

Dossier documentaire (textes)

Text 1:	<i>Ernährung: Lebensmittel und Konsum</i>	Seite II
Text 2:	<i>Verswinde Verschwendung</i>	Seite III
Text 3:	<i>Foodsharing</i>	Seite IV
Text 4:	<i>GartenCoop</i>	Seite V

Text 1

Ernährung: Lebensmittel und Konsum

<http://www.bmub.bund.de/themen/wirtschaft-produkte-ressourcen/produkte-und-umwelt/produktbereiche/lebensmittel/>

Die Situation

[...] Jeder Deutsche verbraucht durchschnittlich 500 Kilogramm Lebensmittel pro Jahr (ohne Getränke) und verursacht dadurch auch Treibhausgase. Insgesamt trägt die Ernährung jährlich mit rund 2,1 Tonnen an klimarelevanten Emissionen pro Person zu den Treibhausgasemissionen durch privaten Konsum bei und liegt damit ungefähr in derselben Größenordnung wie bei den Emissionen durch Mobilität in Deutschland.

Etwa 45 Prozent der Treibhausgase durch Ernährung entstehen bei der Erzeugung der Lebensmittel (einschließlich der Transporte), also z. B. auf dem Acker, im Kuhstall, aber auch bei der Verarbeitung oder durch den Supermarkt. Ein großer Teil entsteht weiterhin durch den Energieverbrauch zur Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln [...] und Einkaufsfahrten.

Doch unsere Ernährung trägt nicht nur zum Klimawandel, sondern auch zu zahlreichen anderen Umweltproblemen bei [...]. Tierfutteranbau in weniger entwickelten Ländern kann zudem u.a. Wassermangel verschärfen und die Ernährungssituation verschlechtern.

Im Hinblick auf die Lebensmittelwahl gilt grundsätzlich, dass von Tieren stammende Nahrungsmittel, wie Fleisch, Butter und Eier, viel umweltaufwändiger herzustellen sind als die gleiche Menge pflanzlicher Nahrung, z. B. Obst, Gemüse, Brot und eierfreie Nudeln.

So werden 60 Prozent unserer landwirtschaftlichen Nutzfläche als Weide oder zur Produktion von Viehfutter genutzt. Der Verbrauch an Wasser und Energie ist z. B. für Fleisch und Butter viel höher als für pflanzliche Lebensmittel. Pflanzliche Kost verursacht erheblich weniger an schädlichen Klimagasen im Vergleich zu Fleisch (insbesondere Rindfleisch), Butter und Milchprodukten.

Was können Konsumentinnen und Konsumenten tun?

Weniger Fleisch und Milchprodukte essen: Durch eine bewusste Ernährung kann auch ein Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz geleistet werden: Ein geringerer Fleischkonsum, viel Teigwaren und Kartoffeln, ein hoher Anteil an Obst und Gemüse und nicht so viele bzw. fettarme Milchprodukte tragen zu mehr Umwelt- und Klimaschutz bei. Weniger, dafür hochwertigeres Fleisch muss keinen Verzicht bedeuten, zumal eine solche Ernährungsweise auch gesünder ist und Erkrankungen vorbeugen kann.

Ökologische, saisonale und regionale Lebensmittel kaufen: Werden die Lebensmittel dann noch aus ökologischem Anbau bezogen, verbessert das die Bilanz noch einmal. Sowohl ein regional, als auch ein saisonal orientierter Einkauf ist gut für die Umwelt, aber auch für die Gesundheit und den Geldbeutel.

Denn Obst und Gemüse der Saison sind nährstoffreicher und in der Regel preiswerter, oft ist auch die Schadstoffbelastung geringer. Regionale Produkte sind in der Regel frischer, da sie nicht weit transportiert werden müssen. Verringerte Transportwege und Lagernotwendigkeiten schützen auch das Klima. Zudem werden lokale Anbieter unterstützt.

