	Zitrone
<i>Cucumis metuliferus</i>	Horngurke
<i>Cucurbita maxima</i>	Riesen-Kürbis

<i>Citrullus lanatus</i>	Wassermel
<i>Cucumis melo</i>	Zuckermel
<i>Cucumis sativus</i>	Gurke
<i>Cyclanthera pedata</i>	Inka-Gurke



Cynara scolymus

Eleteria cardamomum

Eutrema japonicum

Fragaria × ananassa

Artischocke

Grüner Kardamom

Wassermeerrettich

Erdbeere

Daucus carota

Eleusine coracana

Fagopyrum tataricum

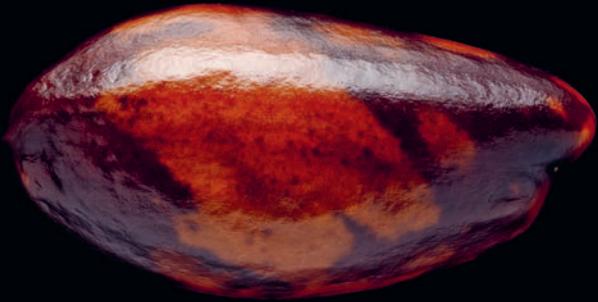
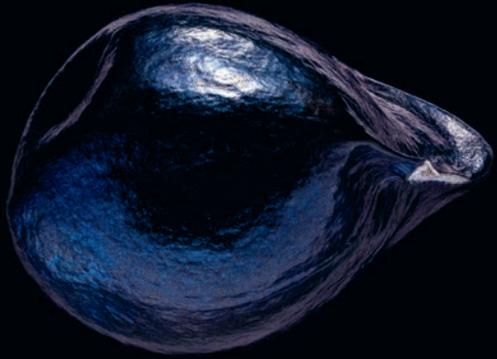
Glycyrrhiza echinata

Möre

gerhirse

tatarischer Buchweizen

Süßholz



<i>Hemerocallis fulva</i>	Bahnwärter-Taglilie
<i>Hippophae rhamnoides</i>	Sanddorn
<i>Hylocereus undatus</i>	Drachenfrucht
<i>Lathyrus tuberosus</i>	Knollen-Platterbse

<i>Hibiscus cannabinus</i>	Kenaf
<i>Humulus lupulus</i>	Hopfen
<i>Lactuca sativa var crispa</i>	Schnittsalat
<i>Malva alcea</i>	Rosen-Malve



Medicago sativa Luzerne
Momordica charantia Bittermelone
Olea europaea Olive
Panicum miliaceum Rispenhirse

Melissa officinalis Zitronmelisse
Musa acuminata Zwergbanane
Opuntia ficus-indica Feigenkaktus
Papaver somniferum Schlafmohn



Passiflora quadrangularis

Riesengranadilla

Perilla frutescens

Perilla

Phaseolus vulgaris

Gartenbohne

Raphanus sativus

Rettich

Pastinaca sativa

Pastinak

Phaseolus coccineus

Suerbohne

Portulaca oleracea

Rote Johannisbeere

Ribes rubrum

Rote Johannisbeere



Rubus chamaemorus

Salvia hispanica

Sambucus nigra

Satureja hortensis

Moltebeere

Chia

Schwarzer Holunder

Sommer-Bohnenkraut

Rubus sect. Rubus

Salvia rosmarinus

Sanguisorba minor

Secale cereale

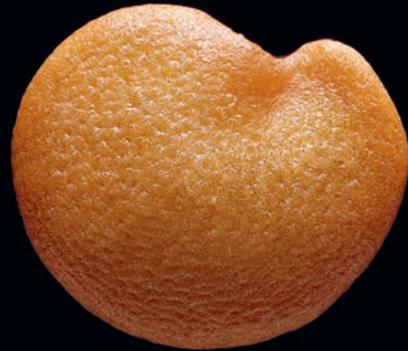
Brombeere

Rosmarin

Kleiner Wiesenknopf

Roggen





Sesamum indicum Sesam
Smallanthus sonchifolius Yacón
Solanum lycopersicum Tomate
Solanum quitoense Lulo

Setaria italica Kolbenhirse
Solanum betaceum Baumtomate
Solanum melongena Aubergine
Solanum tuberosum Kartoffel



Spinacia oleracea
Tropaeolum majus
Valerianaella locusta
Vigna unguiculata

Spinat
 Kapuzinerkresse
 Feldsalat
 Augenbohne

Trigonella foenum-graecum
Vaccinium corymbosum
Vigna radiata
Zea mays

Pockshornklee
 amerikanische Heidelbeere
 Mungbohne
 Mais

Montag

30

Dienstag

1

Mittwoch

2

Donnerstag

3

Freitag

4

Film & Talk #2030 im Delphi Lux

Samstag

5

Sonntag

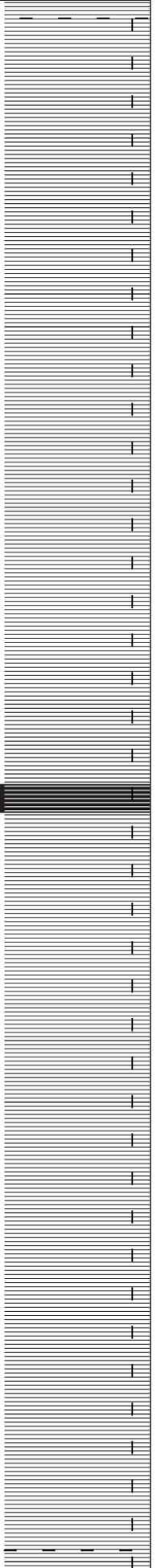
6

Sommer

Jun

Jul

27



Montag

7

Dienstag

8

Mittwoch

9

Donnerstag

10

Freitag

11

Samstag

12

Sonntag

13

Sommer

Jul

28

Montag

14

Dienstag

15

Mariä Himmelfahrt

Mittwoch

16

Donnerstag

17

Freitag

18

Samstag

19

Sonntag

20

Sommer

Jul

29

Montag

21

Dienstag

22

Mittwoch

23

Donnerstag

24

Sommerferien

Freitag

25

Samstag

26

Sonntag

27

Sommer

Jul

30

Montag

28

Dienstag

29

Mittwoch

30

Donnerstag

31

Freitag

1

Samstag

2

Sonntag

3

Sommer

Jul

Aug

31

Montag

4

Dienstag

5

Mittwoch

6

Donnerstag

7

Freitag

8

Samstag

9

Sonntag

10

Sommer

Aug

32

Montag

11

Dienstag

12

Mittwoch

13

Donnerstag

14

Freitag

15

Samstag

16

Sonntag

17

Sommer

Aug

33

Montag

18

Dienstag

19

Mittwoch

20

Donnerstag

21

Freitag

22

Samstag

23

Sonntag

24

Sommer

Aug

34

Montag

25

Dienstag

26

Mittwoch

27

Donnerstag

28

Freitag

29

Samstag

30

Sonntag

31

Sommer

Aug

35

Montag

1

Dienstag

2

Mittwoch

3

Donnerstag

4

Freitag

5

Film & Talk #2030 im Delphi Lux

Samstag

6

Sonntag

7

Sommer

Sep

36

Montag

8

Dienstag

9

Mittwoch

10

Donnerstag

11

Freitag

12

Samstag

13

Sonntag

14

Sommer

Sep

37

Montag

15

Dienstag

16

Mittwoch

17

Donnerstag

18

Freitag

19

Samstag

20

World Clean Up Day 2025

Sonntag

21

Sommer

Sep

38

Montag

22

Dienstag

23

Mittwoch

24

Donnerstag

25

Freitag

26

Samstag

27

Sonntag

28

Sep

Herbst

39

Montag

29

Dienstag

30

Mittwoch

1

Donnerstag

2

Film & Talk #2030 im Delphi Lux

Freitag

3

Tag der Deutschen Einheit

Samstag

4

Sonntag

5

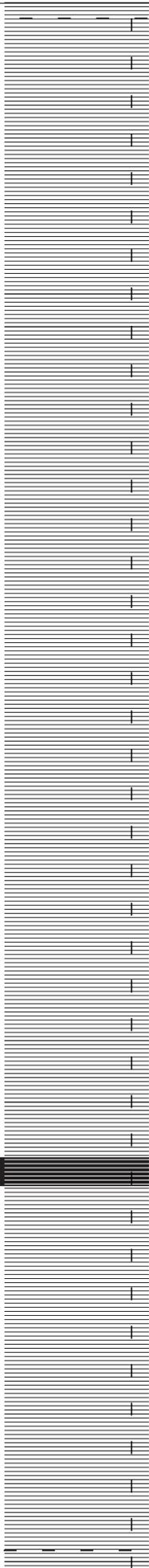
Erntedankfest

Sep

Herbst

Okt

40



„Green Deal“ nennt sich eines der wichtigsten Projekte, das sich die Europäische Union vorgenommen hat. Wichtiger Teil des Green Deal ist die Strategie „Vom Hof auf den Tisch“, und hier geht es um Essen, genauer um einen „Wandel bei der Erzeugung und beim Konsum von Lebensmitteln in Europa“. Denn die bisherige – und immer noch übliche – Art der Ernährung hinterlässt einen zu großen ökologischen Fußabdruck, und sie ist, wie zuletzt der Ukraine-Krieg gezeigt hat, nur schwach gegen Krisen gewappnet.

Was eine bessere Umweltbilanz angeht, wollen sich die EU und die jeweiligen nationalen Regierungen beispielsweise um die Reduzierung von Pestiziden kümmern, das Tierwohl soll verbessert und Lebensmittelverschwendung soll verringert werden. Und auch an der Verbesserung von Verbraucherinformationen, etwa zu Honig, Marmelade oder Fruchtsäften wird gearbeitet. Zu diesem Komplex gehören auch Vorschriften zur Kennzeichnung der Herkunft und Beschaffenheit von Lebensmitteln.

Was aber die Stärkung gegen Krisenanfälligkeit angeht, da gibt es Initiativen, die aus der Landwirtschaft selbst kommen. „Erzeugergemeinschaft“ heißt das Stichwort und ist in Deutschland bislang in der Milchwirtschaft bekannt – freilich auch hier noch nicht allzu verbreitet. Erzeugergemeinschaften agieren in Konkurrenz zu den großen Genossenschaften; im Milchbereich ist das etwa das Deutsche Milchkontor, dem viele Bäuerinnen und Bauern vorwerfen, zu schlechte Preise zu zahlen, und sie selbst sehen sich in einer zu schlechten Verhandlungsposition. Erzeugergemeinschaften hingegen sind „Zusammenschlüsse von Erzeuger*innen von Agrar- oder Agrarverarbeitungs-erzeugnissen“, wie es die Niedersächsische Landwirtschaftskammer definiert, „die gemeinsam den Zweck verfolgen, die Erzeugung und den Absatz den Erfordernissen des Marktes anzupassen“. Also: Selbst verhandeln, und das mit einigem Erfolg.

Diese Erzeugergemeinschaften sind in der Regel regional organisiert, also Netzwerke von Landwirt*innen, die nicht allzu weit voneinander entfernt leben und die auch gut die Kund*innen in der Nähe bedienen können. Milch ist einerseits zwar, darauf verweisen Großgenossenschaften wie der DMK, ein globales Wirtschaftsgut der großen Exportnationen wie den USA, Neuseeland oder Australien. Andererseits aber rechnen die Bäuerinnen und Bauern in ihren Erzeugerge-

9 Industrie, Innovationen, Infrastruktur

meinschaften nicht damit, bald aus Übersee „totkonkurriert“ zu werden. Schließlich setzen sie mit ihrer Strategie bewusst auf regionale Märkte und frische Milch.

