



STIFTUNG UMWELT  
UND ENTWICKLUNG  
NORDRHEIN-WESTFALEN

# Besser essen

Nachhaltige Ernährung:  
Thema mit vielen Facetten



Am 2. Mai 2017 war es so weit: Die Umweltschutzorganisation World Wide Fund For Nature (WWF) Deutschland rief den „Tag der Lebensmittelverschwendung“ aus. Denn nach Berechnungen des WWF landeten alle Lebensmittel in Deutschland, die 2017 bis zu diesem Tag produziert wurden, statistisch gesehen auf dem Müll. Das entspricht einer Menge von rund 18 Milli-

onen Tonnen und einem Drittel der jährlich für Deutschland hergestellten Lebensmittel.

Das bedeutet, dass die Erträge von 2,6 Millionen Hektar landwirtschaftlich genutzter Fläche weggeworfen werden. Hinzu kommen laut WWF unnötig freigesetzte Treibhausgasemissionen in Höhe von 48 Millionen Tonnen. „Dabei könnten wir zehn der 18 Millionen Ton-

nen problemlos vermeiden – etwa durch ein verbessertes Management entlang der Wertschöpfungskette, nachhaltigere Marketingstrategien und veränderte Konsumgewohnheiten“, so Tanja Dräger de Teran, Landwirtschaftsreferentin beim WWF Deutschland.

→ weiter auf Seite 3



Foto: Bernd Brundert



Foto: Uwe Anspach/fipa



Foto: Transfair e. V.

## Besser essen

Lernort Bauernhof

→ Seite 5

Ernährungsrat Köln und Umgebung → Seite 6

## Natur und Umwelt

Geflüchtete im Naturschutz

→ Seite 10

Artenschwund: Fluginsekten

→ Seite 12

## Fair handeln

Faire Beschaffung

→ Seite 8

25 Jahre Transfair

→ Seite 16



## Liebe Leserinnen, liebe Leser,



Ernährung ist ein Trendthema. Foodblogs boomen und von Superfoods über die Steinzeitdiät bis zu Clean Eating jagt eine Diätmode die nächste. Meist stehen bei diesem Trend Gesundheit, Selbstoptimierung und die Verfeinerung des eigenen Lebensstils im Mittelpunkt. Eine wachsende Zahl von Antragstellern der Stiftung widmet sich dem Thema Ernährung jedoch mit einer anderen Perspektive. Ihnen geht es um nachhaltige Ernährung, also darum, wie wir uns heute ökologisch verträglich, sozial gerecht und global verantwortlich ernähren können. Dafür ist eine gesellschaftliche Verständigung notwendig, wie wir die Versorgung mit Lebensmitteln in unseren Städten und auf dem Land gestalten wollen. Sie kann nur gelingen, wenn sich daran von der Landwirtschaft über den Handel und das Gaststättengewerbe bis zum Konsumenten alle wichtigen Akteure beteiligen. Projekte wie der Ernährungsrat Köln (→ Seite 6/7) leisten dazu einen beispielhaften Beitrag, indem sie für ihre Stadt praktikable und an die örtlichen Gegebenheiten angepasste Lösungen entwickeln und umsetzen.

Es ist aber auch eine neue Ethik im Umgang mit Lebensmitteln notwendig. War in den Kriegs- und Mangelgenerationen die sparsame Verwendung von Lebensmitteln eine pure Notwendigkeit, müssen wir heute den verantwortungsvollen Umgang mit dem Überfluss lernen.

Dabei spielt die Wertschätzung von Lebensmitteln eine wichtige Rolle. Wertschätzung kann am besten im konkreten Erleben und Mitmachen beim Anbau und der Verarbeitung von Lebensmitteln entstehen, und sie steigt aller Erfahrung nach mit den eigenen Kenntnissen und Fertigkeiten im Umgang mit unserer täglichen Nahrung. Wer einmal vom Vorkeimen bis zur Ernte Kartoffeln selbst angebaut hat, hat den Wert des Nahrungsmittels im wahrsten Sinne des Wortes begriffen und er kann zudem besser beurteilen, welcher Preis für Kartoffeln angemessen ist. Innovative Schulbauernhöfe wie der Emshof oder Projekte wie die GemüseAckerdemie (→ Seite 5) sind dafür wichtige Lernorte, die die Stiftung gerne fördert.

