

Ernährung und Konsum

„Du bist was Du isst“...Weniger philosophisch, als persönlich **und** politisch sollte uns dieser Slogan bewegen. Denn was wir heute zu uns nehmen, kriert morgen unseren Bedarf an Gesundheitsaufwendungen. Damit ist auch ein gesellschaftliches Thema jenseits der Frage des Renteneintrittsalters und der Explosion sozialer Kosten verbunden: das Wissen um Lebensmittel, deren Zubereitung und Wirkung nimmt dramatisch ab, (Ernährungs-)Kompetenz geht in der Gesellschaft verloren. Das schafft neue Abhängigkeiten bei Werbung und Information, aber auch kulturelle Lücken: das Fertigmü für die Mikrowelle kennt keine regionalen Spezialitäten oder jahreszeitlichen Rezepte. Lokale Initiativen haben diesem „kulinarischen“ Einheitsbrei schon zahlreiche Ideen entgegengestellt. Einige Beispiele sind hier zu sehen und sollen eine kleine Anregung für die Arbeit in der Kommune geben.... Viel Spaß beim Lesen und Handeln!

PROJEKTE

Nachhaltiger Mittagstisch

Immer längere Unterrichtszeiten für SchülerInnen werfen die Frage nach der (Mittags-)Verpflegung auf: die Darmstädter Agendagruppe Lebensstil hat in den letzten Monaten interessierte LehrerInnen zu mehreren Diskussionsforen über Essen in der Schule eingeladen. Auch die Schulleiter, Elternbeiräte, Schülervertreter, Vertreter von Schul-, Jugend- und Gesundheitsamt und Großküchenvertreter sowie weitere Fachleute für gesunde Ernährung waren dieser Einladung gefolgt und diskutierten über die Möglichkeiten, Wege und Partner zu finden, um die gesunde Ernährung von Schulkindern voranzubringen. Beim zweiten Forum wurden bereits vorhandene Kooperationsmöglichkeiten vorgestellt, um die Schulen zusätzlich in anderen Gesundheitsfragen zu unterstützen. Auch eine Angebots- und Nachfrage-Liste zu Projekten rund ums Thema wurde erstellt. Um die Netzwerkbildung zu verstärken, sollen weitere Treffen u.a. eine Projektbörse ins Leben rufen und die inzwischen eingerichtete Kommunikationsplattform weiter publik machen.

⇒ Näheres beim Agendabüro Darmstadt, Bessunger Straße 125, 64295 Darmstadt, Tel. 06151/13 2818
E-Mail: agenda21@darmstadt.de und unter www.familien-willkommen.de/p_derbz4.htm

Bio-Menü in der Rathausküche

Bis zu 50.000 Menschen essen täglich in den rund 100 Betriebskantinen, -restaurants und Mensen in Hannover. Regionale und ökologische Produkte finden jetzt auch langsam Eingang in die betriebliche Gemeinschaftsverpflegung - und hier besteht die Möglichkeit, einen großen Beitrag zur Entwicklung der Region Hannover, für Umweltschutz, nachhalti-

ges Wirtschaften und nicht zuletzt für Arbeitsplätze zu leisten – ganz im Sinne der Lokalen Agenda 21. Das Projekt Tafelfreuden unterstützt modellhaft 5 große hannoversche Unternehmen mit insgesamt ca. 3700 Tischgästen pro Tag bei der Erarbeitung von Umsetzungskonzepten und dem Aufbau von Strukturen, die ein langfristiges und stabiles Angebot von regionalen Bio-Produkten in den Großküchen ermöglichen. Die im laufenden Projekt gesammelten



Erfahrungen werden ausgewertet und können für die Beratung weiterer Betriebe bei der Einführung regionaler Produkte aus ökologischem Anbau genutzt werden. Damit werden

wichtige Schritte zur Entwicklung der ökologischen Landwirtschaft in der Region Hannover unternommen. Außerdem werden Impulse gesetzt, um das Bewusstsein vieler Menschen in Hannover bezüglich ihrer Ess- und Einkaufsgewohnheiten zu wecken und nachhaltige Entwicklung konkret erlebbar zu machen – auch zur Steigerung des eigenen Genusses und der eigenen Lebensqualität!

