



zum Jahresthema 2012/13: Ernährung

Gscheit essen mit Genuss und Verantwortung

Bioläden und Fast-Food-Lokale boomen – ein seltsamer Gegensatz: Auf der einen Seite nehmen sich offenbar immer mehr Menschen für das Essen nur wenig Zeit, auf der anderen Seite suchen viele nach „gesunden“ Lebensmitteln. Kein Wunder, dass Veggie-Burger inzwischen auch in der Fast-Food-Kette zu finden sind. Wie sollen und können wir uns in Zukunft „gscheit“ ernähren? Wer wird unsere Le-

Umweltkonferenz für das Zwei-Jahres-Thema 2012/2013 gewählt und klinkt sich damit bewusst in die Kampagne der *Umweltbildung.Bayern* ein. Dr. Karl von Koerber ist Leiter der Arbeitsgruppe *Nachhaltige Ernährung* am Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Landbaus der TU München. Die von ihm im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten kon-



Lebensmittel aus dem Lechtal

Foto: Maria Hermann

bensmittel produzieren? Und was ist eigentlich eine „gscheite“ Ernährung? Was kann ich da dann – noch oder wieder – genussvoll essen? Welche Verantwortung kann ich mit dem Einkaufskorb wahrnehmen? Solche Fragen rund um das Essen der Zukunft sollen in den nächsten zwei Jahren im Mittelpunkt der kirchlichen Umwelt- und Klimaarbeit stehen: „Gscheit essen – mit Genuss und Verantwortung“, dieses Motto hat die Kirchliche

zierte Ausstellung „Nachhaltige Ernährung: Essen für die Zukunft“ wird im Rahmen der Kampagne der *Umweltbildung.Bayern* im nächsten Jahr an vielen Orten zu sehen sein. *umwelt-mitwelt-zukunft* durfte schon im Vorfeld einen Blick auf die Ausstellung werfen. Viele Menschen verdienen ihren Lebensunterhalt damit, dass sie für andere Menschen Nahrung erzeugen, verarbeiten, handeln, zubereiten, entsorgen oder darüber

59 / Januar 2012

Liebe Leserinnen und Leser,
80 Kilo Lebensmittel wirft jeder Bundesbürger im Durchschnitt pro Jahr in den Müll. Verantwortlicher Umgang mit den Gaben von Mutter Erde sieht anders aus. Essen – mit Verantwortung, aber auch mit Genuss. Wie das gelingt, soll in den Jahren 2012/13 Schwerpunkt der Umwelt- und Klimaarbeit in Bayern sein. Im Jahr 2012 ist die Umwelt- und Klimaarbeit damit wichtiger Partner der Kampagne „Gscheit essen“ der Umweltbildung. Bayern.
umwelt-mitwelt-zukunft will Ihnen Lust machen, sich mit Genuss und Verantwortung beim Essen zu beschäftigen.

Gute Lektüre und guten Appetit wünscht

Ihr
Wolfgang Schürger

Aus dem Inhalt:

Das Manna und die Nachhaltigkeit ...	S. 3
Das Fastenessen	S. 4
Die Ernährungskampagne von Umweltbildung.Bayern	S. 5
Lebensmittel frisch auf den Müll	S. 6
Mittagsverpflegung im Kindergarten ..	S. 7
Ernährungssicherung durch fairen Handel	S. 8
Die Service-Seiten	S. 9 - 15
Hans-Peter Dürrs neues Buch	S. 16
Portrait Landesbischof Bedford-Strohm	S. 18
Meldungen aus der Umweltarbeit	S. 19

beraten bzw. dafür werben. Fast 15 Prozent des Produktionswerts der gesamten Volkswirtschaft entfallen auf diesen Sektor. Dadurch werden 4 Mio. Arbeitsplätze gesichert, was rund 11 Prozent aller deutschen Erwerbstätigen entspricht.

Zugleich haben sich die Ernährungsgewohnheiten seit den 1950er Jahren erheblich verändert: Tierische Lebensmittel und stark verarbeitete Produkte nehmen auf unseren Tischen viel mehr Raum ein als vor 60 Jahren.

„Nachhaltige Ernährung“ nimmt vor diesem Hintergrund die Impulse der UN-Konferenz für Umwelt und Entwicklung in Rio de Janeiro (1992) auf, die eine „Nachhaltige Entwicklung“ der Weltgemeinschaft gefordert hat. Nachhaltigkeit wird seitdem in drei Dimensionen betrachtet: ökologisch, sozial, ökonomisch. Von Koerber ergänzt diese um eine vierte Dimension, nämlich die individuelle Gesundheit.

Nachhaltig ist eine Ernährungsweise, die dazu beiträgt, die Umwelt und die Mitwelt zu schonen, soziale Strukturen zu stärken, allen an der Verarbeitung Beteiligten ei-



Wintergemüse Rosenkohl - im Februar nicht mehr ganz so ansehnlich, aber immer noch lecker
Foto: M. Großmann / pixelio.de

nen fairen Lohn zu zahlen und gesund und genussvoll zu leben.

Nachhaltige Ernährung ist gar nicht so schwer, so von Koerber, wenn man folgende sieben Grundsätze beachtet:

1. Bevorzuge pflanzliche Lebensmittel

Unser hoher Fleischkonsum ist nur durch intensive Tierhaltung zu befriedigen. Die negativen Auswirkungen der Mastbetriebe auf Tier, Mensch und Umwelt sind bekannt. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt eine pflanzenbetonte Mischkost mit höchstens 300 bis 600 Gramm Fleisch oder Wurst pro Woche (etwa zwei Fleischmahlzeiten).

2. Kaufe ökologisch erzeugte Lebens-

mittel

Ökologische Landwirtschaft minimiert den Schadstoffeintrag in Böden und Gewässer, sie vermindert Bodenerosion und hilft, die Artenvielfalt zu bewahren. Vor allem weil sie auf synthetische Stickstoffdünger verzichtet, ist auch die CO₂-Bilanz von Ökoculturen zumeist besser als im konventionellen Landbau. Tiere auf dem Öko-Hof leben ein artgerechtes Leben.

3. Wähle regionale und saisonale

Erzeugnisse

Lebensmitteltransporte und die Heizung von Treibhäusern tragen durch ihre Emissionen zum Klimawandel bei. Wer regional und saisonal einkauft, tut nicht nur etwas für das Klima, sondern stärkt auch Wirtschaftskreisläufe in der Region.

4. Bevorzuge gering verarbeitete

Lebensmittel und reichlich Frischkost

Die industrielle Weiterverarbeitung von Lebensmitteln ist teilweise sehr energieintensiv. Fertigprodukte sind meist auch deutlich teurer als frisches Obst oder Gemüse. Wer selber kocht, lernt immer wieder Neues dazu und macht Essen zum Genusserebnis.

5. Achte auf umweltverträglich

verpackte Produkte

Erdöl ist viel zu wertvoll, um als Plastik- oder Folienverpackung zu enden. Wer auf umweltverträglich verpackte Produkte achtet, entlastet auch folgende Generationen.

6. Fair gehandelte Lebensmittel

Armut und Umweltzerstörung gehen oft Hand in Hand. Wenn Bäuerinnen und Bauern überall auf der Welt einen gerechten Preis für ihre Produkte erhalten, dann können sie „gscheit essen“ und ihre Kinder in die Schule schicken.

7. Bevorzuge genussvolle und

bekömmliche Speisen

Gewohnheiten lassen sich nur ändern, wenn die Alternativen Lust machen: Nachhaltige Ernährung schmeckt und tut dem Körper gut. (Internet-)Kochbücher helfen, den neuen Genuss zu entdecken, z. B. das neue Buch von Karl von Koerber und Hubert Hohler „Nachhaltig genießen – Rezeptbuch für unsere Zukunft“ im TRIAS-Verlag. Wer „gscheit isst“, so ist von Koerber überzeugt, muss auf Genuss also keineswegs verzichten und nimmt zugleich Verantwortung für die Mitwelt und kommenden Generationen wahr.

Das aktuelle Umweltlexikon

Ökotrophologie

Die Ökotrophologie (gr. oikos „Haus“, trophe „Ernährung“) ist seit den 1960er Jahren in Deutschland das eigenständige interdisziplinäre Studienfach der Haushalts- und Ernährungswissenschaften. Sie beschäftigt sich sowohl mit naturwissenschaftlich-medizinischen als auch mit psychosozialen und ökonomischen Fächern. Sie ist nicht zu verwechseln mit der Trophologie, die sich mit den naturwissenschaftlichen Aspekten der Ernährung beschäftigt.

Naturwissenschaftlichen Fächer wie Ernährungslehre einschließlich Diätetik und Gesundheitslehre gehören dazu, aber auch die soziologischen Fächer wie Ernährungssoziologie, Haushalts-, Beratungs- und Verbrauchslehre und Sozialpolitik, wirtschaftswissenschaftliche Elemente wie Ökonomie und Personalmanagement.

Innerhalb der Ökotrophologie hat sich die Ernährungsökologie herausgebildet, die die Wechselwirkungen der Ernährung mit dem einzelnen Menschen, der Umwelt, der Gesellschaft und der Wirtschaft untersucht und Ernährungskonzepte entwickelt, die sich durch Gesundheitsverträglichkeit, Umweltverträglichkeit, Sozialverträglichkeit und Wirtschaftsverträglichkeit auszeichnen.

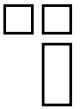
Ökotrophologen stellen in ihrem Tätigkeitsfeld oft eine Schnittstelle zwischen Endverbraucher und Lebensmittelunternehmen bzw. Gesellschaft und Wirtschaft dar. Sie arbeiten in der Leitung von Großküchen, in der Personalentwicklung, im Hauswirtschaftsmanagement, in Verbraucherberatungsstellen, als selbständige Ernährungsberater, bei Krankenkassen und nicht zuletzt in der Nahrungs- und Genussmittelindustrie. *wikipedia / mo*

Die sieben Grundsätze bieten sicher einen guten Ausgangspunkt, um in Einrichtungen und Kirchengemeinden über unser Essen der Zukunft ins Gespräch zu kommen. Die Ausstellung wird ab April 2012 auch im Büro des Beauftragten für Umwelt- und Klimaverantwortung ausleihbar sein. Tipps und Anregungen zum „Gscheit essen“ gibt es auch auf www.umwelt-evangelisch.de. Dort können Sie als Umweltbeauftragte auch jederzeit eigene Tipps und Erfahrungsberichte einstellen.

Wolfgang Schürger

Leben von der Hand in den Mund

Das Manna und die Nachhaltigkeit



Die ganze Gemeinde der Israeliten kam in die Wüste Sin, nachdem sie von Ägypten ausgezogen waren. Und sie murrten wider Mose und Aaron. Und sie sprachen: Wollte Gott, wir wären in Ägypten gestorben, als wir bei den Fleischtöpfen saßen und hatten Brot die Fülle zu essen. Denn ihr habt uns dazu herausgeführt in diese Wüste, dass ihr diese ganze Gemeinde an Hunger sterben lasst.

Da sprach der HERR zu Mose: Siehe, ich will euch Brot vom Himmel regnen lassen, und das Volk soll hinausgehen und täglich sammeln, was es für den Tag bedarf.

Mose und Aaron sprachen zu ganz Israel: Am Abend sollt ihr innewerden, dass euch der HERR aus Ägyptenland geführt hat, und am Morgen werdet ihr des HERRN Herrlichkeit sehen.

Und am Morgen lag Tau rings um das Lager. Und als der Tau weg war, siehe, da lag's in der Wüste rund und klein wie Reif auf der Erde. Und als es die Israeliten sahen, sprachen sie untereinander: Man hu? Denn sie wussten nicht, was es war. Mose aber sprach zu ihnen: Es ist das Brot, das euch der HERR zu essen gegeben hat. Das ist's aber, was der HERR geboten hat: Ein jeder sammle, soviel er zum Essen braucht, einen Krug voll für jeden nach der Zahl der Leute in seinem Zelte.

Und die Israeliten taten's und sammelten, einer viel, der andere wenig. Aber als man's nachmaß, hatte der nicht darüber, der viel gesammelt hatte, und der nicht darunter, der wenig gesammelt hatte. Jeder hatte gesammelt, soviel er zum Essen brauchte.

Und Mose sprach zu ihnen: Niemand lasse etwas davon übrig bis zum nächsten Morgen. Aber sie gehorchten Mose nicht. Und etliche ließen davon übrig bis zum nächsten Morgen; da wurde es voller Würmer und stinkend. Und Mose wurde zornig auf sie. Sie sammelten aber alle Morgen, soviel ein jeder zum Essen brauchte. Wenn aber die Sonne heiß schien, zerschmolz es.

Und das Haus Israel nannte es Manna. Und es war wie weißer Koriandersamen und hatte einen Geschmack wie Semmel mit Honig (2. Mose 16 gekürzt).

Wie eine helle Honigsemmel soll es geschmeckt haben, das Manna. Und war möglicherweise doch nur das Ausscheidungssekret einer Schildlaus, eine weißliche, zuckerreiche Flüssigkeit in kristallisierter Form. Dass ein ganzes Volk davon

satt werden soll, ist schwer vorstellbar. Als Anweisung für eine gesunde, nachhaltig erzeugte Ernährung eignet sich die Geschichte nicht. Das Manna fällt vom Himmel, ohne das Zutun der hungrigen Israeliten. Gerade, dass sie es nicht erzeugen, ist die Pointe; sie finden es vor. Wahrscheinlich hätten sie in ihrer gereizten Stimmung den ganzen Vorrat auf einmal verdrückt – wenn man denn einen Vorrat hätte bilden können! Aber das Manna hält sich nur einen Tag lang; die Geschäftsidee, mehr zu sammeln als man braucht um satt zu werden, scheitert sofort. Auf geheimnisvolle Weise reicht



Dieses "Manna"-Zeug, was du schickst – ist das CO₂-neutral?

das, was jeder sammelt, gerade bis zum Abend. Und am nächsten Morgen fällt es wieder neu vom Himmel. Es heißt: Ein jeder sammle, soviel er zum Essen braucht. Und nicht: Ein jeder sammle, soviel er bekommen kann, und werfe den ungenießbaren Rest weg. Dadurch, dass jeder nur das nimmt, was er braucht, reicht es für alle.