Das passt alles gut zu den Zielen des Green Deal. Erst im April 2024 bekundeten über 500 europäische Lokalpolitiker*innen auf einer Konferenz in Belgien, ihre Entschlossenheit, „die Ziele des europäischen Grünen Deals in unseren Gemeinden und Regionen zu erreichen und für eine bestmögliche Beteiligung unserer Bürgerinnen und Bürger, Unternehmen und lokalen Gemeinschaften zu sorgen“. Wenn all diese Kräfte am Green Deal mitwirken, wenn die Rahmenbedingungen so sind, dass regionale Produktion lohnend ist, dann wird der Konsum auch klimafreundlich.

Best Practice

Kaffee-Konsum-Klima

9

Es ist ein Morgenritual, dass wohl selbst bei den Menschen mit dem größten Öko-Bewusstsein, die mit dem Fahrrad zur Arbeit zur Arbeit fahren, sich fleischarm ernähren und auf das Fliegen verzichten, verbreitet ist: das Kaffeetrinken. Die meisten brauchen das duftende Getränk, um überhaupt aus dem Haus zu kommen. Im Laufe des Tages werden dann eventuell noch ein, zwei weitere Tassen getrunken: Der Espresso nach dem Mittagessen darf zum Beispiel nicht fehlen, oder der Filterkaffee zum Muntermachen zwischendurch. In Deutschland lag der Konsum im zweiten Quartal 2022 tatsächlich bei 3,8 Tassen pro Kopf und pro Tag. Die EU ist der weltweit größte Kaffee-Importeur. Was die meisten gerne verdrängen: Der Klimaschaden ist größer als man denkt. „Insgesamt produziert eine einzelne Kaffeetasse zwischen rund 50 und gut 200 Gramm CO₂“, heißt es beim Greenpeace-Marktcheck. „Zum Vergleich: Ein Auto stößt pro Kilometer im Schnitt rund 120 Gramm CO₂ aus.“ Ausschlaggebend seien für diesen ökologischen Fußabdruck Anbau, Transport sowie die Zubereitung durch die Endverbraucher*innen. Es lohnt sich also genauer hinzuschauen, wenn man das nächste Mal eine Tasse Kaffee genießen möchte. Die Leipziger Genossenschaft Café Chavalo ge-

hört zu den Kaffeeproduzent*innen, die auch genauer hinschauen: Bio, Fair Trade und emissionsfrei mit dem Segelschiff von Nicaragua nach Europa geliefert. Gekauft wird er direkt bei den Erzeuger*innen, der Kaffee-Agrargemeinschaften Miraflor und Tierra Nueva in Nicaragua. Zwischenhändler*innen gibt es keine. Gegründet hat die Firma 2014 der Einzelunternehmer Jens Klein, drei Jahre später wurde daraus eine Genossenschaft mit etwa 50 Mitgliedern. Café Chavalo ist unter anderem anerkannter Lieferant des Weltladen-Dachverbands. Der Grundgedanke: „Gemeinsam arbeiten, gemeinsam Verantwortung tragen.“ Und das tut Café Chavalo in jedem Produktionsschritt. Die Kaffee-Bäuerinnen und -Bauern der Agrargemeinschaften Miraflor und Tierra Nueva sind eingebunden in Diskussionen und Abstimmungen. Sie nehmen zudem online an der Generalversammlung der Genossenschaft Café Chavalo teil. So entsteht eine völlig neue Beziehung zwischen Lieferant und Kunde. „Eine Beziehung der Wertschätzung“, heißt es auf ihrer Webseite. Röstung und Verpackung des Café Chavalo Kaffees übernimmt zum Teil der Kooperationsverband Tierra Nueva in Nicaragua sowie die Kaffeerösterei Leipzig unterstützt vom Christlichen Sozialwerk. Nicht nur der

Tipp

Du willst Teil einer Gemeinschaft werden, die allen den Zugang zu guten und fair produzierten Lebensmitteln ermöglicht? Bei SuperCoop sind wir mehr als nur Kund*innen! Unser Supermarkt gehört allen, die dort einkaufen und wird gemeinschaftlich betrieben.

→ supercoop.de/



umweltschonende Anbau, das Verbot gefährlicher Pestizide und gentechnisch veränderten Saatgutes sowie die emissionsfreie Lieferung sind bei Café Chavalo essentiell. Auch auf eine faire Bezahlung der Kleinbäuerinnen und -bauern wird geachtet. So erhielten die bäuerlichen Kooperativen im Jahr 2022 etwa 3,40 Euro pro 500 Gramm Rohkaffee. Das ist sogar mehr als der durchschnittliche Preis nach Fairtrade-Standards inklusive Bio-prämie von etwa 2,60 Euro.

Laut Greenpeace lohnt sich biologischer Anbau bei Kaffee extrem: Bio-Kaffee verursacht beim Anbau – aufgrund des Verzichts von Mineraldüngern und chemisch-synthetischen Pestiziden – zwischen einem Drittel und halb so viel CO₂ wie konventioneller Kaffee. Es gibt Mischkulturen statt Monokulturen – das heißt die Kaffeepflanzen stehen zwischen Zitrus-Bäumen, Palmen und Bananenstauden, die diese vor der kräftigen Sonne schützen. Mischkulturen fördern die Pflanzenvielfalt und verhindern, dass weitere Urwälder gerodet werden.

Kaffeeanbau und -konsum belasten also Klima, Umwelt (und Mensch). Die Emissionen pro Tasse Kaffee sind hoch. Ihn bei Genossenschaften wie Café Chavalo zu kaufen, kann dazu beitragen,

die Emissionen zu senken. Doch: Bio-Siegel-Kaffee ist kein Allheilmittel. Denn über 40 Prozent aller Emissionen entstehen beim Endverbrauch. Es ist unsere Verantwortung, welche Kaffeemaschine wir wie nutzen, wie viel Energie diese benötigt, wie viel Wasser verbraucht und wie viel Abfall durch Kapseln oder Pads verursacht werden. Von Wegwerfbechern beim Starbucks nebenan ganz zu schweigen. Die Kaffeereste selbst müssen übrigens auch nicht unbedingt weggeworfen werden. Sie können stattdessen als Pflanzendünger verwendet werden.

So oder so: Kaffee ist ein Luxusgut – betont Greenpeace. Und empfiehlt – zusätzlich zu allen schon erwähnten Anmerkungen – „Nur so viel Kaffee machen, wie man tatsächlich trinkt.“ Und: „Statt Kaffee auch mal Tee trinken oder ‚heimischen‘ Kaffee aus Getreide und Co.“ Heißt zurück zum guten alten Caro-Kaffee. Für die Kaffeebäuerinnen und -bauern in Mittelamerika vielleicht aber auch nicht die beste Lösung...

Weitere Informationen

→ cafe-chavalo.de/

→ weltladen.de/ueber-weltlaeden/kundenmagazin/reportage/segel-kaffee/

→ greenpeace.at/uploads/2022/07/greenpeacemarktcheck_factsheet_kaffee_feb2021.pdf

Abends ins Restaurant? Der Zusammenhang von Ernährung und sozialer Ungleichheit zeigt sich nicht selten schon bei der Auswahl der Gastronomie – sofern das Haushaltsbudget überhaupt einen solchen Ausflug erlaubt. Geht es in ein Restaurant mit guter Küche, oder wird eher die Filiale einer Fast-Food-Kette aufgesucht?

Das ist nur ein Beispiel für den vielfach belegten Umstand, dass Menschen aus Familien mit sozialer Benachteiligung sich oft ungesünder ernähren als Menschen mit mehr Geld auf dem Konto. Es gibt viele Zahlen, die das belegen: 36 Prozent von Kindern mit sogenanntem niedrigem sozialen Status (SES) gelten als Hochkonsument*innen von Fast Food. Die Vergleichsgruppe, Kinder mit hohem SES, findet man nur zu 17 Prozent dort. Was den Konsum von Energydrinks angeht, ist das Verhältnis von 16 Prozent zu 5 Prozent noch eindrücklicher. Und es sind nicht nur Kinder und Jugendliche, auch bei den Erwachsenen fällt die Differenz dramatisch aus. Eine sogenannte Adipositasprävalenz, also die Verbreitung von deutlichem Übergewicht, findet sich bei Erwachsenen mit niedrigem Einkommen zu 29 Prozent, bei der Gruppe mit hohem Einkommen nur zu 16 Prozent.

Wissenschaftler*innen sind in den vergangenen Jahren immer mehr zu der Erkenntnis gelangt, dass viel zu lange die Ursache von ungesunder Ernährung und Lebensweise in individuellem Fehlverhalten gesucht wurde. Mittlerweile geht man in der Forschung davon aus, dass es eine sogenannte Ernährungsumgebung gibt, die die Bereitschaft zu gesundem oder ungesundem Essen stark beeinflusst. Da geht es um die Präsenz von Lebensmitteln im Alltag, etwa via Werbung. Auch die Kenntnis bestimmter Gerichte, Gewürze und Gemüsesorten spielt eine Rolle. Nicht unwichtig ist auch die Umgebung, in der Essen feilgeboten wird. Und am wichtigsten ist das Geld: Auch wenn immer mehr Discounter in Deutschland dazu übergegangen sind, Bioprodukte anzubieten – deren „Bio“-Gehalt allerdings oftmals umstritten ist –, so gibt es immer noch enorme Preisunterschiede zwischen Fleisch aus artgerechter oder aus Massentierhaltung.

Wie schwierig die politische Einflussnahme auf Ernährung ist, offenbarte sich in der „Veggie-Tag“-Debatte vor etwa zehn Jahren. Der Vorschlag der Grünen-Politikerin Renate Künast, in öffentlichen Kantinen einen Tag in der Woche fleischfrei zu halten, wurde in weiten Teilen als versuchte Gängelung zurückgewiesen. Aus anderen Ländern

Weniger Ungleichheiten 10

sind hingegen politische Initiativen in diesem Bereich erfolgreich. In den USA und Großbritannien etwa gibt es ernährungsbezogene Unterstützungsprogramme für Menschen mit niedrigem Einkommen. Ein anderer Ansatzpunkt wäre das Schul- und Kita-Essen, das oft unter enormem Kostendruck steht. Wenn hier – mit entsprechender Subvention – die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung verbindlich umgesetzt würden, könnte das einiges bewirken: Etwa was die Bekämpfung von Adipositas bei Kindern und Jugendlichen betrifft, die oft soziale Stigmatisierung zur Folge hat.

10 Ackerland in Bürgerhand!

Best Practice

So lautet das Motto der Bioboden-Genossenschaft. Was erstmal nach einer Selbstverständlichkeit klingt, ist in Deutschland nicht selbstverständlich. Jasper Holler ist Teil des Vorstandes der Bioboden-Genossenschaft und von Anfang an dabei: „Die Idee ist, dass wir als große Gemeinschaft Verantwortung für den Boden übernehmen und diesen den Landwirt*innen zur Verfügung stellen, die ihn ökologisch bewirtschaften und die sonst nicht die Möglichkeit hätten, an Boden zu kommen.“ Immer mehr Landwirt*innen können sich mit dem, was sie erwirtschaften, nicht eigenständig den Boden kaufen, den sie bewirtschaften. Vor allem kleine Betriebe rentieren sich oft finanziell nicht mehr und werden von großen aufgekauft. Wenn nachfolgende Generationen einen Hof nicht übernehmen, verkaufen immer häufiger Landwirt*innen ihre Betriebe meist zu üblichen Marktpreisen. Langjährig ökologisch bewirtschaftete Höfe fallen dabei oft zurück in die konventionelle Landwirtschaft und in die Hände von Großkonzernen. Während Bio-Waren immer öfter importiert werden – jede zweite Bio-Gurke und jeder zweite Bio-Apfel werden nicht in Deutschland produziert, sondern importiert, heißt es auf der Genossenschaftswebseite.