Text 2

Verswinde Verschwendung

<http://klimaschutz.marburg-biedenkopf.de/schulen/projekte/best-practice-im-landkreis/verswinde-verschwendung/>

Häufig werden viel mehr Lebensmittel eingekauft, als man eigentlich verbraucht. Oft laufen Kühlschränke auch in der Urlaubszeit und den Semesterferien, obwohl niemand zu Hause ist. Und nicht selten werden dann bei der Rückkehr viele Lebensmittel weggeschmissen, weil diese in der Zwischenzeit verdorben sind oder keiner mehr Lust hat, angebrochene Sachen noch zu essen. Da Lebensmittel einfach viel zu schade sind, um auf dem Müll zu landen und ausgeschaltete Kühlschränke Energie, Geld und CO2 sparen, hat der Fachdienst KLEE gemeinsam mit dem AStA Umweltreferat in Marburg eine neue Aktion, die es sich zum Ziel gemacht hat, dass in den Semesterferien und der Urlaubszeit die Verschwendung verschwindet!

- Die Aktion setzt sich aus verschiedenen Einzelaktionen zusammen: So wurde mit Unterstützung vieler Kooperations-PartnerInnen vor den Semesterferien eine 2-wöchige Sammelaktion ins Leben gerufen. Die Studierenden und alle MarburgerInnen wurden aufgerufen, ihre übriggebliebenen Lebensmittel an zwei Sammelstationen in der Stadt abzugeben und ihre Kühlschränke in der Ferienzeit auszuschalten. Alle Lebensmittel kamen der Marburger Tafel* zugute. Lebensmittel teilen und gemeinsam gegen die Verschwendung ankämpfen war das Ziel dieser zwei Wochen [...].

- Aber nicht nur Lebensmittel sammeln und teilen bzw. Energie sparen, sondern auch gemeinsam essen und feiern stand dann auch noch auf dem Programm [...]. Dank der Unterstützung der Partner und vielen Menschen, die beim outdoor-Kochen geholfen haben, konnten die 500 Menschen, die zwischen 15 und 22 Uhr auf dem Fest waren, mit Suppe und Obstsalat verköstigt werden [...]. Gemeinsam bei schönstem Sonnenschein kochen, essen, tanzen und entspannen sowie sich austauschen und informieren über Öko-Initiativen, die sich alle auf verschiedene Weisen gegen die Verschwendung engagieren – all das machte das Fest zu einem vollen Erfolg und zum Höhepunkt der Aktion „Verswinde Verschwendung“ [...].

*** Die Tafel**

In Deutschland gibt es Lebensmittel im Überfluss – und dennoch herrscht bei vielen Menschen Mangel. Die Tafeln bemühen sich um einen Ausgleich:

Sie sammeln „überschüssige“, aber qualitativ einwandfreie Lebensmittel, und geben diese an Bedürftige weiter.

Tausende ehrenamtliche Helferinnen und Helfer, Spender und Sponsoren machen es möglich. Machen auch Sie mit! Jede Hilfe ist willkommen.

Quelle: <http://www.tafel.de/nc/startseite.html>

Text 3

Foodsharing

<http://www.netznews.org/foodsharing-lebensmittel-teilen-statt-wegwerfen>

In kaum einem anderen Land wie dem unseren wird so achtlos mit Lebensmitteln umgegangen. Sowohl Supermärkte und Gastronomiebetriebe als auch private Haushalte sind verantwortlich dafür, dass in Deutschland jährlich Millionen Tonnen von Lebensmitteln einfach im Müll landen. Jeder Deutsche wirft im Schnitt rund 80 Kilogramm Obst, Gemüse und andere Nahrungsmittel weg und verursacht so riesige Mengen von vermeidbarem Müll. Es handelt sich nämlich in vielen Fällen keineswegs nur um verdorbene Waren, sondern der größte Teil der Lebensmittel ist noch vollkommen in Ordnung, teilweise sogar originalverpackt und problemlos genießbar [...].

Seit kurzem heißt die Devise Teilen statt Biotonne

- 10 *foodsharing.de* ist eine Online Lebensmittel-Verschenk-Plattform [...], auf der Mitglieder übriggebliebene Nahrungsmittel anbieten, teilen und tauschen können. Mitglieder haben auf der vor rund einem Jahr gegründeten Plattform die Gelegenheit, ihre zu viel gekauften Lebensmittel anderen Mitgliedern kostenlos zur Abholung anzubieten. Dabei sind sowohl Privatpersonen als auch Händler und Erzeuger der jeweiligen Regionen angesprochen.
- 15 Mittlerweile haben sich fast 30.000 Mitglieder in mehr als 230 Städten Deutschlands bei *foodsharing.de* registriert und leisten einen wertvollen Beitrag gegen die Verschwendung von Lebensmitteln und zum Schutz der Umwelt.