Schnell wird klar: In der Erzählung vom himmlischen Manna geht es zunächst einmal nicht um richtige Ernährung, sondern um Vertrauen. Gott wird sein Volk, das er in die Freiheit der Wüste gelockt hat, nicht im Stich lassen. Das können die Israeliten jetzt erfahren. Aber sie bleiben auf ihn angewiesen, es wird ihnen zugemutet, von der Hand in den Mund zu leben. Für Menschen, die autonom leben wollen und davon träumen, ihr Schicksal ganz in die eigene Hand zu nehmen, ist das eine arge Kränkung. Für die anderen aber, die wissen, dass sie dauerhaft auf den fürsorglichen Gott angewiesen sind, ist es eine Lust, sich anzuvertrauen. Das ist Glaube pur. Er bewahrt vor der Gier, die Gaben des Lebens an sich zu reißen, um so eine vermeintliche Sicherheit zu gewinnen. Der reiche Kornbauer lässt grüßen.

Diese Vertrauen betrifft nicht nur das Verhältnis zu Gott, sondern zugleich das Verhältnis zu den Mitmenschen. Es tritt auch hier an die Stelle der Gier, die von der Angst getrieben ist, der Andere könnte mich über-vorteilen und mich zu kurz kommen lassen.

An dieser Stelle muss man allerdings sorgfältig unterscheiden zwischen der *Vorsorge*, die vernünftige Regeln für die Verteilung und Vorratshaltung aufstellt, und der *Angst*, die das Vertrauen zu Gott verletzt und im Mitmenschen den Feind sieht, der bekämpft werden muss. Solche Regeln sind in der Manna-Erzählung nur indirekt und unsichtbar vorhanden, eben darin, dass es ein eingebautes Verfallsdatum für das Manna gibt, und ein Horten der Güter nicht funktioniert. Wenn wir heute darüber nachdenken, wie Ernährung zukunftsfähig und gerecht aussehen kann, kommen wir nicht darum herum, im Sinne der Vorsorge und der Gerechtigkeit solche Regeln selber aufzustellen. Hierzu ist in diesem Heft Vieles zu lesen. Die biblische Erzählung vom Manna steuert aber einen ganz wichtigen Aspekt bei: Das Überleben des Volkes auf dem Weg durch die Wüste gründet auf Vertrauen, nicht auf Gier und kurzfristigen Gewinn.

Die Parallelen zur heutigen Situation fallen sofort ins Auge: Acht Milliarden Menschen leben inzwischen auf dieser Erde, und sie könnten von dem, was die Erde hervorbringt, satt werden. Das sagen viele namhafte Ernährungswissenschaftler. Das Manna fällt zwar nicht direkt vom Himmel, aber es ist genug fruchtbares Land für eine ausreichende Produktion von Lebensmitteln da.

Warum sind dennoch Millionen Menschen von Hungertod und Mangelernährung bedroht? Das hängt mit mangelnder Verteilungsgerechtigkeit zusammen und mit einer Landwirtschaft, die aus dem Boden mehr Ertrag herausholen will, als dieser dauerhaft geben kann. Durch die Folgen des Klimawandels werden sich die Verhältnisse noch einmal drastisch verschärfen.

Eine Haltung des Vertrauens wäre hier lebensrettend: Vertrauen hält es aus, dass ich kurzfristig nicht kriege, was ich vielleicht kriegen könnte; Vertrauen lehrt, warten zu können, in langen Zeiträumen zu denken; Vertrauen sieht in den Völkern der Erde nicht die Konkurrenten ums Überleben, sondern Mitbewohner dieses Globus, mit denen wir zusammen durch die Wüste ziehen.

Gerhard Monninger

Ein neuer Akzent in der Fastenzeit: Das Fastenessen

Die katholische Tradition weiß: Fasten ist viel mehr als nichts Essen

„Fasten“ und „Essen“ – zwei Begriffe, die eigentlich nicht so recht zusammen passen. Beim Fasten versucht man ja gerade auf das Essen soweit als möglich zu verzichten, bis hin zur „Nulldiät“, bei der man sich nur noch von Säften und Suppen ernährt. Wie aber passen diese beiden Begriffe zusammen?

Fasten bedeutet „Verzichten“

Im kirchlichen Kontext hat der Begriff „Fasten“ eine stark spirituelle Dimension, bei der es zunächst nicht um das „Essen“ geht. Fasten bezeichnet dabei eher den Verzicht. Dieser kann auch das Essen umfassen, ist aber auf alle Bereiche des Lebens hin zu verstehen. Verzicht jedoch nicht als Selbstzweck, sondern als geist-

nachten. 40 Tage umfasst die Fastenzeit im Frühjahr bis zum Osterfest. Ab dem Aschermittwoch sind dies alle Tage außer den Sonntagen. Vier bzw. fast fünf Wochen dauert je nach Kalender die Adventszeit.

Fastentage im Wochenablauf

Neben diesen jährlichen „großen“ Fastenzeiten gibt es in der katholischen Tradition auch wöchentliche Fast- oder Abstinenztage, den Mittwoch und den Freitag. Eine Tradition, die bis auf den Aschermittwoch und den Karfreitag aus dem häuslichen Bereich fast verschwunden ist.

Gebet – Buße – Almosen: Diese drei Elemente stehen im Vordergrund einer jeden Fastenzeit bzw. auch der Fasttage. Das

zichtet auf Fleisch, auf Süßigkeiten oder auf Fernsehen und andere Ablenkungen bürgerte sich an den Fasttagen ein. Der Mensch schließt die Fülle eine Zeitlang aus und kann so das Nötige in den Blick nehmen, wovon er vor allem lebt. Mit dieser Form der Abstinenz hat er die Möglichkeit, den Geist frei zu bekommen für Wesentliches, im christlichen Bereich für das Gebet und ebenso für die Nächstenliebe. In heutiger Zeit kann das Verzichten auch ein Ausdruck dafür sein, verantwortungsvoller mit den Ressourcen dieser Welt umzugehen.

Das Fastenessen in den Pfarreien

Mit der Gründung des Hilfswerkes Misereor im Jahre 1958 erhielt die katholische Kirche in Deutschland einen neuen Akzent für die Pastoral in der Fastenzeit. Neben der Sammlung von Spenden am 5. Sonntag in der Österlichen Bußzeit soll über die pastoralen Medien wie z.B. das Fasten- oder Hungertuch, der Blick auf die Situation der Menschen in den armen Ländern gelenkt werden. Die Besinnung soll den Horizont weiten auf deren oft sehr prekäre Lebenssituation. Fasten- oder Solidaritätessen genannt, finden seither während der Fastenzeit in immer mehr Pfarreien Zuspruch. Zwei Zielrichtungen werden damit verfolgt: Ein einfaches Essen in der Gemeinschaft der Gläubigen und die Auseinandersetzung mit der Lebenssituation von Menschen in den armen Ländern. Dies geschieht durch einen Vortrag oder Film, meist zum Thema der Misereor-Aktion. Eine Konsequenz dieser Besinnung ist die Spende aus dem Solidaritätessen. Über das Hilfswerk Misereor geht diese an Projekte in der sog. „Dritten Welt“. Schon früh wurde dieses Almosengeben von Misereor erweitert auf die Frage der weltweiten Gerechtigkeit. Immer mehr steht dabei die Frage des eigenen Lebensstils im Vordergrund, der sich direkt oder indirekt auf das Leben der Menschen selbst in den entferntesten Gegenden der Welt auswirkt.



Foto: Rainer Sturm, pixelio.de

liche Öffnung: Verzichten für einen größeren Wert. Dies kann Verzicht auf Materielles, auf Nahrung, aber auch auf liebgegewordene Gewohnheiten bedeuten, die nicht selten unnötig (Lebens-)Zeit in Anspruch nehmen.

Fasten in der katholischen Kirche

Das Fasten hat eine lange Tradition in der katholischen Kirche. Schon früh wurden zwei große Fastenzeiten im Ablauf des Jahreskreises festgelegt und alle Gläubigen dazu angehalten – oder auch verpflichtet – das Fasten zu üben. Die Fastenzeiten sind Zeiten der Vorbereitung auf die großen Feste Ostern und Weih-

Verzichten soll freier machen für das Leben, und gegebenenfalls zurück auf den „richtigen Weg“ führen. Was man an Zeit und Geld spart, kann verwendet werden für das Gebet zu Gott bzw. für die Armen.

Das Fastenessen

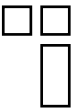
„Fastenessen“ meint zum einen eine einfache Mahlzeit zuhause im Kreis der Familie. An den großen Fasttagen Aschermittwoch und Karfreitag sind alle – gesunden – Erwachsenen aufgerufen, sich nur einmal am Tag zu sättigen. Dies soll den Menschen daran erinnern, dass ein körperliches Fasten helfen kann, sich auf das Eigentliche zu konzentrieren. Der Ver-

zichten soll freier machen für das Leben, und gegebenenfalls zurück auf den „richtigen Weg“ führen. Was man an Zeit und Geld spart, kann verwendet werden für das Gebet zu Gott bzw. für die Armen.

Anton Stegmair

Diözesanreferent der Diözese Augsburg
Abteilung Mission-Entwicklung-Frieden

Die Ernährungskampagne des Netzwerks Umweltbildung.Bayern



Hunger und Armut weltweit zu bekämpfen ist eine der größten Herausforderungen der heutigen Zeit. In den Millenniumsentwicklungszielen aus dem Jahr 2000 hat dieses Ziel höchste Priorität. Eine nachhaltige Entwicklung setzt eine ausreichende Versorgung der Weltbevölkerung mit Lebensmitteln und deren gerechte Verteilung voraus, ohne bei den Anbau-, Verarbeitungs- und Verteilungsschritten die ökologische Tragfähigkeit der Erde zu belasten.

„Gscheit essen – mit Genuss und Verantwortung“ unter diesem Motto widmet sich im Jahr 2012 das Netzwerk *Umweltbildung.Bayern* der Frage, wie Ernährung aussieht, die eine weltweite nachhaltige Entwicklung ermöglicht. Bei zahlreichen Veranstaltungen in ganz Bayern sprechen die über 120 Akteure Themen an wie:

- Zukunftsfähigkeit von Ernährungsstilen,
- Gesundheit und Verbraucherbildung,
- Eine Welt und Verteilungsgerechtigkeit,
- Essen als Gemeinschaftserlebnis,
- Bedeutung regionaler Wirtschaftskreisläufe oder
- Auswirkungen der Ernährungsweisen auf Klima, Energie und Ressourcenverbrauch.

Die Wertschätzung von Lebensmitteln und der verantwortungsvolle Umgang mit Nahrung in unserer und den folgenden Generationen sind die Schwerpunkte der Kampagne.

Dabei wird die Zusammenarbeit mit Kooperationspartnern gesucht, die sich dem Thema ebenfalls aktiv widmen.

Mit der Kampagne greifen die Partner von *Umweltbildung.Bayern* das Jahresthema der UN-Dekade *Bildung für nachhaltige Entwicklung* (2005–2014) in Deutschland auf.

Die Kampagne will neben den inhaltlichen Aspekten die Vielfalt und Kompetenz der Umweltbildung in Bayern darstellen und vor Ort Partnerschaften anregen. Ein Kampagnenteam erarbeitet seit Frühjahr 2011 die überregionalen Meilensteine:

Gscheit essen – mit Genuss und Verantwortung



- Öffentlichkeitswirksame Auftaktveranstaltung (18. März 2012 in Augsburg)
- gemeinsame Aktionstage vom 15.–17. Juni 2012 (sog. *Eat in*-Veranstaltungen durch Akteure der Umweltbildung)
- (Mit-)Gestaltung der Umwelt- und Gesundheitswoche an Schulen (8.–12. Oktober 2012).
- Fachliche Abschlussveranstaltung (5.–6. November 2012 in Pappenheim)

Zu *Eat in*-Veranstaltungen laden im Juni 2012 die Akteure der Umweltbildung bayernweit die Öffentlichkeit ein, bei einem Imbiss über Herkunft und Produktionsweise unserer Nahrungsmittel zu diskutieren, die Zusammenhänge von relativ unbeschwertem Lebensstil im Norden und zerstörten Anbauflächen im Süden zu erfahren oder gemeinsam Wege zu einer nachhaltigeren und gesünderen Ernährung zu finden.

Die Umwelt- und Gesundheitswoche an den bayerischen Schulen in 2012 soll genutzt

werden. In der Kampagne sind keine Grenzen gesetzt. Auch die Wahl der Kooperationspartner vor Ort ist offen: von Eine-Welt-Gruppierungen, interkulturellen Gruppen, Lokalen

Agenda-Gruppen, Landwirtschaftsverbänden, Lebensmittelhändlern über Verbraucherorganisationen bis hin zu Krankenkassen kommen alle denkbaren Akteure in Frage, die sich ebenfalls dem Thema widmen. Kirchliche Gruppierungen sind besonders geeignete Kooperationspartner, da sich viele bereits seit Jahren mit Fragen der Verteilungsgerechtigkeit und einem Lebensstil befassen, der auf der ganzen Welt menschenwürdiges Leben und die Erhaltung der Schöpfung ermöglicht. Die Veranstaltungen zur Kampagne werden zentral unterstützt mit Aktionsmitteln, die an die Teilnehmerinnen und Teilnehmer verteilt werden können. Dazu gehören auch gedruckte Materialien, die in Kooperation Verbänden zur Verfügung gestellt werden. Allein die Ausstellung „Nachhaltige Ernährung: Essen für die Zukunft“ des Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten wird in 2012 an über 40 Orten in Bayern gezeigt. Auf www.umweltbildung.bayern.de wird

zum Ende des Jahres 2011 eine Seite zur Kampagne eingerichtet, die stetig über Aktuelles informiert und die bayernweiten Veranstaltungen darstellen wird. Bereits jetzt zeichnet sich eine hohe Beteiligung der Akteure der Umweltbildung ab.