Dagegen arbeitet die Bioboden-Genossenschaft an. Sie entstand 2015 als eine Ausgründung

der GLS-Bank, die sich schon Jahrzehnte davor der Problematik angenommen hatte. So wie Anfang 2007 beispielsweise, als sich zwei Öko-Landwirte hilfesuchend an die Bank wandten, weil ihre Flächen und die von elf weiteren Landwirt*innen in Ostdeutschland in die Hände von Spekulant*innen zu fallen drohten. Heute kauft die Genossenschaft über die Anteile der Genoss*innen den Boden. „Die Landwirt*innen kommen auf uns zu“, sagt Holler. „Es gibt Boden oder einen Hof, den sie gerne bewirtschaften möchten und der zum Verkauf steht, dann stellen sie einen Antrag bei uns. Wir schauen uns das dann genauer an und wenn es passt, kaufen wir.“ Sie legen großen Wert darauf, dass der Boden, der gekauft werden soll, auch ökologisch bewirtschaftet wird. Holler erzählt, dass die Landwirt*innen, die Boden von der Genossenschaft gesichert haben möchten, die Mitgliedschaft in einem Anbauverband brauchen. Solche Verbände sind Zusammenschlüsse von Bio-Bäuerinnen und -Bauern, Verarbeiter*innen und anderen landwirtschaftlichen Produzent*innen, die eine gemeinsame Vermarktung fördern und die Ware kontrollieren. „Wir schauen uns dann jeden Hof individuell an, überlegen, wie wir das Konzept finden. Es reicht auch, wenn der Hof zwar noch kein Bio-Hof ist, aber zu einem solchen umgestellt werden soll“, sagt er weiter. Über 4.900 Hektar be-

Tipp

Studie „Uneven Ground“

Immer mehr Land in immer weniger Händen. Land darf kein Spekulationsobjekt sein und nur Wenigen zu mehr Reichtum verhelfen
– auf Kosten der kleinen Akteur*innen im Ernährungssystem.

→ welthungerhilfe.de



sitzt die Genossenschaft mittlerweile, „von der kleinen Gärtnerei bis zum Weinberg. Wir kaufen auch ganze Höfe, das ist für junge Landwirt*innen sehr wichtig“, betont Holler.

Der Boden wird dann an die Landwirt*innen verpachtet. Auf 30 Jahre sind die Pachtverträge der Genossenschaft angesetzt, mit Möglichkeit auf je zehn Jahre Verlängerung. „Bodenfruchtbarkeit aufzubauen ist ein sehr langwieriges Geschäft“, sagt Holler. „Das macht man nicht, wenn man nur einen Pachtvertrag über zwei Jahre hat. Deshalb erhalten die Partnerhöfe der Bioboden-Genossenschaft einen Pachtvertrag über 30 Jahre, der alle 10 Jahre verlängert wird.“ Das ist aber das große Ziel der Bioboden-Genossenschaft: Ökologische und nachhaltige Landwirtschaft fördern. Die

Genossenschaft hat inzwischen fast 7.000 Mitglieder. Oft Privatpersonen, die in der Regel keine Landwirt*innen seien, aber Bio-Landwirt*innen helfen möchten, sagt Holler. „Und wir haben sehr viele Anfragen. Wir versuchen, möglichst viele Anfragen aus der Landwirtschaft wahrzunehmen und so viel Land zu sichern wie möglich, aber dafür brauchen wir möglichst viele Mitglieder, damit das Zusammenspiel gut funktioniert.“ Ein Anteil an der Genossenschaft kostet übrigens 1.000 Euro. „Es kann praktisch jede*r mitmachen und mit einem oder mehreren Anteilen ein Stück Boden dauerhaft für die Zukunft unserer Ernährung sichern.“

Weitere Informationen
→ taz.de/vn5894005/
→ bioboden.de/

In Großstädten boomt das Urban Gardening: Hochbeete, die in Parks und auf Dächern aufgestellt werden. Und es werden die Kleingärten verteidigt, die der Immobilienbranche oft als Filetstücke erscheinen. Gemeinsam ist Kleingärten und Urban Gardening, dass sie für mehr Grün und Biodiversität in den Städten sorgen, dass sie Orte des sozialen Austauschs sind – und dass hier Lebensmittel angebaut werden.

Von Selbstversorgung sind die meisten Klein- und Stadtgärtner*innen weit entfernt, aber ein selbstgezogener knackiger Salat, eine angeröstete Zucchini oder ein Bärlauch- oder Rucola-Pesto aus dem eigenen Garten – das sind kulinarische Höhepunkte. Und wenn man sie im Garten verspeist, können sie auch gesellschaftliche Highlights werden.

Etwa knapp 900.000 Kleingärtner*innen gibt es in Deutschland – mindestens, denn dies sind nur die, die unter dem Dach des „Bundesverband der Kleingartenvereine“ organisiert sind. Einige freie Kleingartenvereine oder Gärten, die von Kommunen verpachtet werden, sind da noch nicht gezählt. Mehr als fünf Millionen Menschen nutzen einen Kleingarten.

Welche Menge diese große Zahl an Kleingärtner*innen an Äpfeln, an Salatköpfen oder an Gurken pro Jahr produziert, hat noch niemand ausgerechnet, aber dass Kleingärten, die ja per Gesetz zum Anbau von Nutzpflanzen angehalten sind – mindestens ein Drittel der Fläche muss für Gemüse und Obst zur Verfügung stehen – einiges zur gesunden Versorgung der Bevölkerung beisteuern, ist erwiesen.

Eine Gefahr, die beim Anbau in der Agrarwirtschaft immer besteht, ist bei Kleingärten, die ja nur nichtgewerblich produzieren dürfen, nicht gegeben: die der Monokultur. Hier wird große Vielfalt angebaut, hier werden die Anbauflächen immer wieder gewechselt, und auf chemischen Dünger wird nicht nur deswegen verzichtet, weil es im Kleingarten verboten ist. Das trifft auch auf Urban Gardening zu: Hochbeete dominieren hier, weil der Boden, auf dem sie errichtet werden, oft durch jahrelange Umweltbelastung nicht mehr für Nutzpflanzen zur Verfügung steht. In Berlin sind das etwa die großen Projekte auf dem Tempelhofer Feld, obwohl eine Bodenbelastung dort nicht nachgewiesen ist.

Zu den ökologisch und sozial sehr wertvollen Angeboten, die Städte und Kommunen in den vergangenen Jahren immer häufiger unterbreiten, gehören Interkulturelle Gärten. Hier kommen bewusst Migrant*innen aus vielen verschiedenen Gegenden der Welt zusammen,

Nachhaltige Städte und 11 Gemeinden

treffen sich mit Kleingärtner*innen deutscher Herkunft, und bauen unterschiedlichstes Gemüse, Obst und Gewürze an. Diese Vielfalt an kulinarischen Genüssen und kulturellen Erfahrungen wird über Austausch, gegenseitige Hilfe und gemeinsame Feste hergestellt. Zusammengekommen – ob Klein- oder Privatgarten, ob Urban Gardening oder Interkulturelles Projekt – wird hier nicht nur für eine verbesserte Klimabilanz und gesundes Essen gesorgt, sondern es macht auch noch Spaß.

Best Practice

Gemeinschaftsgärten 11

Weltweit

Hochbeete mitten in der zubetonierten Großstadt. Ein Garten für alle. Mit gemeinschaftlichem Säen, Pflanzen und Ernten. Manchmal sogar mit Bienenkästen und eigenem Honig über den Dächern der Stadt. Urban Gardening, zu deutsch urbanes Gärtnern, nennt sich dieses Konzept der Gemeinschaftsgärten in Städten, das sich auch in Berlin seit einigen Jahren großer Beliebtheit erfreut: Da ist zum Beispiel neben dem Allmende-Kontor auf dem Tempelhofer Feld auch das himmelbeet mit Gartencafé im Wedding, die Horstwirtschaft im Klunkerkranch auf dem Dach der Neukölln Arkaden oder die Prinzessinnengärten, die ursprünglich am Moritzplatz in Kreuzberg ihren Gemeinschaftsgarten bewirtschafteten und nun nach Neukölln umgezogen sind. Auch hier wird im Gartencafé das angebaute Obst und Gemüse zubereitet. Aber auch die 6.000 Quadratmeter große ökologische und soziale Gartenlandschaft am Moritzplatz wird weiter genutzt: als Inklusions- und Gemeinschaftsgarten für die Nachbarschaft. In den Prinzessinnengärten in Neukölln werden übrigens nicht nur die Hochbeete gemeinsam bewirtschaftet. Das Kollektiv hat sich zum Ziel gesetzt, dass das „ökologische Selbermachen“ – von Saatgutgewinnung bis zum Verarbeiten des Gemüses – im Mittelpunkt stehen soll. Wer auch immer Lust am Gärtnern hat, kann hier eine Beet-Patenschaft übernehmen oder an Workshops teilnehmen. Und

zum Beispiel mehr über die Bienenhaltung in der Stadt lernen. Man kann aber auch einfach nur vorbeischaun, die Natur genießen und im Gartencafé etwas essen.

Doch nicht nur in Berlin gibt es Urban Gardening Projekte. Solche Gemeinschaftsgärten finden sich auf der ganzen Welt. Auch in Mexiko zum Beispiel: Mitten in der mexikanischen Hauptstadt, im Viertel „Colonia Roma“, bewirtschaftet ein Frauenkollektiv seit 2006 den „Huerto Romita“ (deutsch: Romita-Gemüsegarten). Es ist der erste repräsentative städtische Garten in Mexiko-Stadt. Das Motto bei Huerto Romita lautet: „o siembro ciudad“, was soviel bedeutet wie: „Ich säe die Stadt“. Und genau das tun sie. Auf einem Areal, das bei dem verheerendsten Erdbeben Mexikos 1985 beschädigt wurde, dann als Turnhalle und später als Recyclingzentrum genutzt wurde, bauen sie nun alle möglichen regionalen Produkte an – Avocados zum Beispiel, oder Tomaten, Chili und rote Beete. „Die urbane Landwirtschaft ist ein wirkungsvolles Instrument für Transformation, Resilienz und Souveränität“, heißt es bei Huerto Romita. Dabei berufen sie sich auf ihre fünf Säulen: Umwelterziehung, Ernährungssouveränität, Kreislaufwirtschaft, Ökologie-Kultur sowie Vernetzung und lokaler Konsum. Die Initiative setzt sich viel mit ökologischen Methoden für die Produktion lokaler Lebensmittel in den Städten auseinander. Die Nutzung und Ver-

Tipp

Picknickflitzer

Ein E-Lastenrad ausgestattet mit allem, was Sie für ein müllarmes Picknick brauchen. Ein tolles SBNE-Projekt, kostenfrei ausleihbar im Charlottenburger Fahrradladen Eckrad.
→ flotte-berlin.de/picknickflitzer/



wertung natürlicher Ressourcen sind laut der Initiative wichtig, um auch eine Änderung der Gewohnheiten und den lokalen Verbrauch zu fördern. Deswegen spielt auch die Weitergabe von Wissen über Anbaumethoden eine besondere Rolle.

Huerto Romita bietet Workshops an – sowohl online als auch vor Ort – bei denen alle Interessierten lernen können, wie auch sie einen urbanen Garten bewirtschaften können. Über die Online-Schulung „escuelita del huerto“ („kleine Schule des Gemüsegartens“) kann jeder und jede lernen, praktisch überall dauerhaft und nachhaltig seinen eigenen Garten anzulegen: Auf dem Balkon, auf dem Dach, auf der Terrasse oder im Garten, um dort Lebensmittel anbauen und ernten zu können. Der Workshop bringt einem außerdem auch bei,

wie man Abfälle umwandelt und so eigenen Kompost herstellt oder eine Samenbank anlegt. Alles ganz im Sinne von Kreislaufwirtschaft und Ernährungssouveränität. Ebenso gibt es die Möglichkeit, sich als Freiwillige*r zu bewerben und die Anbautechniken direkt vor Ort an den Beeten zu lernen.