Wie funktioniert das Prinzip bei *foodsharing.de*?

- 20 Das Prinzip von *foodsharing.de* ist denkbar einfach und funktioniert über foodsharing-Apps per Smartphone oder PC. Nach der kostenlosen Registrierung richtet der User einen Warenkorb mit seinen Lebensmitteln ein, die er verschenken möchte. Außer Hackfleisch, Fisch und roh verarbeiteten Eiern kann man alles anbieten. Es kann also durchaus auch das fertige Menü oder das selbst geerntete Obst aus dem Garten sein. Die Devise heißt dabei: „Gib nur das weiter, was Du auch selbst essen würdest.“ Die Lebensmittel werden
- 25 mit einer aussagefähigen Beschreibung und der Ortsangabe versehen, wo die Ware abgeholt werden kann. Wer auf der Suche nach Lebensmitteln ist oder wem noch eine Zutat für ein bestimmtes Gericht fehlt, der kann über die Suchfunktion nach Angeboten in seiner Nähe fahnden und sich die entsprechende Offerte mit einem Klick sichern, um sie anschließend abzuholen oder sich mit dem Spender verabreden. Die Smartphone App
- 30 weist dabei sogar den kürzesten Weg per Fahrrad.

- foodsharing.de* setzt nicht nur ein umfassendes Konzept zur Nachhaltigkeit um, sondern zeigt gleichzeitig soziale Verantwortung. Und apropos sozial: Mitglieder der *foodsharing.de* Community lernen immer wieder jede Menge netter Menschen kennen, denn man kann über *foodsharing.de* nicht nur Lebensmittel tauschen, sondern sich auch zum
- 35 gemeinsamen Kochen verabreden, um überschüssige Lebensmittel mit anderen Leuten zu teilen, statt sie wegzuerwerfen.

Text 4

GartenCoop Freiburg: Gemeinsam ran ans Gemüse

<http://fudder.de/artikel/2011/02/04/gartencoop-freiburg-gemeinsam-ran-ans-gemuese/>

[...] Die GartenCoop Freiburg ist eine Initiative zur gemeinschaftlichen Selbstversorgung. Durch Mitgliedsbeiträge finanziert der Verein die ökologische Landwirtschaft auf einem gepachteten Bauernhof bei Bad Krozingen. Hinter dieser Idee steht eine Gruppe von rund 20 Initiatoren, die das Projekt seit 2009 plant. Vorbildcharakter hat die Kooperative „Jardins de Cocagne“ in Genf, der sich mittlerweile rund 1000 Mitglieder angeschlossen haben.

[...] „Nicht das biologische Endprodukt steht im Mittelpunkt, sondern der Weg zum Produkt. In diesen Prozess sollen die Mitglieder miteinbezogen werden“, sagt Jonas, (Name von der Redaktion geändert) Mitglied des sechsköpfigen Gärtnerteams. Konsumenten sollen also nicht länger nur konsumieren, sondern ihren Blick für die Produktionsprozesse schärfen und der Anonymität von Discountern und Bio-Supermärkten entkommen. „Nicht der Bauer guckt auf den Markt, sondern die Gemeinschaft orientiert sich an den natürlichen Bedingungen der Landwirtschaft“, betont ein Initiator in Jeans und schwarzem Pullover.

Daher sollen die Mitglieder nicht nur eine einmalige Einlage von circa 400 Euro und einen Monatsbeitrag zahlen, der sich an den individuellen finanziellen Möglichkeiten bemisst, sondern sich selbst die Hände schmutzig machen: Vier Tage im Jahr ist jedes Mitglied dazu aufgefordert, auf dem Bauernhof mitzuhelfen, der 19 Kilometer von Freiburg entfernt liegt und eine Fläche von acht Hektar Ackerland bereitstellt. Langfristig planen die Initiatoren sogar, den Hof zu kaufen.

Auf der heutigen Veranstaltung werben die Gründer der GartenCoop um neue Mitglieder: „Wie viele der Anwesenden können sich tendenziell vorstellen, dem Verein beizutreten?“, tönt es durch den Raum und etwa zwei Drittel der Hände schießen in die Luft. Als die Moderatoren mit Applaus entlohnt werden, werden Anmeldezettel herumgereicht [...].