Bei allem Ernst, der dem Thema inne wohnt, werden die vielfältigen Aktionen Lust und Mut machen, gemeinsam diese große Aufgabe anzugehen und unsere Zukunft zu gestalten!

Heike Wagner

Koordinatorin der

Umweltbildung Bayern



Fairness nicht nur beim Fußball, sondern auch beim Umgang mit den Mitgeschöpfen. Umweltminister Markus Söder (2.v.r.) beim Auftakt der letzten Umweltbildungskampagne im Jahr 2010. Foto: Wolfgang Schürger

werden, um „Nachhaltige Ernährung“ an Schulen zu etablieren. Die Vorbereitungen dazu finden gemeinsam mit dem Kultusministerium sowie dem Bayerischen Lehrer- und Lehrerinnenverband statt.

Der Kreativität der Akteure der Umwelt-

Info: Heike Wagner, Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit, Ref. 66: Umweltbildung, Bildung zur Nachhaltigkeit, Rosenkavalierplatz 2, 81925 München, Tel. 089/9214-3135, umweltbildung@stmug.bayern.de, www.umweltbildung.bayern.de

Lebensmittel – frisch auf den Müll

Die Hälfte unserer Nahrungsmittel wird vernichtet

Sie nennen sich Mülltaucher, junge Leute, die am Samstagabend nach Schließung der Supermärkte heimlich zu den großen Müllcontainern schleichen und essbare Lebensmittel herausfischen. In welchem Maß sie dabei fündig werden, ist verblüffend: Noch gut verpacktes Toastbrot, Joghurt im Becher, Gurken im Glas, Äpfel, die ein bisschen angeschlagen sind – in vielen Fällen ist das Mindesthaltbarkeitsdatum (siehe Seite 10) noch gar nicht erreicht.

Zuhause in der Wohngemeinschaft packen sie ihre Schätze aus und verspeisen sie mit Behagen – dass ihnen dabei eine Fernsehkamera über die Schulter schaut, stört sie nicht, im Gegenteil, das Mülltauchen dient ja nicht dazu, sie vor dem Verhungern zu bewahren, sondern dazu, eine möglichst große Öffentlichkeit auf einen Missstand aufmerksam zu machen, der in Deutschland jetzt allmählich ans Licht kommt: die massenhafte Vernichtung von essbaren Lebensmitteln. Der Filmemacher Valentin Thurn hat die Mülltaucher mit der Kamera begleitet. Die ARD strahlte seine Dokumentation im Herbst 2010 aus und fand ein großes Echo, auch und gerade von Politikern.

In Deutschland werden Milchprodukte zwei Tage vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aussortiert. Ein Discounter wirbt sogar damit, dass er die Produkte sechs Tage vorher aus den Regalen nimmt.

So passieren Dinge, die die Eingangssequenz des Filmes „We feed the world“ (siehe auch Seite 14) zeigt: Aus dem Zentrum von Wien bewegt sich eine Kolonne von LKW zu den großen Müllkippen am Stadtrand, die nichts als Brot und Gebäck geladen haben. Sie „befreien“ die großen Supermärkte von dem Brot, das bis Geschäftsschluss am Samstag nicht verkauft worden ist.

Was die Mülltaucher ans Licht brachten, ist nur der kleinere Teil einer weltweiten gigantischen Lebensmittelvernichtung. Valentin Thurn hat im September 2011 einen Film in die Kinos gebracht mit dem Titel: „Taste the Waste“ („Koste den Abfall“). Warum werden so viele Lebensmittel vernichtet, auch wenn ihre Qualität noch völlig einwandfrei ist?

Der Film zeigt, dass bereits auf dem Acker nahezu die Hälfte der landwirtschaftlichen Produkte aussortiert und „entsorgt“ wird. Kartoffeln sind entweder zu klein oder zu groß, um sie in den Handel zu bringen; an

Bananenstauden sind mehr Früchte dran als es die Norm erlaubt. Jeder zweite Kopfsalat kommt nie in einen Laden. Zwischen 40 und 60 Prozent aller gefangenen Fische in europäischen Gewässern werden ins Meer zurückgeworfen. Sie sind dann bereits tot. Lebensmittelvernichtung dient auch dazu, den Preis für ein Produkt hochzuhalten, indem man das Angebot verknappt.

Damit ist Lebensmittelvernichtung aber noch nicht zu Ende. Auch die Verbraucher leisten ihren Beitrag. Was sie zuhause wegschmeißen, weil es im Kühlschrank oder im Regal vergammelt ist, das lehrt ein Blick in die Restmülltonne.



Foto: Clipdealer

Nach einer aktuellen Umfrage des Frischfolienherstellers Cofresco summieren sich diese Mengen auf 6,6 Millionen Tonnen jährlich, pro Person sind das 80 Kilogramm. Die Ermahnungen früherer Zeiten, es gehöre sich nicht, Brot wegzwerfen, sind längst verblasst.

Wir kaufen in der Regel zu viel ein. Die niedrigen Preise verführen dazu. Nach einer Statistik des Deutschen Bauernverbandes machen in Deutschland die Ausgaben für Lebensmittel nur noch 11 Prozent des privaten Verbrauchs aus. Unsere Großeltern haben im Jahr 1950 das Vierfache aufwenden müssen, um sich zu ernähren.

Ein weiterer Grund ist zielloses Einkaufen. Nur noch wenige Konsumenten kommen mit einem Einkaufszettel in den Laden; die Mehrzahl lässt sich von geschickter Präsentation und ausgeklügelten Marketing-Sprüchen zum Kauf anreizen. An welchem

Tag und zu welcher Mahlzeit die Leckereien gegessen werden sollen, überlegen sie dabei nicht.

Wie kann man Abhilfe schaffen? Dass Lebensmittel verderben, wird man nicht völlig aus der Welt schaffen können. Der Kunde im Laden hat aber mit seiner Kaufentscheidung durchaus Einfluss. Wer nur nach dem gewachsenen, makellosen Hochglanzapfel greift, wer Lebensmittel, die bald abgelaufen sind, gar nicht erst anrührt, wer verlangt, dass die Kartoffeln im Netz alle gleichmäßig groß sind, der fördert auch die Vernichtung solcher Produkte.

Auf der Händlerseite tun sich viele Mög-

lichkeiten auf, nicht verkaufte Lebensmittel sinnvoll zu verwerten:

- Die Tafeln sammeln „überschüssige“, aber qualitativ einwandfreie Lebensmittel und geben sie an Bedürftige weiter.
- Aus manchem Speiserest kann Tierfutter gewonnen werden.
- Hartes Brot eignet sich in der Bäckerei gemahlen als Zusatzstoff für neues Gebäck oder als Heizmaterial.
- Verdorbenes Obst und Gemüse wird in der Biogas-Anlage zum Energieträger.
- Gutes von Gestern – Bäckereien geben Backwaren vom Vortag zum halben Preis ab.

Diese Beispiele können noch beliebig vermehrt werden. Hersteller, Handel und Verbraucher müssen einen Stopp der Lebensmittelvernichtung nur wollen. Die Stimme des Gewissens spricht bei vielen Menschen ohnehin.

Gerhard Monninger

„Das schmeckt gleich viel besser“

Sechs evangelische Kindergärten in Bayern wurden für ihre ausgewogene Mittagsverpflegung ausgezeichnet

„Früher haben wir geschaut, was die Tiefkühltruhe hergibt, heute haben wir eine Dame als Bürgerarbeiterin beschäftigt, die für 50 unserer Kinder täglich frisch kocht“, berichtete Claudia Bogner vom *Rabennest*, dem **evangelischen Kindergarten in Weißenburg**. Die Kosten gleiten ihr dabei nicht aus der Hand bei einem Preis von unter zwei Euro pro Mittagessen. Seit mehr als zehn Jahren bietet das *Rabennest* Mittagsverpflegung an. Neu ist, dass das Essenmachen als zusätzliches pädagogisches Angebot gesehen wird. „Unsere Kinder sollen möglichst viel selbst machen. Dann schmeckt das Essen gleich viel besser“, berichtete die Erzieherin, die eben nicht zur Hauswirtschafterin ausgebildet wurde, wie sie betonte. Deshalb sei das Coaching durch eine Fachfrau des für sie zuständigen Amts für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten so ergebnisreich gewesen. Schon hat Claudia Bogner weiter gehende Gedanken, will Obst und Gemüse bei den Zwischenmahlzeiten ergänzen...

Neue Erfahrungen konnten auch die Kinder bei **St. Lukas in Schweinfurt** machen: „Das Essverhalten der Kinder hat sich geändert. Sie haben gelernt, auch mal etwas zu probieren, was sie von daheim nicht kennen“, berichtet Sofia Schreck und ergänzt, dass sie jetzt kompetenter gegenüber den Eltern für eine gesunde und aus-



Foto: Steffi Pelz / pixelio.de

gewogene Ernährung argumentieren können. Einige hätten zunächst keinen Salat essen wollen, andere kannten Erbsen oder Bohnen nicht. Buchweizen oder Perlgrieß käme daheim nicht auf den Tisch. Hier kämen Kinder erstmals damit in Berührung, argumentiert die Erzieherin Irene Walter. Doch nicht die außergewöhnlichen Zutaten, sondern die ausgewogene Ernährung

Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten führt ein Coaching-Projekt „Mittagsverpflegung in Kitas“ durch. Kindergärten bekommen Hilfestellung, wie sie eine optimierte und kindgerechte Mittagsverpflegung anbieten können. Auf evangelischer Seite haben daran teilgenommen:

Kindergarten St. Georgen, Bayreuth
Kita Rabennest, Weißenburg
Kindergarten St. Lukas, Schweinfurt
Evangelischer Kindergarten, Bobingen
Kindergarten Blumenau, Bad Berneck
Kindergarten Zum Guten Hirten, Forchheim

sei der Kern des Coachings gewesen. Im Kindergarten St. Lukas wird auch selbst gekocht und damit auch selbst eingekauft. Die Köchin sucht im Internet nach neuen Rezepten. Wichtige Tipps hätten den Erzieherinnen geholfen, den Speiseplan ausgewogen zu gestalten. Bei Beate Kaufung im **Kindergarten St. Georgen in Bayreuth** läuft es ähnlich. Hier werden die Kinder von der Krippe bis zum Hort mittags durch die eigene Küche verpflegt.

Gerade hier kommen Caterer ins Spiel. Da ist die Metzgerei um die Ecke, die beispielsweise in **Bobingen** oder in **Bad Berneck** den Kindergarten mit Mittagessen versorgt. „Wir haben das Coaching gemeinsam gemacht und so unsere Zusammenarbeit gestärkt“, meint Claudia Lautenbacher aus Bobingen. In einer ersten Analyse hätten sie erkannt, dass mehrmals in der Woche Fleisch angeboten wurde. Das sei zwar nicht von den Eltern kritisiert worden, stehe aber im Widerspruch zu den wissenschaftlichen Erkenntnissen über eine ausgewogene Ernährung. In

kleinen Schritten sei dann der Speiseplan umgestellt worden. Neben Fleisch kämen jetzt auch Seefisch, ein Eintopf- oder Auflaufgericht, ein vegetarisches Gericht und ein Wunschgericht der Kinder auf den Teller. Täglich gibt es aber nur ein Essen, kein „Wunschkonzert“.

„Wir wollen, dass das Geld in der Region bleibt, deshalb haben wir uns gemeinsam

in die Materie vertieft und auch füreinander an Verständnis gewonnen“, ergänzt ihre Bad Bernecker Kollegin Silvia Grieshammer. Auch hätten die Eltern sehr positiv reagiert, als sie gemerkt haben, dass sich die Erzieherinnen um die Verpflegung der Kinder so sorgten.

Im **Forchheimer Kindergarten „Zum Guten Hirten“** sind viele Kinder, deren Eltern tagsüber zur Arbeit gehen. Sie haben vielfach die Möglichkeit, sich mittags in einer Kantine zu verpflegen. Deshalb sei nicht in jeder Familie damit zu rechnen, dass die Kinder abends ausgewogen ernährt würden. Dann kommt abends eben nur ein Teller mit Nudeln oder etwas Schnelles aus der Tiefkühltruhe auf den Tisch. Aus diesem Grund war für Kindergartenleiterin Susanne Butterhof auch die Bewerbung zur Teilnahme an diesem Modell-Coaching so wichtig. „Wir wollten einfach wissen, was wir für unsere Kinder noch tun können.“ Dabei ist nun herausgekommen, dass neben frischen Speisen vermehrt Kartoffeln gekocht und weniger Nudeln oder Reis angeboten werden sollen. Nun werden häufiger Quark oder Früchte zum Nachtisch gereicht. Auch könnten die Erzieherinnen die Zusammenstellung der Gerichte heute anders als bisher beurteilen und damit ihren Speiseplan selbst ernährungsbewusst für die Kinder gestalten. Ganz pragmatisch empfiehlt sie anderen Kindertagesstätten die Teilnahme an dem Coaching: „Die Tipps alleine waren es wert, die Zeit dafür zu investieren.“

Staatsminister Helmut Brunner äußerte anlässlich der Auszeichnung von Vertreterinnen aus insgesamt 26 Kindertagesstätten, dass es um die Optimierung der Mittagsverpflegung gehe. Mindestens die Hälfte aller Kindergartenkinder essen dort auch zu Mittag. Einige Kinder zeigten Ernährungsauffälligkeiten, kennen einfache Lebensmittel und Speisen nicht mehr, würden zu fett, zu süß und zu gehaltvoll essen. „Gutes“ Essen habe, so Brunner, nicht nur Einfluss auf die Gesundheit und Leistungsfähigkeit, sondern sei auch wesentlicher Bestandteil unserer Lebenskultur. Kinder und Eltern begrüßen nach seiner Aussage „die frischeren, gesünderen und vielfältigeren Mahlzeiten“.