Huerto Romita – so kann man sagen – ist ein Bildungsprojekt, das Selbstbestimmung, Vernetzung und ökologisches Wissen fördert. Und: Es macht Mexiko-Stadt direkt auch etwas grüner. Ein Vorzeigeprojekt des Urban Gardenings.

Weitere Informationen

→ guerrillagardening.org/

→ visitberlin.de/de/urban-gardening-berlin

→ prinzessinnengarten.net/

→ taz.de/Nachbarschaftsgaerten-in-Kolumbien!/5967222/

Ein Kilogramm gemischtes Hackfleisch kostet in Deutschlands Discountern meist um die fünf oder sechs Euro, manchmal ist es sogar noch billiger. Gleichwohl nimmt der Fleischkonsum in Deutschland seit Jahren ab. Lag er vor etwas mehr als zehn Jahren noch deutlich über 80 Kilogramm pro Jahr und Kopf, so ist er in den vergangenen Jahren bei etwa 70 Kilogramm angelangt. Gerade Schweinefleisch wird seltener gekauft. Geflügel hingegen wird verstärkt konsumiert: im Jahr 2023 mehr als 13 Kilogramm pro Kopf. Die Zahl der pro Jahr geschlachteten Hühner beträgt in Deutschland etwa 630 Millionen.

Diese Entwicklung erklären sich Branchenkenner*innen vor allem mit den sich zuletzt häufenden Skandalen hierzulande, die aus der Tierhaltung und Fleischverarbeitung bekannt wurden. Das waren etwa Meldungen, dass sogenanntes Separatorenfleisch, das ausgewiesen sein muss, in Wurstprodukte gelangte. Auch Fälle, dass jenseits seines Haltbarkeitsdatums noch Fleisch verkauft oder es auf andere Weise falsch etikettiert wurde, sorgten für Einbußen bei der fleischverarbeitenden Industrie.

Hoher Fleischkonsum gilt als eine wichtige Ursache von Übergewicht, Bluthochdruck und Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Auch Diabetes und Darmkrebs sollen durch den Konsum von rotem Fleisch (Rind, Schwein, Lamm) begünstigt werden. Gerade jüngere Menschen wenden sich eher vegetarischer Ernährung zu. Oder sie achten beim Einkauf auf Fleisch, das von artgerecht gehaltenen Tieren stammt, die regional aufgewachsen sind und die auf dem Weg zur Schlachtung keinem unnötigen Stress ausgesetzt waren.

Zu den Skandalen, die wochenlang den Sprung in die Schlagzeilen schafften, gehörten auch die miserablen Arbeitsbedingungen in der Fleischindustrie. Gesellschaftlicher Druck und eine Neufassung des Arbeitsschutzgesetzes verbesserten die Lage, auch wenn Gewerkschaften immer noch auf Missstände verweisen müssen. In dem die fleischverarbeitende Industrie vor allem auf die Rekrutierung von Arbeitskräften durch private Agenturen setzt, kann sie weiterhin bestehende Arbeitsbedingungen unterlaufen. Arbeiter*innen aus Osteuropa, etwa Belarus oder der Ukraine, werden verpflichtet – und auch Menschen aus den Philippinen kommen nur nach Deutschland, um in den Fleischfabriken zu arbeiten und in dort gebauten Baracken zu schlafen.

Nachhaltiger Konsum und Produktion

Einer angesichts solcher Fakten naheliegenden Abkehr vom Fleisch –oder zumindest Konsumreduktion und Konsumwandel zu Biofleisch– stehen aber durchaus Interessen entgegen. In den vergangenen Jahren sind in Deutschland mehrere Zehntausend kleinere Tierhaltungen verschwunden. Enormen Zuwachs haben Großbetriebe, die oft als regional großer Arbeitgeber über politischen Einfluss verfügen, der Kontrollen erschwert: Sei es der Arbeitsbedingungen, der Tierhaltung, der Bedingungen bei der Schlachtung oder die Abläufe der Verarbeitung. Solche Großbetriebe stellen das Fleisch dann zu niedrigeren Preisen her.

Trotz der Versprechungen nach Skandalen der vergangenen Jahre: Es ist noch ein langer Weg zu nachhaltigem Konsum mit wenig oder gar keinem Fleisch.

12 Genuss statt Verpackungsmüll

Best Practice

Hast Du heute schon Essen liefern lassen? Oder einen Coffee-to-go bestellt? Und wie verpackt waren eigentlich die Tomaten, die Du im Supermarkt gekauft hast? Pro Jahr produziert jeder Deutsche im Schnitt etwa 76 Kilogramm Kunststoffabfall, knapp die Hälfte davon kommt von Verpackungen. Weltweit wurden 2021 insgesamt etwa 391 Millionen Tonnen Plastik produziert. Recycelt wird davon tatsächlich nur ein Teil. Der Rest wird verbrannt, ins Ausland ausgelagert oder wild entsorgt. Unmengen von Plastik und die darin enthaltenen Schadstoffe gelangen letzten Endes in die Natur und ins Meer. 2022 befanden sich 5,2 Billionen Tonnen Plastik in unseren Ozeanen – das sind Mengen, die man sich gar nicht richtig vorstellen kann, Inseln aus Plastik mitten im Ozean. Dort zersetzt sich der Kunststoff extrem langsam und nie ganz, das Mikroplastik bleibt, schadet Mensch und Umwelt.

Vor allem in der Ernährungsbranche ist Plastik ein beliebtes Verpackungsmaterial. Für Schalen, Becher oder Plastikstrohhalm – die übrigens in der EU seit Mitte 2021 verboten sind. Die Gründerin des kenianischen Unternehmens „Green

Stem“ entschied sich Anfang 2022 dem entgegenzuwirken. In dem ostafrikanischen Land landen etwa 85 Prozent der Plastikabfälle auf Mülldeponien und im Meer. Die Alternative: Pflanzenabfälle statt Einwegplastik. „Green Stem“ benutzt dafür Bagasse und stellt daraus Lebensmittelverpackungen her. Bagasse sind die faserigen, gemahlten Überreste, die bei der Herstellung von Zucker, beim Auspressen von Zuckerrohr, oder bei der Gewinnung von Sirup aus Zuckerhirse übrig bleiben. Und davon hat Kenia genug; rund 2,4 Millionen Tonnen Bagasse bleiben jedes Jahr als Nebenprodukt der Zuckerproduktion ungenutzt. Außerdem wächst Zuckerrohr sehr schnell nach, stellt also eine beständige und nachhaltige Quelle für Bagasse dar und ist somit die perfekte Ressource für die Herstellung von Verpackung. Denn biologisch abbaubar ist das Green Stem-Produkt auch. „Die Verpackungen aus Zuckerrohrbagasse werden auf natürliche Weise abgebaut und kehren in die Erde zurück, ohne schädliche Rückstände zu hinterlassen“, heißt es beim kenianischen Unternehmen. Jetzt müssen sie es nur noch schaffen,

Tipp

Benja & Wuse – Essensretter auf großer Mission

Eine wundervolle Geschichte über den Wert von Lebensmitteln für Kinder ab 5 Jahren.

→ oekom.de/buch/benja-und-wuse-9783962382469

möglichst viele Abnehmer*innen für ihr Produkt zu finden.

Zuckerrohrabfall ist nur eine natürliche Ressource unter vielen, die Einwegplastik als Verpackungsmaterial auf Dauer ersetzen könnten. So produziert das deutsche Unternehmen „Prosevation“ zum Beispiel einen Styroporersatz aus der Hülle von Dinkelkörnern. Ebenso aus Deutschland kommt das Start-up „Landpack“. Sie stellen passive, Lebensmittel-konforme Kühlverpackungen aus Stroh oder Hanf für den Versand temperaturempfindlicher Waren her – kompostierbar und klimafreundlich. Dem indischen Unternehmen „Banana Leaf“ dienen Bananenblätter als biologisch abbaubares Ausgangsmaterial, mit denen um-

weltfreundlicher Kunststoff hergestellt wird. Das Hamburger Unternehmen „traceless“ produziert ein plastikfreies, biologisch abbaubares Material aus Reststoffen der Agrarindustrie. Es muss nicht immer Kunststoff sein – die Natur bietet Alternativen. Die beste Alternative bleibt selbstverständlich, Verpackungen ganz zu vermeiden. Sei es, indem man mit dem eigenen Jutebeutel oder der wieder verwendbaren Eierbox einkaufen geht oder statt sich das Essen liefern zu lassen, sich die Zeit nimmt und vor Ort isst.

Weitere Informationen

→ guerrillagardening.org/

→ visitberlin.de/de/urban-gardening-berlin

→ prinzessinnengarten.net/

→ taz.de/Nachbarschaftsgaerten-in-Kolumbien!/5967222/



Montag

6

Dienstag

7

Mittwoch

8

Donnerstag

9

Freitag

10

Samstag

11

Sonntag

12

Herbst

Okt

41

Montag

13

Dienstag

14

Mittwoch

15

Donnerstag

16

Freitag

17

Samstag

18

Sonntag

19

Herbst

Okt

42

Montag

20

Herbstferien

Dienstag

21

Mittwoch

22

Donnerstag

23

Freitag

24

Samstag

25

Sonntag

26

Herbst

Okt

Montag

27

Dienstag

28

Mittwoch

29

Donnerstag

30

Freitag

31

Reformationstag
Halloween

Samstag

1

Allerheiligen

Sonntag

2

Herbst

Okt

Nov

44

Montag

3

Dienstag

4

Mittwoch

5

Donnerstag

6

Freitag

7

Film & Talk #2030 im Delphi Lux

Samstag

8

Sonntag

9

Herbst

Nov

45

Montag

10

Dienstag

11

Mittwoch

12

Donnerstag

13

Freitag

14

Samstag

15

Sonntag

16

Volkstrauertag

Herbst

Nov

46

Montag

17

Dienstag

18

Mittwoch

19

Buß- und Bettag

Donnerstag

20

Internationaler Tag der Kinderrechte

Freitag

21

Samstag

22

Sonntag

23

Totensonntag

Herbst

Nov

47

Montag

24

Dienstag

25

Mittwoch

26

Donnerstag

27

Freitag

28

Samstag

29

Sonntag

30

1. Advent

Herbst

Nov

Montag

1

Dienstag

2

Mittwoch

3

Internationaler Tag der
Menschen mit Behinderung

Donnerstag

4

Freitag

5

Film & Talk #2030 im Delphi Lux

Samstag

6

Nikolaus

Sonntag

7

2. Advent

Herbst

Dez

49

Montag

8

Dienstag

9

Mittwoch

10

Internationaler Tag der Menschenrechte

Donnerstag

11

Freitag

12

Samstag

13

Sonntag

14

3. Advent

Herbst

Dez

50

Montag

15

Dienstag

16

Mittwoch

17

Donnerstag

18

Freitag

19

Samstag

20

Sonntag

21

4. Advent

Herbst

Winter

Dez

Montag

22

Weihnachtsferien

Dienstag

23

Mittwoch

24

Heiligabend

Donnerstag

25

1. Weihnachtstag

Freitag

26

2. Weihnachtstag

Samstag

27

Sonntag

28

Dez

Winter

Montag

29

Dienstag

30

Mittwoch

31

Silvester

Donnerstag

1

Neujahr

Freitag

2

Samstag

3

Sonntag

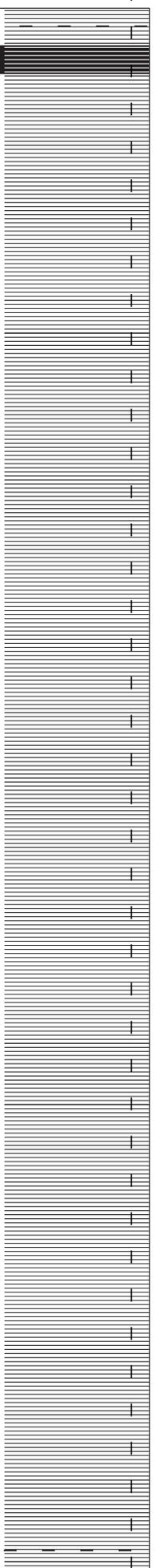
4

Jan

1

Dez

Winter



Ohne Essen und Trinken kommt niemand aus. Zugleich hat der Klimawandel enorme Auswirkungen auf die Wasserversorgung. Die Erderwärmung sorgt für erhöhte Verdunstung, was Auswirkungen auf die sogenannten Niederschlagsregime hat: Kaum noch anhaltender Landregen, stattdessen langanhaltende Trockenheit, die abgelöst wird von Hochwasser und heftigem Starkregen, der nicht selten die Kanalisation überfordert. Im Weltmaßstab treten immer häufiger Dürren und Hitzewellen auf, die Grundwasserspiegel sinken.