⇒ Weitere Informationen zum Projekt Bio. Mir zuliebe - Tafelfreuden beim Umweltzentrum Hannover e.V., Hausmannstr. 9-10, 30159 Hannover und unter: www.umweltzentrum-hannover.de

BEISPIELE

„Sieben Wochen ohne“

Die „tollen Tage“ mit dem Verteilen von fairem „Wurfmaterial“ aus dem Weltladen sind wieder vorbei: In zahlreichen Städten rufen jetzt Lokale Agenda-Gruppen und zahlreiche kirchliche und weltliche Organisationen dazu auf, während der

„Fastenzeit“ in den 7 Wochen vor Ostern das Konsumverhalten zu ändern und neue Lebensstile auszuprobieren. Ob es der Aufruf zum Papiersparen in Neukirchen-Vluym, Auto-Fasten in Mainz oder die Beschränkung auf regionale und fair gehandelte Nahrungsmittel ist – Ideen und Aktionen gibt es eine ganze Reihe und viele Menschen sind auch in 2006 dabei, alte Gewohnheiten aufzugeben und andere Prioritäten zu setzen, vielleicht nur für eine begrenzte Zeit. Oder für länger!

⇒ Tipps und Anregungen finden Sie u.a. bei:
<http://www.agenda21-nv.de/agenda/aktuell/> oder
http://www.la21-trier.de/laune_netzwerk.php3

Privathaushalte (er)leben aGenda 21 in Gelsenkirchen

Seit Mitte 2005 können Gelsenkirchener Bürgerinnen und Bürger gemeinsam mit dem Arbeitskreis Konsum und Lebensstile über mehrere Monate erproben, wie sie unter Berücksichtigung der Aspekte der Lokalen Agenda 21 leben und somit einen Beitrag für die Zukunft liefern können. Ziel ist es, konkrete Möglichkeiten für einen nachhaltigen Lebensstil im eigenen Haushalt und in unserer Stadt zu entdecken - Neues auszuprobieren, über Altgewohntes kritisch nachzudenken und neue Ideen zu entwickeln.

In dem Projekt des Arbeitskreises Konsum und Lebensstile mit Bürgerinnen und Bürgern und aGenda 21-Büro, Verbraucher-Zentrale NRW Beratungsstelle Gelsenkirchen und Volkshochschule Gelsenkirchen wurden Vorträge und Infoabende zu zahlreichen Themen angeboten:

- Ernährung - Von der Ökomöhre bis Pommes rot-weiß
- Energie und Klimaschutz - Von der Sparbirne zum Ozonloch
- Abfall und Recycling - Was und wie viel kommt in den Müllkreislauf
- Wasser, Reinigung etc. - Keimfrei, hygienisch und porentief rein - ist das wirklich notwendig?
- Konsumverhalten - Konsum - Na klar, aber mit Köpfchen!
- Mobilität - Auto-Mobil, koste es was es wolle! Oder: Weniger Auto ist auch ganz schön!
- Erziehung, Bildung, Kultur - Wirst alt wie ein Haus und lernst nie aus - oder?

⇒ Der Bericht über das Projekt ist zu finden unter
http://agenda21.gelsenkirchen.de/agenda21_texte/projekt_agenda21-haushalte.htm

VERSCHIEDENES

Wohlstand mit regionalem Gesicht

Kleine und mittlere Unternehmen leisten wichtige Beiträge zur nachhaltigen Entwicklung und zum Wohlstand ihrer Region. Zu diesem Ergebnis kommt ein Forschungsprojekt der Technischen Universität Berlin. Die Forscherinnen und Forscher untersuchten, welchen Beitrag kleine und mittlere Unternehmen aus der ökologischen Land- und Ernährungswirtschaft zu nachhaltiger Entwicklung und zum regionalen Wohlstand der Region Berlin-Brandenburg leisten. Die lockt einerseits mit Attraktionen in Natur und Tourismus, sorgt andererseits aber mit hohen Arbeitslosen- und Abwandererzahlen für negative Schlagzeilen. Aktivitäten und Leistungen, die Öko-Betriebe im regionalen Umfeld erbringen, tragen nach Erkenntnis des Projektes dazu bei, soziale Beziehungen im ländlichen Umfeld zu unterstützen, den Natur- und Umweltschutz zu fördern, die Beziehung zwischen Stadt und Land zu vertiefen und regionale Identität zu stiften.