Aus:

Evangelisches Sonntagsblatt für Bayern,
11. 9. 2011, Nr. 37

Ernährungssicherung durch Fairen Handel

Ein Beispiel aus den Philippinen

Fairer Handel unterstützt mit Hilfe fairer Erzeugerpreise und langfristiger Abnahmeverträge benachteiligte Produzenten in Entwicklungsländern. Er spielt aber auch eine wichtige Rolle bei der Sicherung der Nahrungsversorgung im Süden. Nach wie vor ist die kleinbäuerliche Landwirtschaft der wichtigste Produzent von Lebensmitteln weltweit. Diese Familienbetriebe zu stärken und in Richtung nachhaltigen Landbaus zu fördern trägt zum Klima- und Ressourcenschutz ebenso bei wie zur Hungerbekämpfung und Ernährungssicherung! Dieser Zusammenhang soll am Beispiel einer Fair-Handels-Organisation auf den Phil-

arbeiten, ist nicht unwesentlich diesem Engagement zu verdanken. Die Plantagenbesitzer hatten nämlich großes Interesse, ihre Ländereien zurückzukaufen und die Landarbeiter weiter in ihrer Abhängigkeit zu halten. Zahlreiche Landarbeiter wären ohne weiteres auf diese Politik „hereingefallen“.

Bis heute sind die Kleinbauerngemeinschaften im Zuckerrohranbau tätig. Über Alter Trade erhalten sie Zugang zur Verarbeitung in der eigenen Zuckermühle und zu solidarischen Abnehmern in Südostasien und Europa. Über den Zuckeranbau hinaus unterhalten einzelne Gemeinschaften

Ökologischer Landbau ebenso wie Fairer Handel sind zur festen Grundüberzeugung der Kleinbauern geworden. Sie wissen, dass sie von beidem profitieren. Sie haben ein geschärftes Bewusstsein dafür entwickelt, was dem Schutz ihrer Ressourcen und ihrer Felder nachhaltig nutzt oder langfristig schadet. Darin sind sie von Alter Trade durch Beratungen und Schulungen stark unterstützt worden. Auch das ist eine Leistung, die der Faire Handel für seine Produzenten vorsieht und deren Bedeutung gerade auch für einen nachhaltigen Landbau nicht unterschätzt werden darf. In den letzten Jahren haben diese Klein-

bauerngemeinschaften einen wesentlichen Schritt in der Entwicklung ihrer Organisationsstruktur getan. Auf Basis ihrer ökologischen und Fairtrade-Überzeugung haben sie die Negros Organic and Fair Trade Association (NOFTA) gegründet. Damit haben sie ihr Wirtschaften nun demokratisch selbst in die Hand genommen. Zwischenzeitlich hat die NOFTA die Bio- und Fairtrade-Zertifizierung durchlaufen und eine eigene Exportlizenz erworben. Gleichzeitig versucht Alter Trade, den Bio- und Fair-Absatz auf den Philippinen auszubauen und Bioprodukte auf dem inländischen Markt zu etablieren. Andere Produzentenorganisationen will sie an die Idee des Fairen Handels heranführen. Auf dem Weg zur Ernährungssicherung in den Philippinen sind all das sinnvolle und zielführende Initiativen – in einem Land, zu dessen wichtigsten Devisenbringern nach wie vor der Zuckerexport zählt, und das un-



Kleinbauern bei der Zuckerrohrernte

Foto: Markus Raschke

ippen erläutert werden, die wir im Januar 2011 besucht haben: Die Alter Trade Corporation auf der Zuckerinsel Negros. Alter Trade ist selbst ein Kind der Problematik. Zur Zeit der Zuckerkrise in den 1980ern grassierten auf Negros Hungersnot und Elend. Bilder hungernder Kinder auf den Zuckerrohrplantagen gingen um die Welt. Die Stiftung Alter Trade wurde gegründet, um in dieser Situation das Leid zu lindern. Ein entscheidender und politisch nicht wenig brisanter Ansatz bestand darin, die Landarbeiter in der Umsetzung des Landreformgesetzes zu begleiten. Dass heute auf der Insel Negros rund 20 Kleinbauerngemeinschaften mit Alter Trade zusammen-

gemeinsam Reismühlen und eine Schweine- oder Geflügelhaltung. Der Reisanbau für den Eigenbedarf bildet eine wesentliche Grundlage der Ernährung vor Ort. Die Tierhaltung ergänzt in erster Linie den Speiseplan der beteiligten Familien. Der Verkauf von Fleisch bessert das Einkommen auf – und bringt benachbarten Familien eine Ergänzung auf den Esstisch.

Finanziert wurden diese nach ökologischen Kriterien aufgebauten Tierhaltungen aus dem Entwicklungsaufschlag des Fairen Handels, womit sich für die Kleinbauern der Kreis zum Anbau ihres Zuckerrohrs und ihrer Vermarktung an den Fairen Handel schließt.

term Strich nach wie vor Reis importieren muss um seine stark wachsende Bevölkerung zu sättigen.

Markus Raschke

Dr. Markus Raschke ist Vorstand und Bildungsreferent des FAIR Handelshaus Bayern eG in Haimhausen-Amperpettenbach.

Neben dem Kauf fairer Produkte können Interessierte den Fairen Handel auch unterstützen, indem sie dessen Organisationen stärken, zum Beispiel als Genossenschaftsmitglied des FAIR Handelshaus Bayern eG. Privatpersonen können ab 150 Euro, juristische Personen ab 500 Euro (einmalige Einlage) Mitglied werden: Nähere Informationen: www.fairbayern.de

Weitere Informationen: www.oekoplusfair.de „Öko + Fair ernährt mehr!“ Die Kampagne von Naturland und Weltladen-Dachverband

Schwerpunkt der kirchlichen Umweltarbeit in den Jahren 2012 - 2013 soll das Thema *Ernährung* sein. Essen und Trinken spielen im Gemeindeleben eine wichtige Rolle. Der Kirchenkaffee nach dem Gottesdienst ist weit verbreitet, auf der Konfirmanden-

Tatort Gemeinde

freizeit wird gekocht, beim Gemeindefest gebraten und gebacken - immer mit Konsequenzen für die Umwelt und das Klima. Auf den folgenden sieben Seiten sind

Anregungen und Praxishilfen zusammengetragen, die Lust dazu machen sollen, das Thema in der Gemeindearbeit aufzugreifen. Weitere Hilfen sind im Intranet zu finden unter www.umwelt-evangelisch.de

Anregungen für die Gemeindearbeit zum Thema Essen und Trinken

2000 Gemeinden trinken fair

Fairer Handel hilft, Armut zu überwinden, indem er gerechte Preise für die Produkte aus dem globalen Süden garantiert. So können die Produzentinnen und Produzenten mit einem festen Einkommen rechnen, das ihren Lebensunterhalt sichert. Über fünf Millionen Menschen in 58 Ländern profitieren bereits vom Fairen Handel.



zung, die sie von ihren Genossenschaften und Kooperativen erhalten.

Brot für die Welt unterstützt seit über 30 Jahren den Fairen Handel: in

Projekten in den Produzentenländern und durch Öffentlichkeitsarbeit und Aktionen in Deutschland.

Kirchengemeinden und kirchliche Einrichtungen als Vorbilder

Seit dem Jahr 2005 läuft die Kampagne „Gerecht genießen - 2.000 Gemeinden trinken fair“ von „Brot für die Welt“. Im Februar 2011 konnte die 2.000ste Auszeichnung verliehen werden. Der Aufruf des evangelischen Hilfswerks an Kirchengemeinden und kirchliche Einrichtungen, bei ihren Veranstaltungen nur noch fairen Kaffee auszuschenken und dies durch einen Beschluss festzuschreiben, ist auch über Deutschland hinaus bekannt gewor-

den. Die Heilig-Kreuz in Ansbach als bundesweit 250. teilnehmende Gemeinde dabei.

Die Liste aller teilnehmenden Gemeinden und Einrichtungen findet sich unter: www.brot-fuer-die-welt.de/kirche-gemeinde

Noch Spielraum für fairen Genuss

Trotz des positiven Abschlusses der Kampagne und vergleichbarer Initiativen, wie „Fairer Kaffee in die Kirchen“ und selbst wenn man den Verbrauch der katholischen Einrichtungen hinzuzählt, macht fairer Kaffee aktuell gerade mal vier Prozent des Kaffeeabsatzes im kirchlichen Bereich Deutschlands aus. Es besteht also immer noch großer Handlungsbedarf, damit Kirchen und ihre angeschlossenen Einrichtungen und Dienste ihre Vorbildfunktion und ihre Verantwortung für weltweite Gerechtigkeit aktiv umsetzen.

Machen auch Sie mit! Es wäre doch schön und lohnenswert, wenn wir in Bayern den Anteil der teilnehmenden evangelischen Gemeinden von derzeit rund 18 Prozent noch erhöhen könnten. Rufen Sie mich an! Ich unterstütze Sie gerne auch bei Informationsveranstaltungen in Ihrer Gemeinde oder Einrichtung.

Karin Deraed

Referentin für „Brot für die Welt“

Diakonisches Werk Bayern

Mail: deraed@diakonie-bayern.de



für ihren Kaffee erhalten. Liegt der Weltmarktpreis über dem Mindestpreis, erhalten sie den Weltmarktpreis plus Fairtrade- und ggf. Bio-Prämie. Neben dem höheren Preis profitieren die Kaffeeproduzentinnen und -produzenten im Fairen Handel aber auch von sozialen Leistungen sowie medizinischer und politischer Unterstüt-

den. Inzwischen sind selbst Gemeinden aus den USA und Italien dabei.

Auch in Bayern war die Resonanz groß: 286 Beschlüsse wurden verabschiedet. Kirchengemeinden, diakonische und kirchliche Einrichtungen, Bildungshäuser und Verbände haben sich beteiligt.

Bereits im Mai 2005 war die Kirchen-

Abgelaufen heißt nicht ungenießbar

Was das Mindesthaltbarkeitsdatum bei Lebensmitteln bedeutet

Tipps für die Freizeitküche

Das Bundesverbraucherministerium hat erwogen, die Kennzeichnung von Lebensmitteln mit dem sog. Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) abzuschaffen. Das sollte dazu helfen, dass die Deutschen weniger Essen auf den Müll werfen. Inzwischen ist es um diese Initiative wieder still geworden. Umso wichtiger ist, dass der Verbraucher genau darüber aufgeklärt ist, was das MHD bedeutet.

könnten (z.B. Hackfleisch), ist anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums („mindestens haltbar bis:“ Datum) das Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis:“ Datum) anzugeben. Im Alltagsgebrauch wird das Mindesthaltbarkeitsdatum häufig mit dem Verbrauchsdatum bei Lebensmitteln verwechselt. (Wikipedia).

Der Verbraucher muss nach Ablauf der Mindesthaltbarkeit also nicht damit rech-

Freizeiten sind ein echtes Highlight für Kinder, Konfis und andere Jungebliebene. Wer dafür ein Haus mit Selbstversorgung auswählt, kann nicht nur Geld sparen, sondern auch den Speiseplan selber gestalten. Das ist vor allem dann ein Vorteil, wenn man auf Lebensmittel aus der Region, möglichst aus Bioanbau, Wert legt oder vorwiegend vegetarische Speisen auf den Tisch bringen will. Außerdem können die Kinder und Jugendlichen selber beim Gemüse Schnippeln mithelfen und dabei Spaß am Kochen entwickeln.



Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist ein auf Fertigpackungen anzugebendes Datum, das angibt, bis zu welchem Termin ein Lebensmittel bei sachgerechter Aufbewahrung (insbesondere Einhaltung der im Zusammenhang mit dem MHD genannten

nen, dass das Lebensmittel verdorben ist. Jeder Hersteller baut ein Sicherheitspolster ein. Vielleicht entspricht das Lebensmittel nach Ablauf der Frist nicht mehr voll den Erwartungen des Kunden, z.B. hinsichtlich des Aromas oder der Konsistenz.

Entscheidend ist ein Küchenteam, das sich zutraut, viele hungrige Teilnehmende mit gutem Essen zu verwöhnen und das die nötigen Vorbereitungen in die Hand nimmt. Es ist sinnvoll, vorab einen Speiseplan zu entwerfen, zumindest für die ersten zwei oder drei Tage. Dann hat man spätestens heraus, welche Mengen für die hungrige Meute benötigt werden und was gut ankommt. Außerdem hat es sich bewährt, bereits auf dem Anmeldeformular oder in einem „Teilnehmerpass“ nach Allergien und vegetarischer Kost zu fragen. Bei der Kalkulation der Mengen für den Einkauf spielt neben dem Alter der Teilnehmenden auch das Geschlecht eine Rolle. In Kochbüchern und im Internet findet man gute Richtwerte. Besonders empfehlenswert ist die Seite www.reiseproviant.info der Naturfreundejugend. Hier findet man nicht nur zahlreiche Rezepte, in verschiedenen Schwierigkeitsgraden. Es sind viele Speisen aus anderen Ländern dabei, die Lust machen, zum Kochlöffel zu greifen – denn auch in der Freizeitküche ist mehr möglich als Nudeln mit Tomatensoße! Die benötigten Zutaten werden nach Eingabe der Teilnehmerzahl automatisch ausgerechnet.