Wenn Wasser nicht mehr in dem Maße zur Verfügung steht, wie es sein sollte und wie es die Menschen gewohnt sind, muss der Wasserverbrauch überprüft und eventuell reduziert werden. Um ein Kilogramm Kakao oder Kaffee zu produzieren, werden über 20.000 Liter Wasser benötigt. Um Rindfleisch zu produzieren, also Tiere aufzuziehen, zu füttern und letztlich zu schlachten, werden über 15.000 Liter Wasser pro Kilogramm Fleisch benötigt. Beim Schweinefleisch und Geflügel sind es auch noch über 4.000 Liter. Zur Produktion von Käse, etwa aus Kuh- oder Ziegenmilch, wird ebenfalls enorm viel Wasser benötigt: etwa 5.000 Liter pro Kilogramm. Ähnliche Zahlen gelten übrigens auch für Nüsse oder Hirse. Das sind enorm hohe Werte, die es bei Gemüse nicht einmal annähernd gibt: Tomaten und Karotten etwa benötigen nur etwas mehr als 100 Liter pro Kilogramm. Kartoffeln knapp über 200 Liter.

Welches Essen wir bevorzugen und zu uns nehmen, hat also Auswirkungen auf den Wasserhaushalt unseres Planeten. Beispiel Avocado: Die Nachfrage nach dieser Frucht ist in den vergangenen Jahren enorm gestiegen. Noch im Jahr 2009 kamen 19.000 Tonnen Avocados nach Deutschland, 2023 waren es schon über 150.000 Tonnen. Mittlerweile liegt in Deutschland der Pro-Kopf-Konsum von Avocados bei 1,26 Kilogramm jährlich. Die Avocado ist gesund, das spricht für sie. Aber: Zur Produktion eines Kilogramms Avocados sind 1.500 Liter Wasser nötig, was im Vergleich zu etwa der Tierproduktion immer noch wenig ist, aber die Avocado wird vor allem in trockenen Ländern angebaut, und dort wird das Wasser von anderen, für die Menschen wichtigeren Verwendungen abgezogen. In Peru, das zu den drei wichtigsten Anbauländern der Avocado zählt, wurde 2011 der Wassernotstand ausgerufen, da die Anbauregion an der Pazifikküste staubtrocken ist.

Studien haben ermittelt, dass etwa 92 Prozent des globalen Wasserverbrauchs für die Produktion von Lebensmitteln benötigt werden.

Maßnahmen zum Klimaschutz

Das Gros davon geht in die Landwirtschaft. Das ist so lange völlig in Ordnung, wie das übliche Gleichgewicht gehalten wird: Pflanzen werden gegessen, Tiere erhalten Wasser, alles kommt wieder zurück in die Natur. Doch so ist es oft nicht mehr. Es gibt viel Wasser, das durch Düngemittel, Pestizide, Industrieabfälle oder Gülle belastet ist und nur sehr bedingt wiederverwendet werden kann.

Es geht also nicht darum, dass Wasser verbraucht wird, sondern dass wir die Belastung des Wassers, das für uns, für die Tiere und Pflanzen so wichtig ist, so niedrig ausfallen lassen müssen, wie irgend möglich.

13 Nasse Landwirtschaft: Der Moorhofer Gründlandhof

Best Practice

Moore sind einer der effektivsten CO₂-Speicher. Etwa ein Drittel des gesamten Kohlenstoffes unserer Erde wird dort gespeichert. Das ist doppelt so viel wie in allen Wäldern unseres Planeten zusammen. Doch über die letzten Jahrhunderte wurden bis heute die Feuchtgebiete nach und nach entwässert. Um Torf abzubauen und der Land- und Forstwirtschaft zu weichen. Die Folgen: CO₂ entweicht in großen Mengen – in Deutschland z. B. sind Moorböden mit 39 Prozent eine der Hauptquellen für Treibhausgasemissionen aus der Landwirtschaft. Zudem schwindet mit der Trockenlegung der Lebensraum für selten gewordene Arten wie Waldwasserläufer, Sonnentau und Moorfrosch. Für den Menschen galt das Moor lange als lebensfeindlich, gefährlich, oft als Mythen- und Sagen umwoben und als perfekter Ort, um die ein oder andere Leiche verschwinden zu lassen ... Heute leisten Moore einen wichtigen Beitrag gegen die Klimakrise. Indem Moore nicht weiter entwässert werden, sondern etwa Torfmoose oder Röhrichte kultiviert oder durch Wasserbüffel beweidet werden. Paludikultur nennt sich die land- und forstwirtschaftliche Nutzung nasser Moorstandorte.

Ein Beispiel für eine solche nasse Landwirtschaft ist der Moorhofer Grünlandhof von Juliane und Sebastian Petri im Norden Brandenburgs. Sie wollen Moor- und Naturschutz in Einklang bringen. Ein Großteil ihrer Niedermoorflächen wird ganzjährig angestaut und mit spezieller Moortechnik bewirtschaftet. Die mit speziellen Maschinen geerntete Moor-Biomasse verwerten sie zu Dämm- und Verpackungsmaterial oder zur Energiegewinnung. Auf ihren nassen Flächen weiden bereits seit einigen Jahren Wasserbüffel. Auch der Erhalt der Artenvielfalt spielt für die beiden eine große Rolle. Das Niedermoorgebiet, auf dem der Hof liegt, ist bekannt für sein Kranichvorkommen. Kraniche sind sogenannte Bodenbrüter; sie legen ihre Nester am Boden an. Deswegen wird die Mahd bei Petris so angepasst, dass diese zur Brutzeit geschützt werden. Rückhalte für Wasser und die Bildung von überschwemmten Senken schützen außerdem durch Trockenheit bedrohte Amphibien, die ebenfalls ihren Lebensraum im Moor haben. Gefördert wird der Hof der beiden Landwirt*innen über die Agrarumweltmaßnahme „Moorschonende Stauhaltung“ des Landes Brandenburg. Denn: „Die

Tipp

Der Saisonkalender der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Wann haben Spargel, Zucchini und Kohl eigentlich Saison? Die Saisonkalender-App des BZfE ist Ihr mobiler Einkaufsberater! Kostenfrei verfügbar im App Store von Apple und im Google Play Store.

→ bzfe.de/nachhaltiger-konsum/orientierung-beim-einkauf/der-saisonkalender



Umstellung der Nutzung von organischen Böden auf klimagerechte moorschonende Bewirtschaftungsverfahren ist für die Erreichung der Klimaneutralität im Jahr 2045 unerlässlich“, heißt es vonseiten des Landesamts für Umwelt. „Das Förderprogramm wird aus Mitteln des Zukunftsinvestitionsfonds finanziert und soll nachhaltige Impulse für eine ressourcen- sowie klimaschonende und auch langfristig existenzsichernde Landwirtschaft geben.“ Noch gelten Juliane und Sebastian Petri mit der Umstellung ihres Landwirtschaftsbetriebs auf den nassen Standort als Pionier*innen für den Moorschutz. Paludikultur ist als Maßnahme zum Klimaschutz von großer Bedeutung. Nicht nur,

weil die intakten, nassen Moorböden dauerhaft Emissionen binden, sondern weil sie gleichzeitig auch als Wasserspeicher funktionieren. Vor allem in Brandenburg sind trockene Böden in den letzten Jahren zu einem großen Problem geworden. Der Erhalt und die Wiedervernässung der Moore könnte dem entgegenwirken.

Weitere Informationen

- naturschutzberatung-brandenburg.de/demonstrationsbetriebe/moorhofer-gruenlandhof/
 - boell.de/de/2023/01/10/mythos-moor-mehr-als-nur-moorleichen
 - nabu.de/natur-und-landschaft/moore/moore-und-klimawandel/13340.html
-

Überfischung ist der Fachausdruck für ein Phänomen, das die Meere und unsere Ernährung aus den Meeren gefährdet. In der Forschung wird geschätzt, dass ein Viertel bis ein Drittel aller Fischbestände überfischt ist. Das heißt: Es wird mehr aus dem Meer geholt, als dort wieder wachsen kann. Gerade in Gewässern, die nicht einem Staat gehören, sondern entweder zwischen zwei nationalen Hoheitsgewässern oder aber komplett außerhalb dieser Bereiche liegen, wird beim Fischfang faktisch gewildert.

Das hat Auswirkungen auf unsere Ernährung. Die Expert*innen der Stiftung „Marine Stewardship Council“ drücken es so aus: „Würde weniger gefischt, würde mehr gegessen.“ Was wie ein Widerspruch aussieht, erweist sich als richtig: Wildfisch ist ein gesundes Lebensmittel, das von alleine nachwächst. Sein ökologischer Fußabdruck ist äußerst gering, er weist damit gegenüber anderen tierischen Proteinquellen einen enormen Vorteil auf. Wenn die Menschen also dem Wildfisch die Möglichkeiten belassen würden, die er braucht, könnten mehr Menschen auf diese wichtige und gesunde Nahrung zurückgreifen. Noch einmal „Marine Stewardship Council“: „Ohne Überfischung könnten wir jährlich rund 16 Millionen Tonnen mehr Fisch fischen – und damit den jährlichen Proteinbedarf von 72 Millionen Menschen vollständig abdecken.“

Überhaupt ist Fisch eine der wichtigsten Proteinquellen des Menschen. Über drei Milliarden Menschen decken mindestens ein Fünftel ihres täglichen Bedarfs an tierischen Proteinen durch Fisch und Meeresfrüchte. Für fast eine Milliarde Menschen ist Fisch die wichtigste Proteinquelle überhaupt und damit lebensnotwendig. In Deutschland werden pro Kopf und Jahr etwa 14 Kilogramm Fisch gegessen, weltweit sind es über 20 Kilogramm.

Ein aus Ernährungssicht nötiger Übergang zur kontrollierten und verantwortungsbewussten Fischerei hat auch eine soziale Komponente: Lang- und sogar mittelfristig werden Arbeitsplätze gerettet, die bedroht sind, sobald wegen Überfischung die Fanggründe wegfallen. Es wird geschätzt, dass weltweit etwa 200 Millionen Menschen von der Fischerei leben.