⇒ Erste Ergebnisse des Forschungsprojektes, Newsletter und andere Veröffentlichungen gibt es unter:
<http://www.regionalerwohlstand.de>

750 Küchen mit Bio-Zertifikat

Der in den letzten Jahren große Zuwachs an Großküchen, Restaurants und Hotels, die Bio-Produkte einsetzen, ist kennzeichnend für die Dynamik der Bio-Branche. 750 Küchen in Deutschland haben inzwischen das Bio-Zertifikat. Das ergab eine aktuelle Umfrage der Initiative "1000 Küchen mit Bio-Zertifikat" unter den derzeit 23 staatlich zugelassenen Öko-Kontrollstellen. Betriebe aller Segmente des Außer-Haus-Marktes setzen inzwischen auf den zertifizierten Einsatz von Bio-Lebensmitteln. Zu den bekanntesten Beispielen zählen der Möbelhersteller IKEA, die Marriott Hotels, das Modeunternehmen Esprit und die Uni-Klinik Freiburg.

⇒ Info: www.1000biokuechen.de

Transparenz regionaler Produkte

Viele Metzger, Bäcker und direktvermarktende Landwirte sehen sich häufig dem Konkurrenzdruck durch große Ketten ausgesetzt. Die immer wiederkehrenden Lebensmittelskandale schärfen jedoch zunehmend das Bewusstsein der Kunden. Das Problem beginnt häufig da, wo Lebewesen und Lebensmittel zur x-beliebigen Massenware werden. Davon sind die Akteure verschiedener Regionalinitiativen



überzeugt, die sich jüngst zum Bundesverband der Regionalbewegung e.V. zusammengeschlossen haben, um der zunehmenden Globalisierung von Lebensmitteln, Handwerks- und Dienstleistungen entgegen zu wirken. Nur der Weg von Fleischwaren, die über lokale Schlachthöfe oder selbst schlachtende Metzger verarbeitet werden, kann von VerbraucherInnen nachvollzogen werden. Billige Massenswaren hingegen geht durch viele Hände, reist oft viele Kilometer durch Europa und wird – wie Beispiele der jüngsten Zeit zeigen - häufig auch manipuliert.

⇒ Infos finden Sie unter: www.tag-der-regionen.de und www.regionalbewegung.de

Blumen fair kaufen

Der globale Markt macht es möglich: wir können uns heute zu jeder Jahreszeit Rosen schenken, seien sie aus Kenia, Kolumbien oder Südafrika. Deutschland ist das größte Schnittblumen-Import-Land der Welt. Der Großteil der Schnittblumen, die bei uns verkauft werden, kommt aus Ländern des Südens, nur 20 % stammen aus heimischer Produktion.

Seit 1996 gibt es das so genannte Flower-Label-Programm, ein Zusammenschluss von Gewerkschaften, Industrie, Floristen und Nichtregierungsorganisationen, bei dem auf Menschenrecht und Umweltschutz geachtet wird.



Das Siegel wird nur an Blumenfarmen vergeben, die u.a. die Kriterien Verbot von hochgiftigen Pflanzenschutzmitteln, verantwortlicher Umgang mit natürlichen Ressourcen, Gesundheits-

vorsorge für die Arbeiterinnen, Verbot von Kinderarbeit und existenzsichernde Löhne erfüllen.