Wenn wir von nachhaltiger Ernährung sprechen, sollte auch das Thema Fairness eine Rolle spielen. Fair gehandelte Lebensmittel, die dazu beitragen, die Lebensbedingungen der Produzentinnen und Produzenten in den Ländern des globalen Südens zu verbessern, werden bei uns zunehmend nachgefragt. Das ist nicht zuletzt ein Verdienst des Vereins TransFair, dem wir in diesem Heft mit einem Beitrag zum 25. Geburtstag gratulieren. Um Fairness geht es auch im Text über die öffentliche Beschaffungspraxis in NRW. Dabei gehen einige Kommunen mit gutem Beispiel voran – viele andere werden hoffentlich folgen.



Ich wünsche Ihnen eine anregende Lektüre!

*Ihre Christiane Overkamp*  
Geschäftsführerin der Stiftung



Foto: Herby Sachs

→ Fortsetzung von Seite 1

Der WWF ist in seiner Einschätzung der Lebensmittelverschwendung besonders pessimistisch. Der Bundesverband Verbraucherzentrale geht von elf Millionen Tonnen aus, das Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft kam 2012 in einer Studie für das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) auf knapp sieben Millionen Tonnen pro Jahr. Aber auch das ist immer noch viel zu viel und war Grund genug für das BMEL, die Bildungs- und Informationskampagne „Zugut für die Tonne“ zu starten – unter anderem mit einer App, die wie ein digitales Kochbuch für Lebensmittelreste funktioniert und die mit Abstand erfolgreichste App der Bundesregierung ist.

In Nordrhein-Westfalen hat das Verbraucherschutzministerium bereits 2010 einen Runden Tisch „Neue Wertschätzung für Lebensmittel“ ins Leben gerufen. Dort diskutieren Vertreterinnen und Vertreter aus Landwirtschaft, Einzelhandel, Lebensmittelwirtschaft, Wissenschaft und Verbraucher- und Wohlfahrtsverbänden, wie sich die Verschwendung von Lebensmitteln reduzieren lässt. In diesem Zusammenhang sind eine Reihe von Studien entstanden, zum Beispiel zu den Ursachen der Lebensmittelverschwendung. Ein zentraler Faktor ist das Mindesthaltbarkeitsdatum, das im Handel und bei Konsumenten dazu führt, dass einwandfreie Lebensmittel weggeworfen wer-

den. Obst, Gemüse und Kartoffeln werden aussortiert, weil sie nach Verkaufsnorm zu groß oder zu klein sind oder die falsche Form haben. Und Bäckereien wollen oder müssen bis kurz vor Ladenschluss frische Ware anbieten, deren Reste dann vernichtet werden.

### Wollen und Handeln

Mangelnde Wertschätzung drückt sich in Verschwendung aus, aber auch in einem ungebrochenen Hang zu billigen Lebensmitteln. Deutsche Verbraucherinnen und Verbraucher geben rund zehn Prozent ihres verfügbaren Einkommens für Lebensmittel aus, ein im Vergleich mit den meisten europäischen Ländern sehr niedriger Anteil. Zwar erklärt sich die große Mehrheit der Bevölkerung in Umfragen regelmäßig dazu bereit, für bessere Qualität und artgerechte Tierhaltung mehr Geld ausgeben zu wollen, beim Einkauf orientieren sich die meisten aber weiterhin am möglichst niedrigen Preis. Ein weiterer Widerspruch: Laut Ernährungsreport 2017 des Bundeslandwirtschaftsministeriums wollen 89 Prozent der Befragten frisches und gesundes Essen. Das wird allerdings schwierig, wenn lediglich 39 Prozent regelmäßig selber kochen und die Mehrzahl der 19- bis 29-jährigen häufig zu Fertigprodukten greift.