Der Umfang, in dem die Fischfangindustrie in die natürlichen Ressourcen der Meere und großen Gewässer eingreift, hat auch ökologische Folgen, die nach bisherigem Forschungsstand in Zusammenhang

Leben unter 14 Wasser

mit dem Klimawandel stehen: Die Fähigkeit der Meere, über einen längeren Zeitraum Kohlenstoff einzulagern, wird durch den Wegfall von großen Fischschwärmen und der Veränderung ihrer Reviere berührt. Je weniger Fische in den Meeren leben, desto weniger Fischkot wird produziert, desto weniger CO₂ gelangt mit ihm in die Tiefe, wo es abgelagert wird. Vermutlich geschieht das in eher geringem Umfang, aber es ist wohl ein Teil der vielfältigen Ursachen des Klimawandels.

Unterm Strich aber bleibt: Zur Sicherung der Ernährung der Welt und ihrer Versorgung mit Proteinen ist ein Ende der Überfischung unerlässlich.

Best Practice

Ein Abkommen zugunsten 14 des Thunfischs

Ob als Filet oder im Salat – Thunfisch ist beliebt, und das auf der ganzen Welt. Zum weltweit am intensivsten befischten Thunfisch zählt der Echte Bonito. Dabei gehört er biologisch gar nicht zu den echten Thunfischen, sondern zur Familie der Makrelen und Thunfische. Dennoch ist dies meistens der Fisch, den wir essen, wenn wir ihn in den bekannten Thunfischdosen kaufen. Während wir als Konsument*innen doch oft so bewusst auf das „Dolphin Safe“ Logo achten, das sicherstellen soll, dass der Fisch nicht mit Fangnetzen gefangen wurde, in denen sich Delfine verheddern können und sterben, droht dem Thunfisch die Überfischung. Es wird mehr davon gefischt, als nachwachsen kann.

Im Jahr 2015 wurden weltweit rund 2,8 Millionen Tonnen an Echtem Bonito gefangen – das machte etwa 400 Gramm Bonito pro Person in diesem Jahr aus. Wenn man bedenkt, wie viele Menschen gar keinen Fisch essen, ist ein knappes Pfund doch ziemlich viel. Der am zweithäufigsten gefangene (und diesmal biologisch echte) Thunfisch ist übrigens der Gelbflossen-Thun. Zusammen mit dem Dosen-Bonito kommt er zu großen Teilen aus den Gewässern Ozeaniens im Westpazifik. Acht Staaten in dieser Region beschlossen vor über 40 Jahren – im Jahr 1982 – sich gegen die Ausrottung

des Fisches durch die großen Thunfisch-Fangnationen wie Europa, China, USA, Japan und Thailand zu wehren. Und schlossen sich in einem gemeinsamen Abkommen zusammen: dem Nauru-Abkommen. In Kraft trat es 2008, seitdem gilt ein klares und streng kontrolliertes Regelwerk rund um die Inseln von Kiribati, Nauru, den Marshallinseln, den Salomon-Inseln, Palau, Papua-Neuguinea, Tuvalu und Tokelau sowie den Vereinigten Staaten von Mikronesien. Sie kontrollieren seitdem die etwa 14,8 Millionen Quadratkilometer an Gewässern, in denen die etwa 50 Prozent des globalen Aufkommens an echtem Bonito beheimatet sind. Und zeigen heute, dass es auch anders geht, ja, dass nachhaltige Fischerei auch mit konventionellen Fischereimethoden funktionieren kann. Die Regeln sind folgende: Jede Fangsaison werden neue Zahlen an Fangtagen für ausländische Fangschiffe festgelegt. Dazu führen die Inselstaaten genaue Analysen zum Zustand der Bestände durch und errechnen, welche Fangmenge in dem Jahr für die Populationen unbedenklich ist und rechnet diese in Fangtage um. Diese versteigern die Staaten dann an die Fangflotten. Aber das ist noch nicht alles. Auch der Thunfischfang an sich wird kontrolliert: Jedes Schiff, das Ringwadennetze ein-

Tipp

Fischratgeber des WWF

Fisch essen und Verantwortung übernehmen: Werdet Fischexpert*in! Mit der App des World Wild Fund for Nature (WWF) findet ihr Fakten zur Bestandssituation und den Auswirkungen der Fischerei.

→ wwf.de/aktiv-werden/tipps-fuer-den-alltag/tipps-fuer-ernaehrung-und-einkauf/wwf-fischratgeber



setzt, muss Beobachter*innen an Bord haben, damit wirklich keine Delfine oder Walhaie mitgefangen werden. Fischsammler – also künstliche Objekte, die die Fische anlocken – sind verboten. Wer eine Fanglizenz im Hoheitsgebiet der Nauru-Staaten hat, darf keine Thunfische mehr in benachbarten internationalen Gewässern fangen. Und die Fischer*innen dürfen ihre Beifänge nicht ins Meer

zurückwerfen. Durch die Fischereilizenzen nehmen die am Abkommen beteiligten Staaten mittlerweile jährlich bis zu 500 Millionen US-Dollar ein und damit 25 Prozent des Verkaufwertes des Fisches – statt nur die fünf Prozent vor dem Abkommen. Und ganz nebenbei sorgen sie dafür, dass die Thunfischbestände in ihren Gewässern noch lange überlebensfähig bleiben.

Äpfel haben Namen: Boskop zum Beispiel oder Jona Gold oder auch Golden Delicious. Ganz klein ist die Auswahl in Supermarktregalen zwar nicht. Aber sie ist nicht einmal annähernd so groß, wie sie sein könnte. Allein in Deutschland gibt es etwa 1500 unterschiedliche Apfelsorten, und auch das ist nur ein ganz kleiner Ausschnitt.

Die Orientierung auf bestimmte Sorten, die besonders beliebt, widerstandsfähig, kaum schädlingsanfällig und zudem gut lagerungs- und transportfähig sind, hat etwas mit den Anbaumethoden zu tun. Seit Anfang des 20. Jahrhunderts arbeitet die Landwirtschaft auf industrielle Weise. Das bedeutet für Obst- und Gemüsesorten, dass Bauern und Bäuerinnen das nötige Saatgut nicht mehr, wie früher, selbst herstellen, sondern kaufen. Früher kümmerten sich die Bauernfamilien um den gesamten Kreislauf der Pflanze: Saat, Wuchs, Ernte, Düngung. Heutzutage wird die Zucht von Pflanzen sowie die Herstellung von Saatgut und Dünger überwiegend von externen Unternehmen übernommen. Das sind vor allem sogenannte Hybride, die in Form und Anbau homogen sind, die aber über keinen festen Genstamm verfügen.

Der Vorteil dieser Produktion ist: Große Mengen an Gemüse und Obst können leicht hergestellt und vertrieben werden. Doch die Nachteile erhalten über die Jahre immer mehr Gewicht: Nicht nur, dass viele Geschmacksrichtungen und regionale Besonderheiten verschwinden, bzw. teils sogar schon unwiderruflich verschwunden sind. Auch auf die sich durch den Klimawandel ändernden Bedingungen können die sehr normierten Pflanzen, die seit Jahrzehnten angebaut werden, nicht so gut reagieren. Dabei gehen Expert*innen davon aus, dass künftige Gesellschaften einen großen Genpool für Nutzpflanzen bereithalten sollten, um die Pflanzen an veränderte Umweltbedingungen anzupassen. Nicht alle Sorten dürften den Klimawandel überstehen, es braucht neue Züchtungen, und damit die gelingen, braucht es Vielfalt im Genpool und bei den Sorten. Genetisch eingeschränkte Hybride weisen diese Robustheit nicht auf.

Tatsächlich ist jedoch biologisches und qualitativ hochwertiges Saatgut in Europa Mangelware. Der Rückgriff auf Saatgutbanken, die Pflanzensamen vor dem Verschwinden bewahren sollen, fällt schwer, weil es speziell für Wildpflanzen hierzulande gerade einmal drei Einrichtungen gibt: in Berlin, Osnabrück und Regensburg. Mit EU-Geldern wird seit einigen Jahren das Projekt „Liveseed“ durchgeführt. Es soll

für bessere Verfügbarkeit und Qualität des Saatguts sorgen. Hier werden die jeweils nationalen Datenbanken, die Auskunft über Qualität, Verfügbarkeit und Möglichkeiten der Züchtung geben, miteinander abgeglichen. So wird das Know-how entwickelt, das es braucht, um flächendeckend in Europa zu einer nachhaltigen und biologischen Landwirtschaft im Bereich Obst und Gemüse zu kommen. Das ambitionierte, aber nicht unrealistische Ziel ist es, dass bis 2036 in der EU ausschließlich biologisches Saatgut verwendet wird. Ein wichtiger Baustein, um die gesamte Landwirtschaft nachhaltiger zu machen – und dennoch alle Menschen gut versorgen zu können.

15 Streuobstwiesen für biologische Vielfalt

Best Practice

Wo kommen eigentlich die Äpfel und Birnen her, die wir einkaufen? Und welche Sorte Obst essen wir da gerade? Oft sind es die gängigen Supermarktsorten wie Pink Lady und Elstar, die in unserem Einkaufswagen landen. Im schlimmsten Fall direkt eingeflogen aus Australien. Dabei wachsen Apfel, Birne, Kirsche, Pflaume, Süßkirsche oder Walnuss spätestens seit der Römerzeit auch in Mitteleuropa. Oft wenige Kilometer von zu Hause entfernt. Meistens in Monokulturen, bei denen ausschließlich eine bestimmte Obstsorte über Jahre angebaut und geerntet wird. Doch es gibt auch eine zweite, traditionelle Art des Obstanbaus, die seit einigen Jahrzehnten wieder an Bedeutung gewinnt: die Streuobstwiese.

Hier werden – wie der Name schon sagt – verstreut hochstämmige, widerstandsfähige Obstbäume angebaut, meist unterschiedlichen Alters und unterschiedlicher Arten und Sorten. Die offizielle Definition von 2004 lautet: „Hochstamm-Obstbau ohne Einsatz synthetischer Behandlungsmittel“. Streuobstwiesen sind nicht nur schön anzusehen. Es gibt noch zwei weitere wichtige Gründe, die für Streuobstanbau sprechen – und warum dieser seit 2021 im bundesweiten Verzeichnis „Immaterielles Kulturerbe der UNESCO“ gelistet ist:

Sie fördern den Erhalt alter Obstsorten und die Biodiversität. Doch seit Jahrzehnten erlebt Deutschland einen Rückgang der Streuobstwiesen, in Deutschland und Mitteleuropa waren es zwischen 1965 und 2010 fast 75 Prozent. Nach NABU-Schätzungen existieren bundesweit nur noch rund 300.000 Hektar Streuobstbestände. Der Verein „Äpfel und Konsorten“, der vor allem in Brandenburg aktiv ist, möchte dem seit 2012 entgegenwirken. Ihr Logo: ein Apfel in Form einer kämpferischen, nach oben geballten Faust. „Wir pachten und kaufen alte Streuobstwiesen (leider gibt es davon nicht mehr viele!) und legen neue Streuobstflächen an (damit sie nicht ganz aus der Brandenburger Landschaft verschwinden!). „Wir helfen Landwirt*innen und anderen Streuobst-Initiativen, den vorhandenen Bestand zu pflegen und alte regionaltypische Apfelsorten anzupflanzen.“ Heißt es auf der Webseite. Doch was ist denn jetzt das Besondere am Streuobst? Zunächst zur Biodiversität: Streuobstwiesen zählen zu den artenreichsten Biotopen Mitteleuropas, die Wiesen beheimaten über 5.000 Tier-, Pflanzen- und Pilzarten sowie über 6.000 Obstsorten. Verschiedenste Arten von Spinnen, Käfer, Wespen, Hummeln und Bienen finden sich in den Wiesen. Besonders letztere spielen

Tipp
Dokumentarfilm: *SEEDS – unser Saatgut*
Die herausragende Öko-Doku zeigt Wege zur Rettung der Saatgutvielfalt. Don't miss it!
→ wfilm.de/unser-saatgut



für die Bestäubung der Obstbäume eine wichtige Rolle. Für viele mitteleuropäische Vogelarten bieten alte Streuobstbestände die idealen Brutstätten. Die Insekten wiederum bieten ihnen die perfekte Nahrungsgrundlage. Und dann gibt es da noch die alten Obstsorten: Während auf konventionellen Obstplantagen immer dieselben Sorten gepflanzt werden, können Streuobstwiesen dafür sorgen, die genetische Vielfalt der Obstsorten zu erhalten. Der Erhalt alter Nutzpflanzen; das ist etwas, dem sich – wie der Name schon sagt – auch der „Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen“, kurz VERN e. V., seit 1996 widmet. Privatpersonen, Landwirt*innen, Gärtner*innen und Institutionen haben sich zusammengeschlossen, um das Wissen über den Anbau, den Umgang und die Nutzung der Kulturpflanzen zu erhalten und weiterzugeben. Insgesamt etwa 2.000 alte Nutzpflanzensorten sind es, die der Verein erhält und für die Allgemeinheit zugänglich macht.