Lagertemperatur) auf jeden Fall ohne wesentliche Geschmacks- und Qualitätseinbußen sowie gesundheitliches Risiko zu konsumieren ist. Da es sich um ein Mindesthaltbarkeits- und nicht um ein Verfallsdatum handelt, ist das Lebensmittel in der Regel auch nach dem angegebenen Datum noch verzehrfähig.

Für eine Entscheidung, ob man das Produkt verzehren will oder nicht, hilft die Sinnenprobe – wie riecht es, wie schmeckt es, wie sieht es aus?

Viele Supermärkte nehmen Waren schon vor Ablauf des MHD aus dem Regal. Damit tragen sie zum Berg der weggeworfenen Lebensmittel bei. Der Verbraucher kann aber mit seinem Kauf- und Konsumverhalten dagegenhalten (siehe auch S. 6).

Bei in mikrobiologischer Hinsicht leicht verderblichen Lebensmitteln, die nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen

Die Mengenkalkulation sollte möglichst genau erfolgen, wenn man am Schluss nicht viele Reste übrigbehalten will. So manche Einkaufsfahrt mit entsprechendem CO₂-Ausstoß lässt sich dadurch ebenfalls einsparen. Wer öfter für große Gruppen kocht, kann sich die verbrauchten Mengen an Milch, Nudeln oder Brot notieren und auf diese Weise beim nächsten Freizeiteinkauf davon profitieren. Gibt es einen Bäcker oder Metzger in der Nähe, dann ist häufig ein Rabatt, bei großen



Mengen vielleicht auch ein Lieferservice möglich. Für Gemeinden oder Jugendwerke, die viele Freizeiten veranstalten oder eine Kindertagesstätte mit eigener Küche betreiben kann es auch interessant sein, sich bei der Firma „Ökoring“ eine Kundennummer zu besorgen. Hier können dann größere Mengen an Lebensmitteln in Bio-Qualität zu guten Konditionen eingekauft werden.

Ein interessantes Projekt startet die Evangelische Jugend in Westfalen: Unter dem Motto „Meine Freizeit kocht fair“ sollen Jugendliche animiert werden, Lebensmittel aus fairem Handel zu verwenden. Wer sich an der Aktion beteiligt, kann von März bis Oktober 2012 Reis, Kaffee, Orangensaft und Nussnougatcreme zu einem günstigen Preis beziehen. Darüber hinaus ist ab Ende Februar ein Reader mit praktischen Tipps erhältlich. Denn eines ist klar: Was fair gekocht ist, schmeckt einfach besser!

Susanne Götte

Wer mehr wissen will:

Viele Jugendwerke, Kreis- und Stadtjugendringe bieten gelegentlich Fortbildungen zum Thema an mit Hinweisen zur Arbeitsorganisation und Küchenhygiene. Auch Küchenmaterial kann man sich dort ausleihen. Kontaktadresse zum Projekt „Meine Freizeit kocht fair“: Peter Bednarz, Amt für Jugendarbeit der EKvW, peter.bednarz@afj-ekvw.de, www.ev-jugend-westfalen.de Firma Ökoring: www.oekoring.com

Wöchentliche VeggieTage – Genuss erleben in Schulen und Kindertagesstätten

Warum VeggieTage?

Das Thema *Vegetarische Ernährung* ist allgegenwärtig. Auf dem Teller, mit dem Einkaufskorb und an der Ladentheke können wir tagtäglich viele kleine Schritte tun, Positives wirken und Zukunft gestalten – mit Genuss und vielfachem Gewinn für Erde, Klima, Mensch und Tier.

VeggieTage entstanden im englischsprachigen Raum aufgrund der Kampagne „meatless monday“. 2009 empfahl die belgische Stadt Gent ihren Bürgern aus Klimaschutzgründen „Donnerstag ist VeggieTag!“ Seitdem locken dort Restaurants, Mensen und Kantinen donnerstags mit schmackhaften vegetarischen Angeboten und machen sehr erfolgreich Lust auf aktiven Klima-, Tier- und Mitweltschutz.

Hürden, Hindernisse, Anfangsschwierigkeiten ...

bleiben im Vorfeld solcher Ernährungsinitiativen nie ganz aus. Im schulischen Bereich sind beispielsweise Vorbehalte und Bedenken seitens der Eltern denkbar, Angst vor Bevormundung und ungewollter Einflussnahme, fehlende Erfahrung mit vegetarischer Ernährung, langjährige, vermeintlich unabänderliche Ernährungsgewohnheiten, geringe Flexibilität und Kooperationsbereitschaft des zuständigen Hausmeisters bzw. Mensapächters, die

Scheu vor kostspieligen Anschaffungen, aufwändigen Umstrukturierungen u.a.m.

Doch sollte man sich dadurch nicht den Wind aus den Segeln nehmen lassen, sondern sich eher an gelungenen und ermutigenden Projekten orientieren: Sowohl regional wie überregional agierende Bio-Caterer beweisen erfolgreich, dass gesunde, abwechslungsreiche und schmackhafte Schulverpflegung durchaus angenommen wird. Kochevents und Internetauftritte kreativer junger Promiköche tragen das Ihrige dazu bei, vegetarischer Ernährung ein neues und „trendiges“ Image zu verpassen. Studien belegen darüber hinaus, dass besseres und gesünderes Essen mit besseren Lernleistungen und erhöhter Konzentrationsfähigkeit einhergeht.

Anregungen, Strategien und Impulse für die praktische Umsetzung

In erster Linie gilt es, neben Eltern und Lehrern die jugendlichen Konsumenten davon zu überzeugen, wie lecker vegetarische Ernährung sein kann. Besonders erfolgversprechend dürfte hierbei die Devise sein „Probieren geht über bloßes Studieren“.

In diesem Sinn dürfte es einen Versuch wert sein, die oftmals langweilige, ungesunde, phantasie- und lieblose Einheitskost (wie Wurstsemmel, Cola, Currywurst und Pommes mit viel Ketchup) kurzerhand vom Speiseplan zu streichen und die Kids statt dessen mit pffiffig dekorierten Pausenbrotten oder Veggieburgern, mit farnefrohen Suppen-, Nudel-, Strudel- und Salatbuffets, mit Pizza, Pasta und Grätins, verlockenden Obstbechern, Tees und fruchtigen Schorlen zu verführen.

Die Palette gesunder vegetarischer Genüsse, die beim bloßen Betrachten schon das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen, ist nahezu unerschöpflich und vermag durch ihre Genusserelebnisse Wunder zu wirken.

Wenn diese erste Zielgruppe Feuer gefangen hat, können die weiteren Verantwortli-



Foto: Evang. Jugend im Donaudekanat Regensburg

chen überzeugt werden. Wichtig ist, die Initiative inhaltlich zu unterfüttern und Basiswissen zu vermitteln. Weitere Schritte können sein: Organisation von Projekttagen oder -wochen für die Jugendlichen (vielleicht mit einem spannenden Ernährungsparcours), Gründung eines Arbeitskreises zur Planung und Organisation der praktischen Umsetzung, Fundraising und



Zum Verzaschen gut
Foto: Rainer Sturm / pixelio.de

Sponsorensuche. Ein Glücksfall ist's, wenn Hauswirtschaftslehrerinnen und Experten aus der Elternschaft zu einer solche Truppe stoßen oder Eltern sich bereiterklären, aktiv und verantwortlich ein gesundes vegetarisches Essensangebot mit aufzubauen.

Warum sollten solche VeggieTags-Initiativen eigentlich nicht auch einmal vom engagierten Frauenkreis einer Gemeinde in Kooperation mit deren Umweltbeauftragtem ausgehen können? Das Team könnte im Vorfeld bei Kids bewährte Lieblingsrezepte sammeln, dann einen ersten Kochtreff anberaumen und dabei in fröhlicher Runde zunächst einmal selbst in phantasiereichen vegetarischen Genüssen schwelgen. Anschließend sollten die Teilnehmenden dann als Multiplikatorinnen und Botschafter für die neue „S(Ess)-Klasse“ tätig werden. Spaß und Gewinn für Jung und Alt dürften garantiert sein.

*Angelika Zech-Stadlinger
Umweltbeauftragte
im Kirchenkreis Nürnberg*

Infoblatt anforderbar unter
tstadling@aol.com

Nachhaltig kochen

Was tun mit den Resten?

Unsere Großmütter wussten noch Bescheid darüber, was man mit dem alten Brot, den angeschlagenen Äpfeln und dem Rest des Sonntagsbratens machen kann. In der Küche von Heute wandern Reste einfach in den Müll.

Diesem Trend will ein Buch entgegenwirken, das 2010 im Verlag der Stiftung Warentest erschienen ist: „Kreative Resteküche“.

Claudia Boss-Teichmann
Kreative Resteküche
Einfach - schnell - günstig
ISBN: 3940580449,
Preis: 9,90 Euro

Das Buch bietet praktische Tabellen, die auf einen Blick Ideen für die kreative Verarbeitung liefern, leckere Rezepte mit Angabe der benötigten Reste und Tipps für Einkauf, Vorratshaltung und Haltbarmachen.



Vollwerternährung

Das Buch ist nicht gerade billig. Aber man erhält dafür einen fachlich fundierten und verständlich geschriebenen Überblick über eine zeitgemäße, abwechslungsreiche Vollwert-Dauerkost. Oberster Grundsatz: „Das ganze, naturbelassene Lebensmittel ist mehr als die Summe seiner Nährstoffe“. Die drei Ernährungswissenschaftler haben die Lebensmittel in vier Gruppen von „empfehlenswert“ bis „nicht empfehlenswert“ eingeteilt und raten, die Hälfte der täglichen Nahrungsmenge aus den ersten beiden

Karl von Koerber, Thomas Männle und Claus Leitzmann:
Vollwert-Ernährung. Konzeption einer zeitgemässen Ernährungsweise
10. vollständig neu bearbeitete und erweiterte Auflage,
Haug-Verlag Stuttgart 2004
ISBN 978-3-8304-7104-2
Preis: 44,95 Euro

Kategorien zu beziehen. Sie bringen auch den Aspekt der Umweltverträglichkeit in ihre Ernährungsratschläge ein. So argumentieren sie, dass durch weniger Fleischkonsum die artgerechte Tierhaltung gefördert wird.

Die Öko-Kiste

Öko- und Biokisten werden immer beliebter. Nicht nur bei Familien, wie Wolfgang Schürger entdeckt hat. Marc-André Müller und Jens Knauer sind beide berufstätig – aber von ihrer Ökokiste sind sie begeistert.

Jeden Donnerstag die Lieferung mit der Ökokiste – ist das nicht fürchterlich kompliziert, wenn beide den ganzen Tag arbeiten?

Müller: Nein, keineswegs. Der Lieferdienst hat einen Haustürschlüssel und stellt die Kiste vor die Tür. Nervig ist nur, wenn man vergisst, die leere Pfandkiste raus zu stellen. Dann sammeln sich irgendwann die Kisten in der Wohnung.

Knauer: Allerdings muss man schon täglich kochen, damit die Kiste leer wird. Und die Mahlzeiten richten sich dann nach dem Angebot in der Kiste.



Wie seid ihr auf die Öko-Kiste gekommen?
Müller: Verschiedene Freunde waren total begeistert. Dann haben wir auch noch einen Artikel darüber gelesen und waren von dem bio-regional-saisonalen Konzept total überzeugt.

Was hat sich durch die Öko-Kiste an eurer Ernährung verändert?

Knauer: Wir haben unseren Fleischkonsum reduziert und essen viel mehr Gemüse.

Müller: Und gönnen uns dann ab und zu richtig gutes Bio-Fleisch oder Bio-Fisch.

Was begeistert euch an der Öko-Kiste?

Knauer: Wir haben die regional-saisonale Kiste. Damit erleben wir die vier Jahreszeiten wieder viel bewusster. Man ist zurückgeworfen auf das, was da ist.

Müller: Aber irgendwie ist das wie Ko-



Jens Knauer (l.) und Marc-André Müller mit ihrer Ökokiste

chen zu Omas Zeiten – und es fördert die Kreativität. Gott sei Dank gibt es ja Internet-Rezeptbücher...

Was mich darüber hinaus begeistert, ist die super Betreuung durch die Lieferanten. Im Internet kann man auch die Standard-Lieferung jederzeit abändern oder sogar unterbrechen. Wir können die Öko-Kiste wirklich jedem empfehlen – nicht nur Großfamilien. ws

Weitere Informationen:
www.oekokiste.de

Leitlinien für den Einkauf von Lebensmitteln im Bereich der Kirchengemeinde München St. Lukas

Im Rahmen des Umweltmanagement Grüner Gockel hat sich die Kirchengemeinde München St. Lukas im Umweltprogramm verpflichtet, Leitlinien für die Beschaffung von Lebensmitteln zu formulieren.

Wir drucken den ersten Entwurf dieser Leitlinien ab; er war bei Redaktionsschluss vom Kirchenvorstand noch nicht in Kraft gesetzt.

Mit unserer Ernährungsweise beeinflussen wir nicht nur unsere Gesundheit, sondern lösen auch ökologische, ökonomische und soziale Wirkungen aus. Durch gezieltes Einkaufen und Essen können wir zu einem Ernährungsstil im Sinne des Leitbilds der Nachhaltigkeit beitragen. Mit einer fleischreichen Kost und konventionell, außerhalb der Region und Saison produzierten Lebensmitteln mit hohem Verarbeitungsgrad werden die global existierenden Problemfelder verstärkt. Umgekehrt können wir mit einer überwiegend pflanzlichen Kost und ökologisch, regional und saisonal produzierten Lebensmitteln mit geringem Verarbeitungsgrad die weltweiten Lebensbedingungen positiv beeinflussen.