Die Differenz zwischen Selbstwahrnehmung und tatsächlichem Handeln zeigt sich auch im Fleischkonsum: Pro Kopf werden in Deutschland im Durchschnitt jährlich mehr als 59 kg Fleisch verzehrt – meist billig produziert, unter anderem mit Hilfe von importiertem eiweißreichem Soja-

schrot. Das stammt vor allem aus Südamerika, oft von Flächen, auf denen zuvor ökologisch wertvolle Regenwälder standen. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt übrigens aus gesundheitlichen Gründen den Konsum von 300 bis 600 Gramm Fleisch pro Woche.

Aber auch der Verzicht auf Fleisch und der bewusste Konsum von Lebensmitteln führen nicht automatisch zu einem nachhaltigen Ernährungsstil. Das zeigt etwa der aktuelle Hype um das angebliche „Superfood“ Quinoa: Das enorm nahrhafte Pseudogetreide aus den Anden wird bei uns zu sehr hohen Preisen verkauft. Das führt zu einem Anbauboom in Peru und Bolivien, der auf Massenertrag setzt und damit die Böden auslaugt. Gleichzeitig wird jetzt auch überall dort Quinoa angebaut, wo vorher Kartoffeln, Bohnen oder Hafer wuchsen – Fachleute fürchten deshalb eine noch schlechtere Versorgungslage in einer Region, in der ohnehin schon eines von fünf Kindern an chronischer Unterernährung leidet.