Diesen Genpool von Obstsorten und anderen Nutzpflanzen nachhaltig zu erhalten, ist extrem wichtig; die über hundert Jahre alten Sorten wur-

den so robust gezüchtet, dass sie ohne Pestizide überleben. Durch sie könnten neue Sorten entwickelt werden, die sich an neue Klimabedingungen anpassen oder Resistenzen gegen Krankheiten oder Schädlinge entwickeln.

Die Initiative „Äpfel und Konsorten“ fungiert mittlerweile als zentrale Kompetenzstelle für Streuobst in Brandenburg. Sie beraten Landwirtschaft und Politik, organisieren Konferenzen und Schulungen, um auf die Wichtigkeit der Streuobstwiese hinzuweisen. Zudem bewirtschaften sie rund 18 Hektar Streuobstwiesen an 14 Standorten in Brandenburg und produzieren ihren eigenen Streuobstsaft. Wer etwas für den Erhalt der Streuobstwiese tun möchte, kann über den Verein eine Baumpatenschaft übernehmen. Damit man beim nächsten Mal auch ganz genau weiß, wo das Obst herkommt, das man kauft.

Weitere Informationen

→ aepfelundkonsorten.org/

→ nabu.de/natur-und-landschaft/landnutzung/streuobst/streuobstwissen/streuobstbau.html

→ vern.de/

Wie Kriege die Ernährungssicherheit einer Gesellschaft beeinträchtigen, ja mitunter fast völlig zerstören, erleben wir viel zu häufig. Im Gazastreifen konnten Menschen nur noch über Hilfslieferungen versorgt werden, und ob die durchkamen, war ein Politikum ersten Ranges. In der Ukraine ist der Getreideexport dramatisch eingebrochen, nachdem russische Truppen die Ausfuhrhäfen teils schwer beschädigten oder unter ihre Kontrolle brachten. Zudem wird beispielsweise Benzin, das für Traktoren gebraucht würde, nun von Panzern an der Front genutzt. Und die Männer, die bislang in der ukrainischen Landwirtschaft arbeiteten, sind oft mittlerweile Soldaten.

Gerade Russlands Krieg in der Ukraine zeigt, dass auch die Ernährungssicherheit von Ländern, die doch eigentlich gar nicht in diesen Konflikt involviert sind, von Kriegen beeinträchtigt werden. Sowohl Russland als auch die Ukraine gehören zu den größten Getreideproduzenten der Welt, die mit enormen Mengen Weizen, Mais, Gerste und Sonnenblumenöl auch für Abhängigkeiten gesorgt haben. Besonders solche Länder leiden darunter, die einen hohen Pro-Kopf-Verbrauch von Getreide und Pflanzenölen aufweisen und die diese Produkte hauptsächlich über den Seeweg aus Russland und der Ukraine beziehen. Ein Land wie Ägypten beispielsweise importiert jährlich über 11 Millionen Tonnen Weizen. Es ist der weltweit größte Importeur dieses Getreides, sonst würde dort die Brotversorgung zusammenbrechen. Pro Kopf werden etwa 200 Kilogramm Weizen jährlich konsumiert – etwa ein Drittel der Kalorienzufuhr eines Ägypters oder einer Ägypterin. Schon vor dem Arabischen Frühling 2011 waren hier und in angrenzenden Ländern die Getreidepreise deutlich gestiegen, in sieben der neun größten Länder, die im Nahen Osten Getreide importieren, kam es 2011 zu heftigen Unruhen. Das hat sich durch den Krieg zwischen den zwei Top-Getreideexporteuren der Welt noch verstärkt. Schätzungen gehen davon aus, dass von den Auswirkungen des Ukraine-Krieges auf die Ernährungslage mehr als 50 Millionen Menschen betroffen sind, vor allem in Afrika, Südostasien und im Nahen Osten.

Dabei wäre das Getreide da. In Ländern wie Australien, Argentinien, Kanada oder den USA wird auch Weizen angebaut, und diese Nationen könnten zumindest einen großen Teil der wegfallenden Mengen kompensieren. Aber durch die Verknappung des Angebots und die höheren

Frieden, Gerech- tigkeit und starke 16 Institutionen

Transportkosten sorgen solche alternativen Anbieter nicht für eine Entschärfung der Situation.

Für Deutschland und für weite Teile der Europäischen Union gilt, dass die Ernährungslage aufgrund eines hohen Selbstversorgungsgrades als sehr sicher gilt. Zu den Lehren, die aus dem Ukraine-Krieg gezogen werden können, gehört die Erkenntnis, dass Friedenspolitik essenziell wichtig ist, um die Ernährung der Weltgesellschaft sicherzustellen. Das gilt für die Verhinderung von Kriegen zwischen Staaten, und es gilt im gleichen Maße für ernährungs- und sozialpolitische Maßnahmen, die Plünderungen und Hamstern und letztlich Bürgerkriege verhindern.

Best Practice

The 15th Garden

16

Wenn Frieden etwas Essbares wäre, wie würdest Du es beschreiben? Ein syrischer Gärtner und Mitglied des Netzwerks „The 15th Garden“ antwortete auf die Frage so: „Der Arme würde es als Brot beschreiben. Der Reiche würde es als Kaviar beschreiben. Für mich, wenn Frieden etwas Essbares wäre, so würde ich mir wünschen, dass es Gemüse ist – sodass ich es in jedem fruchtbaren Boden dieser Erde pflanzen kann.“ In seiner belagerten Stadt in Syrien eigenes Gemüse anzubauen, ist ein Akt der Selbstermächtigung und der Rebellion gegen das Regime, gegen den Krieg und für den Frieden. Seit es Kriege gibt, werden Nahrungsmittel beziehungsweise die absichtliche Verknappung von Nahrung als Waffe genutzt. Belagerungen von Städten und herbeigeführte Hungersnöte dienen als politisches Druckmittel, werden eingesetzt, um Märkte zu erschließen und sich gesamte Regionen Untertan zu machen. In Syrien ist es das diktatorische Regime, das mit dem Mittel des Aushungerns versucht, Macht über die Bevölkerung auszuüben.

Im Jahr 2014 – drei Jahre nach Beginn des Bürgerkriegs – gründeten syrische Aktivist*innen deshalb „The 15th Garden“. Seitdem kümmert sich das zivilgesellschaftliche Netzwerk darum, dass die Menschen in den bombardierten, belagerten oder abriegelten Städten an Saatgut kommen

und ihre eigenen Lebensmittel anbauen, um sich selbst ernähren zu können ohne von überpreizten Nahrungsmitteln auf dem Schwarzmarkt oder Nahrungsmittelhilfen abhängig zu sein und um weitere Hungertote zu verhindern. Meist unter schwierigsten Bedingungen: Auf Hausdächern, in Hinterhöfen, zwischen den Ruinen zerbombter Häuser werden Gärten angelegt, Bewässerungssysteme gebaut und Saatgut organisiert. Da ist zum Beispiel Wassim; Aktivist und Gärtner aus Yarmouk, einem syrisch-palästinensischen Viertel am Rande der syrischen Hauptstadt Damaskus. Syrische Streitkräfte setzten dort zwischenzeitlich das Aushungern der Zivilbevölkerung als Kriegswaffe ein. Laut Amnesty International sind 2014 128 Menschen allein in Yarmouk durch Hungertod gestorben. Wassim hat dort als Teil des Netzwerks Landwirtschaftsinitiativen im Viertel unterstützt.

Mittlerweile ist „The 15th Garden“ gut vernetzt. Wer unterstützen möchte, kann Saatgut spenden, das in die Städte geschmuggelt wird. Aber nicht nur das: Die Familiengärten sind regional vernetzt, die Bäuerinnen und Bauern untereinander organisiert: Sie tauschen und reproduzieren samenfestes Saatgut, das heißt Saatgut, dessen Pflanzen wiederum Samen bilden, die zur Nachzucht geeignet sind. Auch Landwirtschafts-

Tipp

Kanaan – das israelisch-palästinensische Kochbuch

Ein Israeli und ein Palästinenser kochen zusammen im gemeinsamen Restaurant? Eine Drag Queen serviert dort Speisen und Getränke? Ein Bauchtänzer entführt die Gäste in eine andere Welt? All das ist möglich im Restaurant Kanaan in Berlin, Prenzlauer Berg.

→ penguin.de/Buch/Kanaan-das-israelisch-palaestinensische-Kochbuch/Oz-Ben-David/Suedwest/e614001.rhd



initiativen von Flüchtlingen in den Flüchtlingslagern der syrischen Anrainerstaaten sind Teil von „The 15th Garden“. Das Netzwerk setzt sich dafür ein, möglichst vielen Menschen das nötige Wissen für nachhaltige Landwirtschaft und Gärtnerei in Workshops und Kursen beizubringen. Für Nahrungssouveränität und damit endlich gilt: „Food is not a weapon“ — Nahrung darf keine Waffe sein.

Weitere Informationen

- [amnesty.de/2014/3/7/syrien-die-belagerung-von-yarmouk-eine-horrorgeschichte-von-kriegsverbrechen-hunger-und-tod](https://www.amnesty.de/2014/3/7/syrien-die-belagerung-von-yarmouk-eine-horrorgeschichte-von-kriegsverbrechen-hunger-und-tod)
- [prinzessinnengarten.net/15th-garden-unterstuetzungsnetzwerk-fuer-gaerten-in-syrien/](https://www.prinzessinnengarten.net/15th-garden-unterstuetzungsnetzwerk-fuer-gaerten-in-syrien/)
- [aseed.net/de-15th-garden-zaden-voor-syrie/](https://www.aseed.net/de-15th-garden-zaden-voor-syrie/)

Essen verbindet. Ein Spruch, der mehr als eine Redewendung ist. Schließlich wissen doch alle, dass sich etwa bei einem guten Abendmahl oder einem reichhaltigen Frühstück gut über viele Themen austauschen lässt.

Essen verbindet, auch in ganz großem Rahmen. Beinahe alle Religionen haben Speisevorschriften und bestimmte Rituale, die mit dem Essen zusammenhängen. Wenn etwa Muslime und Muslima nach dem Ramadan mit dem Fastenbrechen das Zuckerfest begehen, ist das ein Ereignis, zu dem alle eingeladen sind: multireligiös, oft auch multikulturell und nicht selten international. Ähnlich ist es mit den Speisen im Judentum: Der Sederabend beim Pessachfest ist ein gastfreundliches Fest, das zum Verstehen und Austauschen da ist.

Nicht selten ist es ja auch gerade das Essen, das Kenntnis über ferne Kulturen und Zivilisationen vermittelt: Das Schweinefleischverbot im Islam und Judentum etwa, die Gewürze aus Fernost, die auf sehr trockenem Boden wachsenden Früchte im Mittelmeerraum, aus denen dann Humus oder Falafel entstehen und vieles mehr.