1. Bereiche, in denen Getränke und Speisen angeboten werden

Kirchenkaffee, Empfänge nach Konzerten, Ausstellungen u.ä. in der Kirche, Obdachlosenbrunch, Verpflegung im Kirchenkeller, Gemeindefest, Konfirmandenfreizeit, Gemeindefreizeit, KV-Wochenenden, Tagungen des Spirituellen Zentrums, Kirchenvorstandssitzung.

2. Allgemeine Grundsätze

Zur Orientierung bei der Beschaffung gelten die Kriterien *bio, regional, saisonal und fair*. Bei tierischen Produkten ist darauf zu achten, dass sie aus artgerechter Tierhaltung stammen. In der ökologischen Landwirtschaft ist das die Regel.

Beim Kauf helfen dabei die folgenden Siegel:



Supermarktketten und Discounter haben oft Eigenmarken, wie Alnatura, REWE-Bio, Naturkind, Bio-Wertkost u.a. Sie sind in der Regel durchaus vertrauenswürdig.

Alle Produkte, die man im Weltladen in der Manhardstraße bekommen kann (vorzugsweise Kaffee, Tee, Honig, Wein, Säfte), sollen auch dort gekauft werden.

Das Angebot von Fleisch- und Wurstwaren soll nicht generell ausgeschlossen, aber reduziert werden.

3. Catering und Spenden

Speisen und Getränke, die von Firmen oder Privatpersonen gespendet werden (z.B. auch

Kuchen beim Gemeindefest und anderen Gelegenheiten) sollte man nicht zurückweisen, wenn sie den obigen Kriterien nicht entsprechen. Den Spendern sollte aber dieser Leitfaden zugänglich gemacht werden, mit der Bitte, die Kriterien nach Möglichkeit zu berücksichtigen.

Bei Lebensmittelspenden für die Obdachlosenarbeit sollte man versuchen, Firmen wie Grüner Markt, Basic u.ä. als Spender zu gewinnen.

Beim Einsatz von Catering-Firmen sollte man die wählen, die am ehesten nach den oben genannten Grundsätzen wirtschaften. Ähnliches gilt für Tagungsstätten, die man zu Konferenzen, Tagungen u.a. aufsucht.

4. Kosten

Die Umsetzung dieser Leitlinien führen zu Mehrkosten. Zugleich werden damit aber die Bemühungen unterstützt, unsere Ernährung nach den Kriterien der Nachhaltigkeit umzugestalten.

Bei Bewirtungen zu einzelnen besonderen Gelegenheiten (Empfänge, Gemeindefest, Freizeiten u.ä.) ist es zumutbar, die Mehrkosten auf die Teilnehmer umzulegen.

Bei regelmäßig wiederkehrenden Veranstaltungen schlagen die Mehrkosten stärker zu Buch. Sie können teilweise durch ein vegetarisches Angebot kompensiert werden. Zusätzlich soll geprüft werden, ob man den Etat für solche Veranstaltungen etwas anheben kann.



Filmtipps und Aktionsideen

„We feed the world – Essen global“ ist ein Film über Ernährung in Zeiten der Globalisierung. Der österreichische Dokumentarfilmer Erwin Wagenhofer recherchiert darin über den Tomatenanbau und die Folgen der Billigexporte von Gemüse für afrikanische Bauern. Er lässt französische Fischer genauso zu Wort kommen wie den Vorstandsvorsitzenden des Nestlé-Konzerns. Er deckt weltweite Zusammenhänge auf: Zwischen der Sojaproduktion in Brasilien und der Viehwirtschaft in Europa, zwischen Überproduktion auf der einen Seite und Hunger auf der anderen. Auf der DVD finden sich neben einem interessanten Interview mit dem Filmmacher auch einige Hintergrundinformationen und Texte, die für eine Vor- und Nachbereitung mit Schülern oder anderen Gruppen geeignet sind. Die eine oder andere Angabe sollte man allerdings ggf. aktualisieren, da der Film bereits 2006 erschienen ist.
 Laufzeit: 96 Minuten



„Unser täglich Brot“ ist eine „filmische Meditation“ darüber, wo und wie die Nahrungsmittel entstehen, die wir täglich essen. Nikolaus Geyrhalt nimmt uns in seinem Film mit auf eine Reise in Legebatterien und vollautomatisierte Rinderställe, zur industriellen Olivenernte und in die Treibhäuser

Südspaniens. Er zeigt was passiert, wenn Lebensmittel stets billig und jederzeit verfügbar sein sollen. Die eindrucksvollen Bilder erzählen, wie Landschaften, Tiere und auch die Menschen sich den Produktionsbedingungen anpassen. Dabei wird auf erläuternde Kommentare komplett verzichtet. Der 2005 gedrehte Film erhielt zahlreiche Preise.
 Laufzeit: 92 Minuten

Beide Filme leben von plakativen Bildern, die nachdenklich stimmen und Betroffenheit erzeugen. Gleichzeitig wecken sie Motivation, selber aktiv zu werden:

- **Film & mehr:** Was habe ich heute eigentlich alles gegessen? Jeder Teilnehmer dieses besonderen Filmabends schreibt zunächst für sich auf, was an diesem Tag bereits bei ihm auf dem Teller lag. Während des Films (beide sind gleichermaßen gut geeignet!) sind dann alle eingeladen, besonders auf die Lebensmittel zu achten, die sie heute selber schon gegessen haben. Mit einer Weltkarte, Stecknadeln und Wollfäden können im Anschluss daran die globalen Beziehungen bei der Nahrungsmittelproduktion sichtbar gemacht werden. Der Filmabend regt auch zu eigenen Recherchen auf dem Markt oder beim Discounter an.

- **In der Kürze liegt die Würze:** Statt die Filme komplett zu zeigen, können einzelne Kapitel herausgegriffen werden, um sich anschließend ausführlicher mit dem dargestellten Thema zu befassen. Für Hintergrundinformationen bieten sich Kooperationspartner aus Umweltschutzverbänden, Tierschutzinitiativen, aus der ökologischen Landwirtschaft oder Fachstellen an. Die Filmausschnitte stellen auch einen guten Einstieg in ein Podiumsgespräch dar.

- **Projekttag zum Film:** Einstieg mit dem Film und anschließende Gesprächsrunde; danach wird gemeinsam festgelegt, welches Essen an diesem Tag auf den Tisch kommen soll. Die Teilnehmer gehen einkaufen. Dabei versuchen sie, in der Grup-

pe vereinbarte Kriterien (z.B. bio, regional, fair) so weit wie möglich zu berücksichtigen. Beim Zubereiten des Essens gibt es dann mit Sicherheit interessante Gespräche über die Erfahrungen beim Einkauf. Ein kleiner Artikel darüber im Gemeindebrief oder in der Lokalzeitung regt auch andere Menschen zum Nachdenken an.

- **Klagepsalmen:** An mehreren Stellen von „Unser täglich Brot“ werden Arbeiter bei ihrer Frühstückspause gezeigt. Diese Aufnahmen laden ein, inne zu halten und sich in diese Menschen hinein zu versetzen. Was essen sie? Was fühlen sie bei ihrer Arbeit? Was macht die Arbeit möglicherweise mit ihnen?

Reizvoll ist es auch, einmal Klagepsalmen zu schreiben für die Menschen, die unter entwürdigenden Bedingungen unsere Lebensmittel produzieren, für die Landschaften, die unter Plastikfolien ersticken, für die Tiere in der industriellen Fleischerzeugung... Diese Psalmen könnten ihren Platz finden in einem Gottesdienst anlässlich der ökumenischen Schöpfungszeit.

- **Fastenprojekt:** In manchen Gemeinden finden sich in der Zeit vor Ostern Gruppen zusammen, um gemeinsam an der Fastenaktion „7 Wochen ohne...“ teilzunehmen. Sie tauschen sich über ihre Erfahrungen aus und schöpfen daraus Kraft und neue Impulse für einen bewussten Lebensstil. Das könnte eine gute Gelegenheit sein, einen der Filme zu zeigen und ein neues Konsumverhalten auszuprobieren: Mehr biologisch und regional erzeugte Produkte im Einkaufskorb, auf Fleisch verzichten und neue Rezepte ausprobieren mit Zutaten, die in die Jahreszeit passen...

Susanne Götte,
 Dipl.Rel.Päd (FH),
 Umweltbeauftragte im
 Kirchenkreis Regensburg

7 WOCHEN
 OHNE

Die Fastenaktion
 der evangelischen Kirche

Essen ist eine politische Handlung

Eat in – Essen für Klima und Gerechtigkeit

Wenn die Kampagne – "Gscheit essen" von *Umweltbildung.Bayern* im Sommer 2012 richtig Fahrt aufnimmt, wird es unter den vielen Angeboten auch Aktionen geben, die sich „eat in – Essen für Klima und Gerechtigkeit“ nennen. An zahlreichen Orten wird dann die Bevölkerung auf die Situation unserer Ernährung aufmerksam gemacht werden.

Was ist ein „Eat in“? Die Idee hat ihren Ursprung in der Slow Food – Bewegung, die ursprünglich aus Italien kommt. Gründer und Präsident der mittlerweile weltweiten Vereinigung ist Carlo Petrini, der sich seit den 1980er Jahren für eine genussvollere Ernährung und gegen die Ausbreitung des fast food engagiert. Ziel der Bewegung ist eine bewusste, vielfältige Ernährung mit der Betonung auf Regionalität, Saisonalität, geringen Fleischkonsum und bäuerliche Produktion von Lebensmitteln.

In Deutschland haben an vielen Orten Slow Food-Aktionen dazu aufgerufen, sich einer bewussteren Ernährung anzunehmen. Sie

ökologische, ökonomische, gesellschaftliche und gesundheitliche Auswirkungen. Die Umweltverträglichkeit unserer Ernährung kann unter verschiedenen Gesichtspunkten betrachtet werden. Nehmen wir uns eine Tomate vor: ist ihre Herstellung am Schutz der Artenvielfalt ausgerichtet, fördert die Art der Landwirtschaft, aus der sie kommt, die Biodiversität? Anhand des „Virtuellen Wassers“ kann eruiert werden, welcher Aufwand (an Wasser) hinter der Produktion der Tomate steckt, bevor wir sie essen. Wie sieht es mit dem Klimaschutz aus, welcher energetische Aufwand ist mit der Tomate verbunden – welche Tomate ist klimaschädlicher: die des heimischen Gärtners, die aus Spanien oder die aus dem Treibhaus in Holland?

Es ist nicht immer einfach, dies zu eruiieren, vielfach haben wir nur eine vage Vorstellung davon, wie unsere Lebensmittel produziert werden.

Unsere Ernährungsweise hat nicht nur ökologische, sondern auch ökonomische Auswirkungen. Faire Preise für die landwirt-



Eat in - Logo, Design von Hendrik Haase, YFM-Aktivist aus Halle

Fortbestand einer traditionellen Landwirtschaft, sie stärkt auch regionale Wirtschaftskreisläufe und damit das soziale Gefüge des ländlichen Raums.

In jüngster Zeit ist durch den Film „Taste the Waste“ die Vermüllung von Lebensmitteln wieder verstärkt in den Fokus gerückt. Die Lebensmittelproduktion in den Industrieländern übersteigt den tatsächlichen Bedarf beträchtlich, weltweit verdirbt ein Drittel aller Lebensmittel oder gelangt ungegessen in den Müll. Demgegenüber steht häufig eine Mangel- und Unterernährung in den Ländern des Südens.

Unsere Esskultur ist geprägt von Hektik, ein-samem Genuss und verschwindender Ästhetik. Ein *Eat in* ermöglicht es, dass sich die Teilnehmenden über ihre Ernährung Gedanken machen und eine andere Esskultur entwickeln. Das Essen für Klima und Gerechtigkeit kann in Kooperation mit zahlreichen Interessensgruppen veranstaltet werden: der lokale Weltladen; Landwirte und Vereinigungen aus der Landwirtschaft (z.B. Arbeitsgemeinschaft Bäuerliche Landwirtschaft; Arche Noah); Agenda-21-Gruppen; Schulen; örtliche Bäckereien; der Gartenbauverein; (kirchliche) Jugendgruppen; die lokale Slow Food-Gruppe und der Hobbyimker – alle freuen sich über ein Angebot.

Jeder Einzelne von uns hat die Möglichkeit, zu einer auch in Zukunft tragfähigen Ernährung und weltweiten Agrarwende beizutragen. Um mit den Worten von Wam Kat, dem holländischen Lebensmittelaktivisten zu sprechen: „Ernährung ist eine politische Handlung!“ – für eine genussvolle Ernährung, bewusst nachhaltig und gesund.

*Maria Hermann,
Geologin, Koordinatorin Umweltbildung
in der Kreisgruppe Weilheim-Schongau
des Bund Naturschutz*



Eat in in Halle

Foto: Archiv Slow Food

wurden oft mit Studentengruppen oder in kirchlichem Rahmen durchgeführt. Die im nächsten Jahr stattfindenden Eat in werden im Rahmen der Kampagne durch die Träger der Umweltbildung auf öffentlichen Plätzen und in Umweltbildungseinrichtungen stattfinden. Während eines gemeinsamen, genussvollen Essens, z.B. als Frühstück oder Abendessen werden zahlreiche Diskussions-themen aufgegriffen:

Ernähren wir uns nachhaltig? Inwieweit wird die Ernährung auch für unsere Kinder und Enkel noch sichergestellt sein? Unsere Ernährungsweisen haben verschiedene

schaftlichen Produkte schaffen Arbeitsplätze und sichern Existenzen. Der Genuss fair gehandelten Kaffees bedeutet z.B. für einen Kaffeebauern in Nicaragua, dass er seine Familie ernähren und seine Kinder in die Schule schicken kann. Faires Entgelt für Lebensmittel bezieht sich heute nicht mehr nur auf das Nord-Süd-Gefälle von Arbeitslöhnen, mittlerweile gibt es auch die fair gehandelte Milch aus heimischen Regionen zur Sicherung bäuerlicher Strukturen.