⇒ Mehr über die Aktion FLP und ihre Mitglieder: <http://www.fairflowers.de>

Schweizer Bevölkerung stimmt für Gentechnikfrei-Initiative

Am 27. November 2005 stimmte die Bevölkerung der Schweiz über ein Moratorium ab, das den kommerziellen Anbau von Gentechnik-Pflanzen für fünf Jahre verbietet. Die schweizerische Volksabstimmung steht stellvertretend für den Wunsch nach gentechnikfreien Lebensmitteln in ganz Europa. „Ja“ zur gentechnikfreien Landwirtschaft sagen alle Schweizer Bauern- und Umweltorganisationen sowie die wichtigsten Konsumentenorganisationen und mit ihnen 56 % der Bevölkerung, die sich für den Vorschlag des Aktionsbündnisses ausgesprochen haben.

⇒ Mehr dazu unter www.gentechnikfrei.ch

Über 80 gentechnikfreie Zonen in Deutschland

Im November 2003 wurde in Mecklenburg-Vorpommern die erste gentechnikfreie Region deklariert. Seitdem haben sich in Deutschland mehrere Tausend Landwirte in 84 sog. Gentechnikfreien Regionen (GFR) bzw. GFR-Initiativen dazu verpflichtet, auf ihren Äckern kein gentechnisch verändertes Saatgut auszubringen. Hinzu kommen Initiativen einzelner Landwirte, die für ihren Hof erklären: „Wir arbeiten ohne Gentechnik“. In Deutschland halten damit etwa 23.100 Landwirte eine Gesamtfläche von insgesamt rund 1,56 Mio. Hektar garantiert und nachvollziehbar gentechnikfrei.



Hintergrundinformationen zur Einrichtung gentechnikfreier Regionen gibt die Koordinationsstelle „Gentechnikfreie Regionen in Deutschland“.

⇒ Kontakt: www.gentechnikfreie-regionen.de

LITERATUR/MATERIALIEN

Armut & Gesundheit

Fünf neue Sammelbände von Vorträgen zum Thema Armut und Gesundheit sind soeben erschienen. Mit dem Beitrag "Lokale Agenda 21 – Nachhaltigkeit als Voraussetzung für Gesundheit" ist Marcus Pierk, Projektleiter bei agenda-transfer, im vierten Band zum Thema „Netzwerke für eine lebenswerte Umgebung – Gesundheitsförderung in benachteiligten Stadtquartieren" vertreten. Die fünf Sammelbände präsentieren wissenschaftliche Grundlagen, politische Statements, Vorstellung von Projekten und Initiativen sowie Erfahrungsberichte aus der Praxis der Gesundheitsförderung und loten die Möglichkeiten aus, mit Hilfe von Netzwerken und Strukturen den unmittelbaren Zusammenhang von Armut und Krankheit zu durchbrechen.

⇒ Die komplette Ausgabe zum Vorzugspreis von 20 Euro zzgl. Versandkosten ist bei Gesundheit Berlin, Friedrichstr. 231, 10969 Berlin, Tel. 030/44 319060, Email: sekretariat@gesundheitsberlin.de erhältlich.

Ernährungswende

BSE, Acrylamid, Gammelfleisch, Fettleibigkeit: Ernährung hat sich in Deutschland zum gesellschaftlichen Dauerthema entwickelt - eine Ernährungswende scheint dringend notwendig. Wie sie zu gestalten ist und welche Herausforderungen dabei auf

Politik, Unternehmen und Gesellschaft zukommen, beschreibt ein neues Buch, das Ende Februar 2006



im Oekom-Verlag erschienen ist. Es basiert auf den Ergebnissen des Forschungsvorhabens „Ernährungswende“ und benennt den Handlungsbedarf für nachhaltige Ernährung, räumt mit weit verbreiteten Mythen auf und veranschaulicht Handlungsmöglichkeiten für eine Ernährungswende.

⇒ Bezug: oekom verlag München, 2006, ISBN: 3-86581-008-X, 208 Seiten, € 29,80, siehe auch unter: <http://www.oekom.de/nc/buecher/neue-buecher/buch/ernaehrungswende.html>

Nützliche Ökotipps für den Alltag

Essen und trinken, wohnen und schlafen, verreisen - im neuen BUND-Ratgeber „Umweltschutz tut gut“ bekommt mensch praktische Tipps, wie man/frau für sich und für die Natur und Umwelt Gutes tun kann. Auf 40 Seiten wird über klimaschonendes und geldsparendes Heizen, über natürliche Körperpflege, schadstofffreie Babykleidung, ökologische Geldanlagen, fairen Kaffeegenuss und vieles mehr informiert.