All das ist nicht weit weg von der großen Politik. Es gibt beispielsweise einen „Club Chefs des Chefs“, in dem sich Köch*innen dem Frieden verschreiben. Im Jahr 2016 trafen sich die Chefs in Israel. Es kamen der Koch des Bundeskanzleramts, seine Kolleg*innen aus dem Kreml in Moskau, dem Elysée-Palast in Paris, dem Weißen Haus in Washington und noch viele mehr. Eingeladen hatte der israelische Spitzenkoch Schalom Kadosch. Zu dem Treffen trug die israelische Sängerin Achinoam Nini, auch bekannt als Noa, ein Lied vor, das auf Deutsch „Für den Frieden kochen“ heißt. Dieses einzigartige Event war eine Benefizgala und die Einnahmen gingen an das Peres-Friedenszentrum in Israel, das an den verstorbenen früheren Staatspräsidenten Shimon Peres erinnert, und von dem in der Nahostregion viele Friedensinitiativen ausgehen.

Was die Chefköch*innen dort veranstalteten, war im Grunde die Zusammenlegung ihrer täglichen Arbeit: Wenn sie hochkarätige diplomatische Treffen kulinarisch begleiten, dann verstehen sie ihre Arbeit auch als Versuch, mit gutem Essen ein vertrauensvolles Klima für eine bessere Zusammenarbeit zu schaffen. Letztlich war die Aktion der „Chefs des Chefs“ nur ein ganz kleiner Beitrag zu dem, was Ernährung global bewirken kann.

Globale Partnerschaften

Auch ein Teil dieser Bemühungen sind Partnerschaften, die dafür sorgen, dass etwa Kaffee oder Tee zu fairen Bedingungen in hiesigen Supermarktregalen landen. Außer für Kaffee und Tee gibt es solche Initiativen auch für Kräuter und Gewürze, Zucker und Reis, Wein, Quinoa, Bananen oder beispielsweise Orangensaft.

Ganz allgemein lässt sich festhalten, dass Fair-Trade-Initiativen nicht nur einen Beitrag zu gerechtem und nachhaltigem Konsum leisten, sondern dass allein durch die dafür gebildeten internationalen Netzwerke, die nicht auf Herrschaft und Ausbeutung beruhen, sondern auf Zusammenarbeit setzen, einiges für eine friedlichere Welt getan wird.

17 **Buen provecho, enjoy, afiyet olsun!**

Best Practice

Was haben die Berliner Currywurst und die Mexikanischen Enchiladas gemeinsam? Man kann sie als Beispiele für die sogenannte Fusion-Küche sehen. Darunter versteht man die Kombination unterschiedlicher Esskulturen und Kochkünste bis hin zur Verarbeitung von scheinbar nicht zusammenpassenden Zutaten in einem Gericht. Wie etwa indisches Curry, amerikanisches Ketchup und deutscher Wurst eben. Was oftmals als ein Symptom der Globalisierung angesehen wird und in manchen Bereichen der Gastronomie bis zur Haute Cuisine getrieben wird, kann nicht nur teuer und in winzigen Portionen als beispielsweise Vietnamesisch-Japanische Crossover-Küche im Charlottenburger Sterne-Restaurant probiert werden. Sie begegnet uns auch an jeder Straßenecke im Dönerladen und ist eigentlich etwas, das sich schon seit Jahrhunderten fast spontan ergeben hat. Oft durch Migration oder auch aus kolonialen Gründen. So ist die kubanische Küche etwas eine Mischung afrikanischer, karibischer und spanischer Einflüsse. Oder die kreolische Küche in der Region rund um das Mississippi-Delta, wo europäische Kochtraditionen – vor allem die französische – und regionale Lebensmittel das heute traditionelle Eintopfgericht Gumbo hervorgebracht haben. Eine Variante

der Bouillabaisse – oft aber mit Fleisch und / oder Shrimps aus dem Golf von Mexiko, einer braunen Mehlschwitze als Grundlage sowie immer garniert mit der „Heiligen Dreifaltigkeit“, also den Zutaten Staudensellerie, milde grüne Gemüsepaprika und Zwiebeln. Manchmal besteht die Fusion aber auch nur aus der Selbstverständlichkeit, sich abends eine Pizza zu bestellen – und zwar mit Avocado-Topping.

Die Geschichte der Gastronomie ist immer auch eine Geschichte kulturellen Austauschs und der Verständigung. So erzählt zum Beispiel die Legende, dass die Wurzeln der französischen Küche eigentlich aus Italien stammen. Katharina von Medici brachte im 16. Jahrhundert, als sie nach Frankreich einheiratete, ihre eigenen Köche mit und diese brachten somit auch ihre Küche nach Frankreich. Heute gehört die französische Küche zum immateriellen UNESCO-Weltkulturerbe und gilt somit als „besonders schützenswert“. Wie übrigens auch die Mittelmeerküche, die Lebkuchen-Backkunst aus dem Norden Kroatiens, die traditionelle mexikanische Küche, die ästhetische traditionelle japanische Küche Washoku und die Kunst des neapolitanischen Pizzabäckers. Küche und die Bedeutung von Essen sind Kultur. Bei Ernährung spielt nicht

Tipp
selber mal gärtnern weltweit:
Australien, Japan, Nepal – Wwoofen lässt sich weltweit auf über 12.000 Höfen in 136 Ländern. Natürlich geht das auch in Deutschland
→ wwoof.net/



nur Geschmack und die Auswahl der Lebensmittel eine Rolle, es geht um viel mehr. Es geht um Beisammensein, es geht um die Art, wie gegessen wird und darum, was auf keinen Fall gegessen werden darf. Oftmals ist die Esskultur die erste Brücke, die in der Verständigung zwischen Kulturen geschlagen wird. Nicht selten hat man ein bestimmtes Essen schon probiert, bevor man überhaupt das entsprechende Land kennengelernt hat. Und ebenso oft kann ein Gespräch über ein noch unbekanntes, ver-

meintlich fremdes Gericht der erste Schritt zum Dialog sein. Wer eine Kultur verstehen möchte, sollte auch ihre Küche verstehen lernen.

Weitere Informationen

→ @jankalicious_ kocht nachhaltig und bedient zusätzlich die Nischen DIY und Verwertung.

→ @bestofvegan vegane Küche „Indisch vegetarisch“ von Meera Sodha (Dorling Kindersley Verlag)

→ „Weltreise auf dem Teller“ Andrea Pfuhl (Rowohlt Verlag)

→ Layali – Orientalische Rezepte und Geschichten aus dem Restaurant Kreuzberger Himmel (ZS Verlag)

Kontakte

Bezirksamt

Charlottenburg-Wilmersdorf

Lidia Perico, Juliane Brix

Stabsstelle Bildung für nachhaltige
Entwicklung

T 030 90 29 12 01 6

M sbne@charlottenburg-wilmersdorf.de

Bezirksamt

Friedrichshain-Kreuzberg

Helena Jansen, Julia Scherer

Koordination für bezirkliche
Entwicklungspolitik

T 030 90 29 84 43 9

M entwicklungspolitik@ba-fk.berlin.de

Bezirksamt

Lichtenberg

Tilo Hase

Beauftragter für Europa, Nachhaltigkeit
und kommunale Entwicklungspolitik

T 030 90 29 63 31 7

M tilo.hase@lichtenberg.berlin.de

Bezirksamt

Mitte

Julia Große, Daniela Richter

Koordinatorinnen kommunale
Entwicklungspolitik

T 030 90 18 34 38 2

M fairtrade@ba-mitte.berlin.de

Bezirksamt

Neukölln

Eva Hein

Nachhaltigkeitsbeauftragte

T 030 90 23 92 73 4

M eva.hein@bezirksamt-neukoelln.de

Bezirksamt

Reinickendorf

Koordinatorin für kommunale

Entwicklungspolitik

Jane Krüger

T 030 90 29 43 17 1

M jane.krueger@reinickendorf.berlin.de

Bezirksamt

Spandau

Philipp Freisleben

Stabsstelle Nachhaltigkeit und
Klimaschutz

Nachhaltigkeitsbeauftragter

T 030 90 27 92 57 1

M p.freisleben@ba-spandau.berlin.de

Bezirksamt

Treptow-Köpenick

Dennis Lumme

Koordinator kommunale Entwicklungs-
politik

T 030 90 29 72 35 1

M dennis.lumme@ba-tk.berlin.de

Berliner Ernährungsstrategie

Ann-Christin Weber, Andrea Borrmann,
Carina Szameitat

Senatsverwaltung für Justiz und
Verbraucherschutz

T 030 90 13 22 85

M ernaehrungsstrategie@senjustv.berlin.de

Kantine Zukunft Berlin

c/o Markthalle Neun

Pücklerstraße 34, 10997 Berlin

Trainingsküche:

Eisenbahnstraße 42–43

10997 Berlin

T 030 50 93 24 10 2

M ktz@speiseraeume.org

Förderungsgemeinschaft Ökologischer

Landbau Berlin-Brandenburg (FÖL) e. V.

Hauptstraße 43a

15374 Müncheberg OT Eggersdorf

Geschäftsstelle Berlin:

Marienstraße 19–20 10117 Berlin

T 030 28 48 24 40

M info@foel.de

„Dit ist Müsli“ – das nachhaltige

Müsliprojekt der SBNE

W ditismuesli.berlin

Fotoserie: Seeds 2020 / fortlaufend

Die Beziehung zwischen Mensch und Nahrung steht im Fokus des bildenden Künstlers Uli Westphal. Seit 2005 dokumentiert er die weltweit schwindende Nutzpflanzenvielfalt und die Dinge, die an ihre Stelle treten. Seine Bildserien zeigen die morphologische Vielfalt einzelner Obst- und Gemüsesorten (Mutatoes, Field Studies), die Sortenvielfalt innerhalb von Nutzpflanzenarten (The Cultivar Series, x) und die Vielfalt zwischen ihnen: Die Serie ‚Seeds‘ dokumentiert sein fortlaufendes Bestreben, die Samen aller essbaren Pflanzenarten zu fotografieren.

„Niemand weiß mit Sicherheit, wie viele essbare Pflanzenarten es auf der Welt gibt. Schätzungen reichen von 7.000 bis 50.000, je nachdem, welche Daten und Definitionen verwendet werden. Aber obwohl es Tausende von essbaren Pflanzenarten gibt, stammen 60% unserer Nahrung von nur drei Arten: Reis, Weizen und Mais. Unsere Abhängigkeit von einer so schmalen Nahrungsbasis birgt große Risiken. Dazu kommt, dass von den wenigen Pflanzenarten, die wir heute noch anbauen, viele nicht mehr als Nahrung für den Menschen dienen, sondern als Quelle für Ethanol und Viehfutter. Die Expansion von Monokulturen, der übermäßige Einsatz von Pestiziden und Düngemitteln, die Rodung von Wäldern und der Anbau von Kraftfutter für die Massentierhaltung gehören zu den Hauptursachen des Artensterbens und des Klimawandels.

Es folgt gesundem Menschenverstand und eigentlich auch globalem Konsens, dass wir unsere Landwirtschaft diversifizieren müssen, um dem Klimawandel entgegenzuwirken, um Hunger und Fehlernährung zu beenden und um Landwirtschaft in eine regenerative Kraft zu verwandeln. Der Schlüssel für diesen Wandel liegt in der Pflanzenvielfalt, und das Saatgut der fortlaufenden Fotoserie ist dessen Grundlage. Ein erster Schritt besteht darin, dass wir uns der Existenz dieser Pflanzen bewusst werden und erkennen, welche eine üppige botanische Zukunft in diesen Samen schlummert.“ – Uli Westphal