Wer sich für regional hergestellte Lebensmittel entscheidet, fördert nicht nur den

Das Primäre ist Beziehung

Hans-Peter Dürr über Quantenphysik und Nachhaltigkeit

Wie kommt ausgerechnet ein Quantenphysiker dazu, sich mit dem Klimawandel und den Krisen unserer Gesellschaft zu beschäftigen? Manuel Schneider, der Geschäftsführer des oekom-Verlages und langjähriger Weggefährte Hans-Peter Dürres, gibt in seinem Vorwort die Antwort darauf:

Die Quantenphysik habe zu Beginn des 20. Jahrhunderts die Naturwissenschaft revolutioniert, sei aber bis jetzt ohne Wirkung für unser alltägliches Verständnis vom Verhältnis Mensch und Natur geblieben. Hans-Peter Dürr wage es nun, die Erkenntnisse der Quantenphysik in den Alltag zu übertragen.

Hans-Peter Dürr: Das Lebende lebendiger werden lassen. Wie uns neues Denken aus der Krise führt, München (oekom) 2011. 17,95 Euro.

„Das Primäre ist Beziehung, der Stoff das Sekundäre.“ (S. 22), das, so Hans-Peter Dürr, sei die Revolution des naturwissenschaftlichen Denkens durch die Quantenphysik. Die Suche nach den kleinsten Teilen der Materie (den A-tomen, den unteilbaren Teilchen), habe zu dem Ergebnis geführt, dass am Anfang aller Materie keineswegs mikroskopisch kleine Teilchen stünden, sondern ein energetisches Beziehungsgeflecht. Beziehungsstrukturen also, aus denen sich „Potenzialitäten“ ergeben, deren Realisierung zu einem „andauernden Schöpfungsprozess“ führe (S. 23). Naturprozesse könnten daher nicht im System einer binären Logik (Schwarz-Weiß, Ja-Nein) verstanden werden. Eher schon folgen sie dem Muster des „Sowohl-Als-auch“, einer mehrwertigen Logik. Nicht im Gegenüber von Form und Materie sei Na-

tur zu erfassen, sondern als „Verbundenheit“ (S. 38), als Korrespondenz instabiler Systeme und „Balance des Biosystems“ (S. 44).

Menschliches und nichtmenschliches Leben will Dürr in dieser Balance der Biosysteme verstanden wissen. Zusammenleben wird für ihn nicht primär durch Kommunikation, sondern durch Kommunion (der Beziehungen) bestimmt. Ziel solcher Kommunion aber ist: „Das Lebende lebendiger werden lassen“.

Was dies konkret im Alltag bedeutet, beschreibt der Autor in der zweiten Hälfte des Buches in seinem „Wörterbuch des Wandels“. An dieser Stelle nur zwei Beispiele:

„Arbeit“: Arbeit bezeichne heute in aller Regel die (abhängige) Erwerbsarbeit. Lebendes lebendiger werden zu lassen, bedeute hier, vom Arbeiten zum Handeln zu gelangen, von der Entfremdung zur Teilhabe. In der Gesellschaft von morgen würden sich daher im Alltag der Menschen Arbeit zur Sicherung des Lebensunterhaltes und zivilgesellschaftliches Handeln die Waage halten.

„Nachhaltigkeit“: darf für Dürr nicht nur die Frage nach der Zukunftsfähigkeit der Menschheit bedeuten. Vielmehr gehe es darum, durch eine „offene, aufmerksame, umsichtige, flexible, kreative, einführende und liebende Lebenseinstellung“ die natürlichen Lebensgrundlagen zu erhalten. (S. 94) Getreu dem Motto Albert Schweitzers: „Ich bin Leben, das leben will, inmitten von Leben, das leben will.“

Für alle, die dazu beitragen wollen, Leben lebendiger werden zu lassen, ein lesenswertes Buch! ws

Leserbrief

Sehr geehrter Herr Dr. Schürger,

vielen Dank für die Zusendung der Broschüre des Technologie- und Förderzentrums mit dem Titel: „Kulturelle Werte in der Diskussion um Bioenergie“ (TFZ KOMPAKT 2). Leider hat diese m. E. einen äußerst unkritischen Blick auf die negativen Entwicklungen, die wir – nicht nur in Bayern – in vielen Bereichen der Landwirtschaft und Tierhaltung feststellen müssen.

Angesichts der durch agrarpolitische Rahmenbedingungen, Marktverhältnisse, Fehlberatung und falsche Subventionsanreize verursachten ökologischen Schädigung von Boden, Wasser und Klima, insbesondere durch die industrialisierte Landwirtschaft, werden viele Aussagen und Wertungen der Broschüre weder den Problemen gerecht, noch zeigt sie – wie etwa der Weltagrarbericht oder die gute Stellungnahme der Kammer der EKD für nachhaltige Entwicklung „Leitlinien für eine multifunktionale und nachhaltige Landwirtschaft: Zur Reform der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) der Europäischen Union“ entsprechende Handlungserfordernisse auf.

Ich würde mich freuen, wenn Sie diese Informationen in einem nächsten Rundbrief noch vorstellen bzw. zur Diskussion dieser Themen innerhalb des Kreises der Kirchlichen Umweltbeauftragten einladen.

Mit freundlichen Grüßen

Richard Mergner
Landesbeauftragter des Bund
Naturschutz in Bayern e.V.



Innere Mission München spart jährlich 130 Tonnen CO₂ ein

Die Innere Mission München setzt konsequent auf „Grünen Strom“: Seit Anfang April werden 22 Einrichtungen in München und Oberbayern von der Naturstrom AG beliefert. Rund 250.000 Kilowattstunden werden in diesen Häusern pro Jahr verbraucht. Würde diese Energie mit fossilen Energieträgern erzeugt, würde die Atmosphäre mit 130 Tonnen Kohlendioxid belastet.

Roland Rausch, der kaufmännische Leiter der Inneren Mission, ist begeistert: „Wir dürfen nicht nur von der Bewahrung der

Schöpfung reden, wir müssen auch konkrete Schritte unternehmen, damit unsere Kinder und Enkelkinder noch eine lebenswerte Welt vorfinden.“

Nachhaltige Energieversorgung gehört schon seit Jahren zur Unternehmensphilosophie der Inneren Mission München: In vier Häusern liefern Blockheizkraftwerke Wärme und Strom, auf dem Dach des Leonhard-Henninger-Hauses im Münchner Westend produziert eine Photovoltaikanlage Solarstrom. Das neu gebaute Haus für Menschen mit Demenzerkrankung in

Ebenhausen erfüllt die Anforderungen des Niedrigenergiestandards.

Die Innere Mission München macht damit vor, dass auch unter dem harten Wirtschaftlichkeitsdruck des sogenannten „Sozialmarktes“ Engagement für die Nächsten und Engagement für die Mitgeschöpfe Hand in Hand gehen können.

Klaus Honigschnabel (IMM)/ws

Gscheit essen – ein Thema für Wohnungslose

USA – Land der unbegrenzten Möglichkeiten. Für manche genau deshalb ein rotes Tuch. Für Wolfgang Schürger, den Beauftragten für Umwelt- und Klimaverantwortung der Landeskirche, immer wieder faszinierend: „Natürlich gibt es dieses konservative Amerika, das immer noch den Klimawandel leugnet. Aber auf der anderen Seite gibt es zivilgesellschaftliches Engagement in einer Ernsthaftigkeit und mit einer Dynamik, die wir hier in Deutschland nicht oft erleben.“

Ein Beispiel dafür ist People's Grocery in West Oakland, einem sozialen Brennpunkt in der Bay Area um San Francisco. Seit dem Jahr 2002 setzt sich People's Grocery dafür ein, auch Menschen mit niedrigem Einkommen mit „gscheitem Essen“ zu versorgen. People's Grocery verbindet Ökolandbau mit Umweltbildung und Regionalvermarktung. Von Anfang an hat die Genossenschaft eigenen Ökolandbau betrieben und parallel dazu eine regionale Vermarktung aufgebaut. Ein zum mobilen Supermarkt umgebauter Liefer-

lose Familien in West Oakland. Nikki Henderson und ihr Team haben mit den BewohnerInnen eine kleine urbane Landwirtschaft aufgebaut. Sogar Hühner sind im Hof des California Hotels zu finden. Neben den Wohnungslosen profitieren auch die Anwohner von den bio-regionalen Produkten.

Bild rechts:
Nikki Henderson, Geschäftsführerin von People's Grocery, im Nutzgarten des California Hotel.
Foto: Wolfgang Schürger



Wer nichts hat, dem wird genommen!

Felix zu Löwenstein: Foodcrash - Wir werden uns ökologisch ernähren oder gar nicht ernähren, Verlag Pattloch 2011, ISBN 978-3-629-02300-1, 19,99 Euro.

In einer Gesamtschau und mit prägnanten Einzelaspekten formuliert der Autor, was sich schon seit Jahren immer wieder in anderen Facetten ankündigt: Mit industrialisierter Landwirtschaft und konzerndominierter Lebensmittelproduktion ist eine Ernährung von 8 Milliarden Menschen auf unserem Globus dauerhaft nicht möglich! In unserer Zeitung war zu lesen, dass seit Jahren im Knoblauchland Maximalwerte von Nitratbelastung im Kernbereich des intensiven Gemüseanbaus vorliegen. Das heißt doch, dass intensive Landwirtschaft zur Produktion von am Weltmarkt konkurrenzfähigen Nahrungsmitteln unser Grundwasser verschmutzt. Dessen Reinigung zahlen freilich wir, weil es für uns lebensnotwendig ist. Diese Rechnung, dass Gewinne privatisiert und Kosten sozialisiert werden können, geht schon lange nicht mehr auf!

Im vorliegenden Buch gibt es viele solcher Beispiele.

Der Verfasser Felix zu Löwenstein richtet den Blick auf unseren gesamten Globus, ohne den Blick für das Einzelne zu verlieren. Ein Mann mit jesuitischer Prägung schreibt von seinen Erfahrungen als Landwirt und Agrarwissenschaftler.

Er schreibt auch von so banalen Tatsachen wie: Wo Menschen hungern, da gibt es zu wenig zu essen! Und zeigt dann an einem Beispiel auf, wie bei der internationalen Grünen Woche in Berlin die großen Mäcker, von Kali und Salz bis BASF und Deutschem Bauernverband, das Thema Welternährung diskutieren:

„Wir brauchen eine zweite Grüne Revol-

tion – mit Hilfe von Gentechnikaatgut, Düngemittel und Pestiziden, den Betriebsmitteln, die die moderne Landwirtschaft braucht, um produktiv zu sein. Und dazu einen funktionierenden Welthandel, damit die Lebensmittel von dort, wo man produktiv ist, also bei uns, reibungslos zu denen kommen können, die sie für ihre wachsende Ernährungsansprüche brauchen, nach dem einfachen Prinzip: wenn es zu wenig zu essen gibt, dann muss mehr erzeugt werden.“

Diese Logik der Konzerne ist scheinbar zwingend. Felix von Löwenstein schreibt weiter: „Die Vorstände von BASF, Bayer oder Monsanto halte ich nicht für geeignet, einen Ausweg aus den Sackgassen von Ernährung und Landwirtschaft zu finden. Sie selbst haben diese Sackgassen angelegt, und ihr Motiv ist es, darin Gewinnchancen für ihre Aktionäre zu finden.“ Die Kapitel des Buches sind vielfältig, tiefgründig, vernetzt beleuchtet und vielschichtig betrachtet:

- Wer nichts hat, dem wird genommen!
- Was uns krank macht, macht andere hungrig!
- Steuergeld für Markterstörung
- Die Düngung des Wassers
- Heilsversprechen aus dem Labor
- Im Ernst, kann Bio die Welt ernähren?
- Die Preise und die ökologische Wahrheit

Beispiele dazu gibt es aus der ganzen Welt, aus Haiti, den Philippinen, dem Kongo – und jede Menge Lösungen. Dieses Buch ist ein Muss für jeden Verbraucher, jede Verbraucherin, für jeden Landwirt und jede Bäuerin, wenn wir Verantwortung für die Zukunft auf unserem Planeten wahrnehmen wollen.

Karin Holluba-Rau, Schwabach



Von den Hühnern im California Hotel Garden profitieren auch die Anwohner.

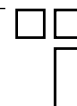
Foto: Wolfgang Schürger

wagen brachte die Produkte viele Jahre lang direkt vor die Haustüren. Workshops und Seminare unterstützen die Menschen in West Oakland dabei, ihre Ernährung nachhaltig zu gestalten.

Ein aktueller Schwerpunkt von People's Grocery ist der California Hotel Garden: Seit vielen Jahren dient das California Hotel als Notunterkunft für wohnungs-

Alle Geschöpfe sind wertvoll

Gespräch mit dem neuen Landesbischofs Heinrich Bedford-Strohm



Herr Bedford-Strohm, vom Professor zum Landesbischof: Wie fühlt sich dieser Wechsel für Sie an?

Der Wechsel fühlt sich gar nicht so heftig an, wie Manche denken. Ich habe vieles ja schon als Professor getan, was jetzt auch zu meinen Aufgaben gehört: als Dekan der Fakultät Sitzungen geleitet, als Referent zu vielen theologischen oder ethischen Themen Stellung bezogen, als Lehrer meine Studierenden für bestimmte Inhalte zu begeistern versucht, in vielen Kommissionen öffentliche Stellungnahmen der Kirche mitverfasst. Und nebenbei habe ich immer gerne gepredigt. Das darf ich jetzt wieder zu meiner Hauptsache machen.