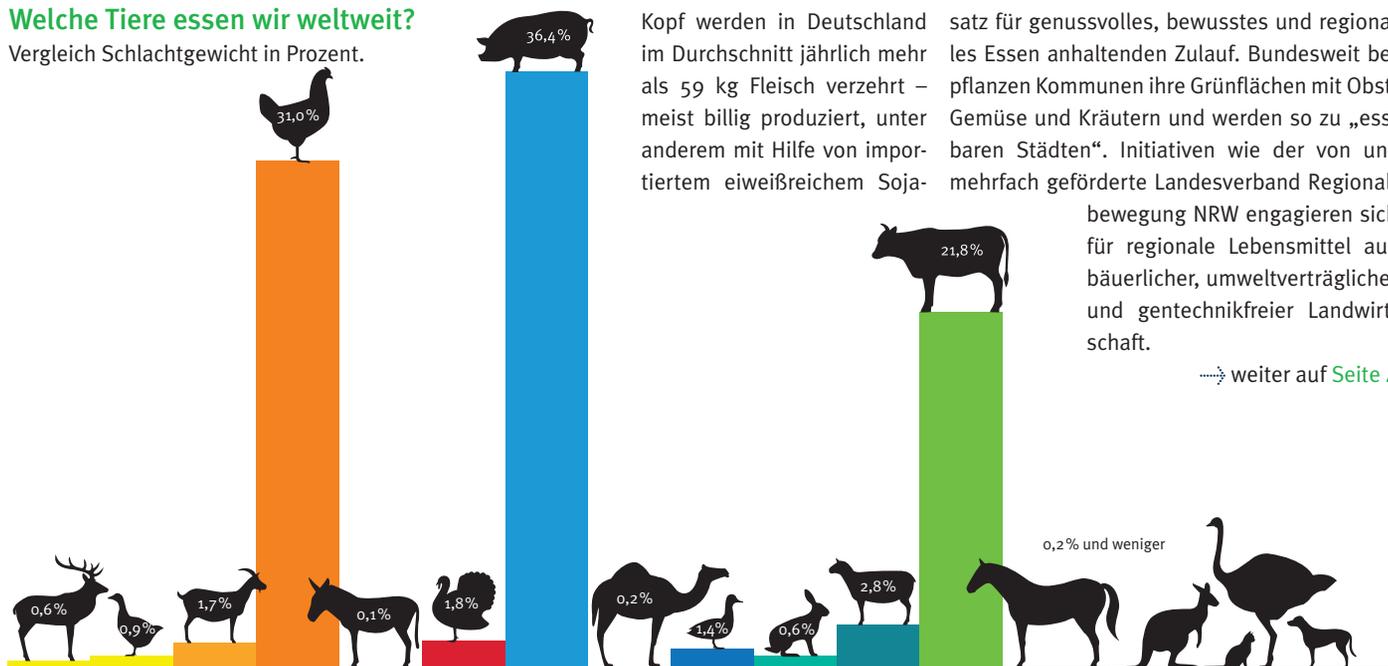
### Das Engagement wächst

Auch wenn es beim Thema Essen manch kurzfristige Phänomene gibt, engagieren sich in den letzten Jahren immer mehr Menschen bei uns für nachhaltige Ernährung. Urban Gardening hat sich längst von einer Modeerscheinung in eine breite Bewegung verwandelt, die Slow-Food-Initiative verzeichnet mit ihrem Einsatz für genussvolles, bewusstes und regionales Essen anhaltenden Zulauf. Bundesweit bepflanzen Kommunen ihre Grünflächen mit Obst, Gemüse und Kräutern und werden so zu „essbaren Städten“. Initiativen wie der von uns mehrfach geförderte Landesverband Regionalbewegung NRW engagieren sich für regionale Lebensmittel aus bäuerlicher, umweltverträglicher und gentechnikfreier Landwirtschaft.

→ weiter auf Seite 4

### Welche Tiere essen wir weltweit?

Vergleich Schlachtgewicht in Prozent.