⇒ Der BUND-Ratgeber „Umweltschutz tut gut“ ist im BUNDladen erhältlich: Tel.: 030/27586-480, Fax: 030/27586-466, Email: bundladen@bund.net für 5 Euro plus Versandkosten.

Wo gibt's Bio und Fair?

Im Lebensmitteleinzelhandel tut sich was, wie die Kampagne EcoTopTen des Öko-Instituts aufzeigt: Etliche Unternehmen haben Bio-Produkte mit dem staatlichen Bio-Siegel und Fair-Produkte mit dem TransFair-Label in ihrem Sortiment. Vier Biosupermärkte - sowie grundsätzlich alle Bioläden und Naturkostfachgeschäfte - führen ausschließlich Bio-Produkte im gesamten Lebensmittelsortiment. Diese Geschäfte bieten gleichzeitig die größte Auswahl an Fair-Produkten. Aber auch drei konventionelle Handelsketten führen bereits Bio-Produkte in allen Sortimentsbereichen und ebenfalls eine gute Auswahl an fair gehandelten Produkten.

Interessant ist außerdem, was die Unternehmen und Handelsketten leisten, damit Bio & Fair-Produkte noch mehr Platz in Deutschlands Warenregalen einnehmen. Die Unternehmens-Kurzprofile geben

Aufschluss über die Ansichten zur Nachhaltigkeit, Qualitätsanforderungen und der sonstigen Firmenphilosophie.

⇒ Nachzulesen auf der Webseite für Ökologische Produkte vom Öko-Institut e.V. unter http://www.ecotopten.de/prod_essen_prod.php

Surftipps:

Faire Bälle

Wenn die ganze Welt im fairen Spiel vereint ist, dann soll auch auf der ganzen Welt zu fairen Bedingungen gearbeitet und gelebt werden - das ist das Ziel der Initiative Fair Play – Fair Life. Die Fußball-WM 2006 als globales Ereignis ist ein willkommener Anlass: www.fairplay-fairlife.de

Ergebnisse der UN-Klimakonferenz in Montreal

Eine knappe, verständliche und übersichtliche Zusammenfassung der Ergebnisse der UN-Klimakonferenz COP11/COP-MOP1 vom 28. November bis 9. Dezember 2005 in Montreal vom Klima-Bündnis:

<http://www.klimabuendnis.org/download/cop11-ergebnisse-de.pdf>

Ein ausführlicheres Hintergrundpapier über die Ergebnisse (20 Seiten) von Germanwatch unter

<http://www.germanwatch.org/rio/c11-hg06.htm>

TERMINE

24. Februar 2006, Salzburg: Veranstaltungsreihe: „Sustainable Mozart - Kultur und Nachhaltigkeit“. Kultur und Kunst als Impulsgeberinnen für Zukunftsfähigkeit und Nachhaltigkeit. Näheres unter: www.mozart2006.at

10. - 12. März 2006, Böblingen: Passivhaus-Kongressmesse „Passiv-Haus 2006“ informiert über energieeffizientes Bauen und Sanieren in der Kongress- und Sporthalle Böblingen mit rund 250 Ausstellern. Anmeldung bei Erneuerbare Energien, Unter den Linden 15, 72762 Reutlingen, Tel. 07121/2016-0 oder unter www.energie-server.de

24. März 2006, Hamburg: Konferenz: "Nachhaltigkeitsforschung" - Interdisziplinäre Diskussionen über den Stand der Nachhaltigkeitsforschung in Deutschland. Kontakt: European Reference Point for Technology Transfer for Sustainable Development, Tel. 040/766296342 und bei: www.tutech.de/sd

Impressum

Herausgeber: Öko-Institut e.V., Rheinstraße 95, 64295 Darmstadt, Tel.: 06151-8191-40, Email b.brohmann@oeko.de Redaktion: Ursula Draude, Bettina Brohmann, (V.i.s.d.P.)