Als Wissenschaftler haben Sie immer wieder für eine „öffentliche Theologie“ plädiert. Welche Ziele haben Sie als Landesbischof?

Meine Gedanken zur öffentlichen Theologie werden natürlich auch im neuen Amt weiter wirken. Öffentliche Theologie heißt für mich, dass wir uns nicht einfach an die moderne pluralistische Gesellschaft anpassen, sondern ein klares theologisches Profil entwickeln. Dieses theologische Profil bringen wir aber werbend in die Gesellschaft ein und versuchen deutlich zu machen, warum viele der Orientierungen, die sich daraus ergeben, für die Gesellschaft insgesamt hilfreich sind. Dafür müssen wir uns auf die Gesellschaft einlassen und uns auch in ihrer Sprache bewegen können, ohne unser Profil aufzugeben.

Sie sind auch ein ausgewiesener Fachmann für den Konziliaren Prozess und für Umweltethik: Welche Bedeutung kommt Ihrer Meinung nach der Umwelt- und Klimaarbeit im Gesamtzusammenhang der kirchlichen Arbeit zu?

Der Einsatz für einen Umgang mit der Natur, der ihre eigene Würde achtet und auch zukünftigen Generationen ein Leben auf dieser Erde ermöglicht, gehört zu den Kerndimensionen des christlichen Glaubens. Das Bekenntnis zu Gott als dem Schöpfer ist unvereinbar mit einem Umgang mit der außermenschlichen Natur



Landesbischof Heinrich Bedford-Strohm

als bloße Sache. Sie bekommt ihren Wert nicht vom Menschen, sondern durch ihren Charakter als vom Menschen unabhängige Schöpfung Gottes. Das muss Konsequenzen haben, und ich bin dankbar, dass das in unserer Umwelt- und Klimaarbeit eine konkrete Gestalt gewinnt.

Das Interview erscheint in der Schwerpunktausgabe zum Thema „nachhaltige Ernährung“. Was ist Ihnen selbst beim Thema „Ernährung“ wichtig?

Mir ist besonders das Einbeziehen des weltweiten Horizonts in unsere Überlegungen zur Ernährung wichtig. Es bleibt ein unerträglicher moralischer Skandal, dass so viele Menschen jeden Tag sterben, weil wir es immer noch nicht geschafft haben, die Produktion und Verteilung von Nahrung so zu organisieren, dass von der ausreichend vorhandenen Nahrung alle profitieren. Wenn unser Wirtschaftssystem es nicht schafft, Mechanismen zu entwickeln, die verhindern, dass Nahrungsmittelspekulanten über die Preise entscheiden – und das heißt über Leben und Tod – dann wird unser Wirtschaftssystem weiter an Legitimität verlieren, und das zu Recht. Was

unser eigenes persönliches Essverhalten angeht, so sollten wir unser Essen vor allem genießen, anstatt nur noch auf political correctness zu achten. Dieses Genießen ist beispielsweise mit moderatem Fleischkonsum und ökologisch nachhaltig produzierten Lebensmitteln bestens vereinbar.

Dankbares Genießen eines herrlichen Essens sowie soziale und ökologische Verantwortung gehen bestens zusammen.

Was wünschen Sie sich als Landesbischof von den Umweltbeauftragten in den Kirchengemeinden und Einrichtungen?

Ich wünsche mir, dass sie ein Bindeglied sind zwischen den zahlreich vorhandenen guten Ideen und ökologischen Großkonzepten und den ganz konkreten Kontexten vor Ort, an denen sich diese Konzepte zu bewähren haben. Die Umweltbeauftragten haben eine ungeheuer wichtige Aufgabe. Denn sie können mit dieser Bindeglied-

arbeit an entscheidender Stelle mithelfen, dass sich wirklich etwas ändert. Ich freue mich immer, wenn ich von den vielen Beispielen höre, wo das schon jetzt toll gelingt. Seit der Landessynode in Bad Windsheim, in der wir das zum Hauptthema gemacht haben, hat sich sowohl auf Landeskirkenebene als auch vor Ort – nicht zuletzt dank der Umweltbeauftragten – schon viel bewegt. Darüber bin ich sehr glücklich.

Es ist für mich ein wichtiges Zeichen für etwas, was ich mir für die Kirche als ganze wünsche: dass sie ausstrahlt, wovon sie spricht.

Das Gespräch führte Wolfgang Schürger

Impressum:

Das Umweltmagazin berichtet über die Umweltsache in der Evang.-Luth. Kirche in Bayern und wird kostenlos drei bis vier Mal pro Jahr an alle Pfarrämter, Dienststellen und die Umweltbeauftragten in den Gemeinden, Dekanaten, Kirchenkreisen und Einrichtungen versandt. Auflage: 2.700 (print), 1.100 (E-Versand).

Redaktion: Dr. Wolfgang Schürger (verantwortlich), Susanne Götte, Gerhard Monninger.
Redaktionsadresse: Marsstraße 19, 80335 München,

Meldungen aus der Umweltarbeit

Kirchenvorstandswahl 2012

Am 21. Oktober wird gewählt. Der Kirchenvorstand entscheidet, wie sich das Gemeindeleben in den nächsten Jahren gestaltet. Er beruft nach der Wahl den/die Umweltbeauftragte/n.

Glaubwürdiges Zeugnis ist für eine lebendige Gemeinde wichtig. Umwelt- und Klimarbeit trägt zu dieser Glaubwürdigkeit bei. Die Umweltbeauftragten werden jeweils für die Wahlperiode des Kirchenvorstands berufen. Sie müssen ihm nicht selber angehören, sollen diesem jedoch regelmäßig berichten. Wer selber Mitglied im Kirchenvorstand ist, hat es da natürlich leicht... Manche Dekanatsbezirke werben daher im Vorfeld der Kirchenvorstandswahl ganz gezielt um Kandidatinnen und Kandidaten, die nach ihrer Wahl bereit sind, eine der verschiedenen Beauftragungen zu übernehmen. Im Dekanat Fürstenfeldbruck gibt es dazu sogar eine eigene Broschüre, die alle Beauftragungen vorstellt.

Da solche Broschüren nicht überall vorliegen und die offiziellen Materialien zur Kirchenvorstandswahl auf die Beauftragungen nur wenig eingehen, hat das Büro des Beauftragten für Umwelt- und Klimaverantwortung einen eigenen Flyer produziert, mit dem Umweltbeauftragte geworben werden können. Dem Versand dieses Magazins liegt ein Exemplar bei. Die Vorlage zum selber Drucken ist als Download unter www.umwelt-evangelisch.de/index.php/allgemeine-arbeitsmaterialien zu finden.

Lutherische Bischöfe besuchten Gorleben

Am 28. und 29. Oktober 2011 besuchten der Vorsitzende des Rates der Evangelischen Kirche in Deutschland (EKD), Präses Nikolaus Schneider, in Begleitung des hannoverschen Landesbischofs Ralf Meister Gorleben. Beide leitende Geistliche besuchen erstmalig das Gelände des Gorlebener Salzstocks, der als Standort zur Endlagerung hochradioaktiver wärmeentwickelnder Abfälle erkundet wird. Im Rahmen dieses Besuches fanden Gespräche mit Vertretern der evangelischen Gemeinde vor Ort, sowie der Bürgerinitiative „Schulterschluss“

und einer Delegation des Bundesamtes für Strahlenschutz unter Leitung von dessen Präsidenten, Wolfram König, statt.

„Wir wollen uns über die aktuelle Situation in Gorleben informieren und Gespräche mit allen Beteiligten führen“, so der EKD-Ratsvorsitzende Schneider im Vorfeld des Besuchs. „Angesichts der konflikthafter Lage erscheint es mir wichtig, Räume des Vertrauens zu schaffen, in denen die unterschiedlichen Positionen zur Sprache gebracht werden können.“

Die Kirchengemeinde Gartow hatte zur Klärung rechtlicher Zweifelsfragen im Oktober 2010 gegen die Fortsetzung der Erkundung des Gorlebener Salzstocks Klage eingereicht. Sie verfügt über Grundstücke und Salzrechte im Erkundungsgebiet. Die Evangelisch-lutherische Landeskirche Hannovers teilt die rechtlichen Zweifel und unterstützt die Klage der Kirchengemeinde. Die EKD-Synode hatte sich 2008

dafür ausgesprochen, die Endlagersuche auf alternative Standorte auszudehnen. Diese Position deckt sich mit der, die die hannoversche Landeskirche vertritt und die 2009 die hannoversche Landessynode in einer Erklärung zur Kernenergienutzung und Endlagerstandortsuche wiederholte.

EKK nach EMASplus zertifiziert

Die Evangelische Kreditgenossenschaft Kassel eG (EKK) ist als genossenschaftlich organisierte Kirchenbank in ihrer gesamten Geschäftstätigkeit nachhaltig aufgestellt. Das teilte die Pressestelle der EKK mit. Die Bank dokumentiere das durch ihr Handeln im ökonomischen, ökologischen und sozial-ethischen Bereich.

Eine offizielle Bestätigung ihrer nachhaltigen Ausrichtung hat die EKK jetzt durch die Nachhaltigkeitszertifizierung nach EMASplus erhalten. Damit ist die EKK sowohl die erste Kirchen- als auch Genossenschaftsbank, die mit dem EMASplus-Siegel ausgezeichnet wurde.

Neues vom Grünen Gockel

Neue Beschlüsse zur Einführung des Umweltmanagementsystems *Grüner Gockel* sind seit der Sommerpause 2011 seltener geworden. Im Kirchenkreis Bayreuth bewegt sich aber etwas: Die Kirchengemeinden Warmensteinach und Pegnitz sowie die ESG Bayreuth wollen den Grünen Gockel einführen.

Nachhaltigkeit in Bayern

Der Freistaat Bayern arbeitet an einer neuen Nachhaltigkeitsstrategie. Eine ressortübergreifende Arbeitsgruppe hat in einem ersten Strategieentwurf Maßnahmen und Projekte bis zum Jahr 2020 und darüber hinaus entwickelt. Ziel ist eine nachhaltige Entwicklung Bayerns in den Bereichen Ökologie, Ökonomie und Soziales. Im Internet unter www.nachhaltigkeit.bayern.de können sich Bürger bis zum 8. Februar 2012 einbringen, Vorschläge bewerten und diskutieren.

Die Ergebnisse sollen in die neue Nachhaltigkeitsstrategie einfließen.

Evangelische Umwelt- und Klimarbeit in Bayern

Internet: www.umwelt-evangelisch.de

Der Beauftragte für Umwelt- und Klimaverantwortung

Marsstraße 19 80335 München
 umwelt@elkb.de Fax 089 5595 613
 Beauftragter: Dr. Wolfgang Schürger ☎ 089 5595 612
 Umweltpfarrer, Kirchenrat
 Sekretariat: Hildegard Seichert ☎ 089 5595 611
 Montag - Donnerstag 8.30 - 15.00 Uhr

Die Kirchliche Umweltkonferenz (KUK)

Sprecher: Werner Reuter wreuter@t-online.de
 Trogerstr. 27 ☎ 089 4704 430
 81675 München Fax 089 4709 321

Arbeitsstelle Klimacheck und Umweltmanagement

Marsstraße 19 80335 München
 Bernd Brinkmann ☎ 089 5595 618
 bernd.brinkmann@elkb.de Fax 089 5595 613
 Dipl.Rel.Päd., Öko-Pädagoge, Umweltberater

Verein Schöpfung bewahren konkret e.V. und

Die Bayerische Evangelische Umweltstiftung

Marsstr. 19 80335 München
 schoepfung-bewahren-konkret@elkb.de
 Vorsitzender: Gerhard Monninger ☎ 089 88983534
 Internet: www.schoepfung-bewahren-konkret.de

Die Kirchliche Umweltberatung (KUB)

Sprecher: Siegfried Fuchs siegfried-fuchs@gmx.de
 Goethestraße 6 ☎ 09771 6355 335
 97616 Bad Neustadt Fax 09771 6355 340

Landestreffen 2012 der Umweltbeauftragten

21. Januar 10 Uhr
Fürth St. Paul

28. Januar 10 Uhr
München Marsstraße



Was essen wir morgen?



Landwirtschaft
im Spannungsfeld
von Welthunger,
Energiewende und
Flächenverbrauch

Umweltseminar auf dem Hesselberg

Leitung:
Beatrix Kempe, Werner Hajek und
Dr. Wolfgang Schürger

23. - 25. März 2012

Anmeldung und Programm: www.ebz-hesselberg.de



nachhaltig predigen

Predigthilfe „Nachhaltig predigen“
jetzt online

Die sonntäglichen Bibelstellen der evangelischen und katholischen Perikopen- bzw. Leseordnung werden auf ihre Bezüge zu „Nachhaltigkeit“ durchleuchtet. Die Predigtanregungen sind als Band I-VI gedruckt erschienen.

Ab dem Kirchenjahr 2011/12 jetzt auf

www.nachhaltig-predigen.de



Die Bayerische Staatsregierung
hat den Entwurf einer

Bayerischen Nachhaltigkeitsstrategie



beschlossen.

Die Bürgerinnen und Bürger
haben die Möglichkeit, sich
an der Diskussion darüber
zu beteiligen.

Ein Online-Fragebogen
bietet dazu die Möglichkeit:

www.nachhaltigkeit.bayern.de

Ihre Meinung dazu ist wichtig




**Verein
Schöpfung
bewahren
konkret e.V.**

Mitgliederversammlung
Samstag, 31. März 2012
14 Uhr in Fürth - St. Paul

In der Reihe

Sonthofener Religionsgespräche

Mittwoch, 19.30 Uhr

29. Februar 2012

Dr. Wolfgang Schürger:

„Gscheit essen“ -

mit Genuss und Verantwortung.

Ethische Implikationen unserer Ernährung