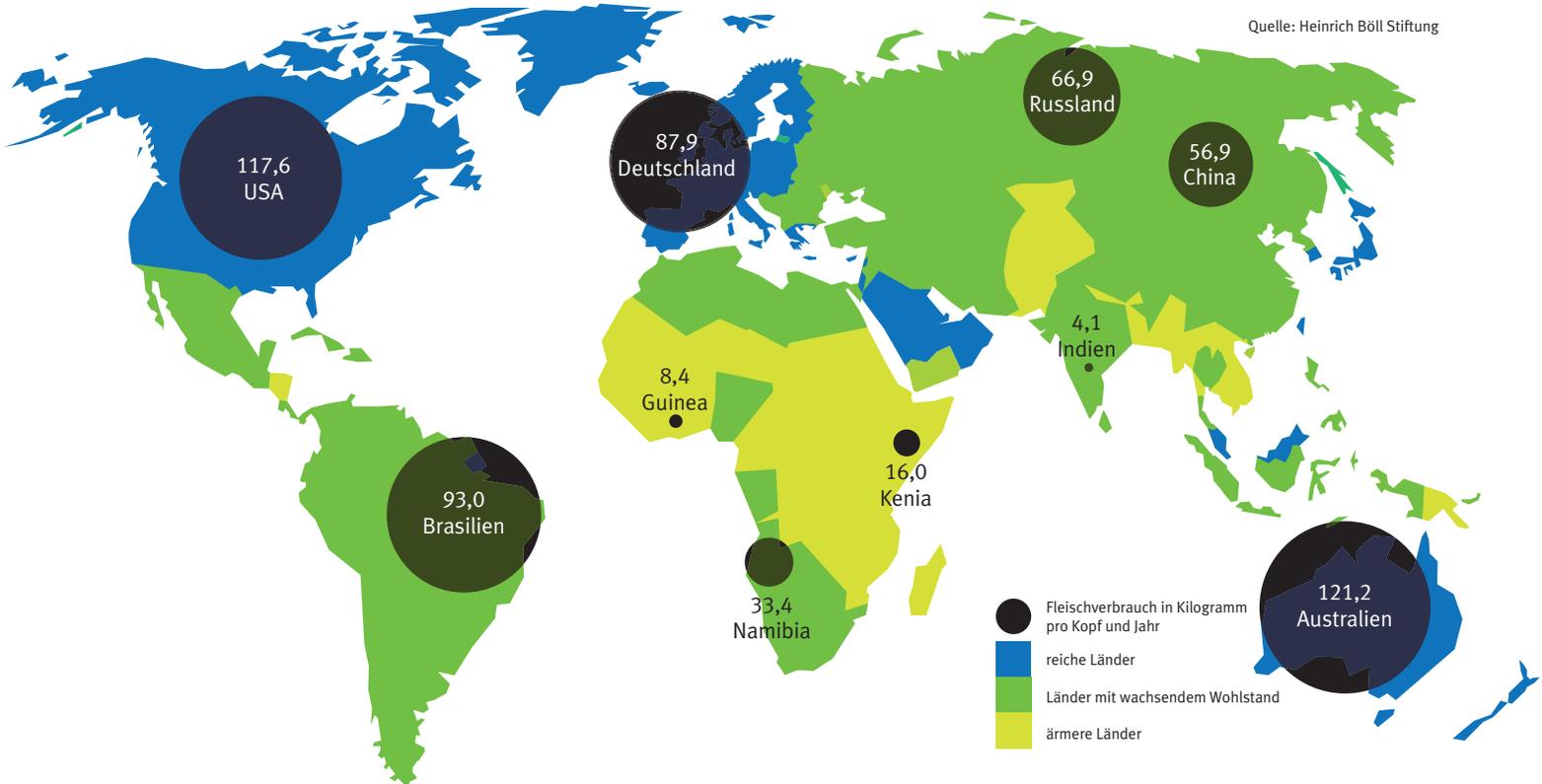


Quelle: Heinrich Böll Stiftung

## Wo wird wie viel Fleisch verbraucht?

Fleischversorgung. Weltweit. Im Verhältnis zum Wohlstand.

Quelle: Heinrich Böll Stiftung



### Nachhaltige Ernährung

Nachhaltige Ernährung – was ist das überhaupt? Als besonders kompetent in dieser Frage gilt die Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung ([www.nachhaltigeernaehrung.de](http://www.nachhaltigeernaehrung.de)). Sie hat ihren Sitz in München und ist 1986 aus einer studentischen Initiative an der Universität Gießen entstanden.

Ernährungsökologie wird hier als ein interdisziplinäres Wissenschaftsgebiet definiert, das alle Teilbereiche untersucht – von der landwirtschaftlichen Erzeugung der Lebensmittel über Verarbeitung, Verpackung, Transport und Handel bis zu Verzehr und Abfallsorgung.

Der Ökotröphologe Karl von Körber, Leiter der Arbeitsgruppe Ernährungsökologie, hat folgende Grundsätze für einen zukunftsfähigen Ernährungsstil nach ökologischer Priorität formuliert:

- Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel
- Ökologisch erzeugte Lebensmittel
- Regionale und saisonale Erzeugnisse
- Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel
- Fair gehandelte Lebensmittel
- Ressourcenschonendes Haushalten
- Genussvolle und bekömmliche Speisen

→ Fortsetzung von Seite 5

Persönliches Engagement ist kein Ersatz für sinnvolle politische Rahmenbedingungen. Es kann aber Treiber für politische Entwicklungen sein, und es kann ermutigende Beispiele dafür liefern, dass ein wertschätzender Umgang mit Lebensmitteln, eine gesunde und nachhaltige Ernährung kein abgehobenes Elitenprojekt, sondern für jeden und jede von uns machbar ist – und dabei ein sinnliches Vergnügen bereitet. Nicht zuletzt führt das geänderte Konsumverhalten vieler Menschen dazu, dass auch Lebensmittelhersteller und Handel reagieren. Bioläden, Bauernmärkte, Hofläden und regionale, fair gehandelte und ökologische Produkte in Supermärkten sind ein Beleg dafür.

### Gute Beispiele

Eine bewusstere und nachhaltige Ernährung ist auch bei von unserer Stiftung geförderten Projekten zunehmend ein zentrales Thema (→ Seite 5). Ein Beispiel ist die Schnippeldisko des Kölner Vereins Taste of Heimat ([www.tasteof-heimat.de](http://www.tasteof-heimat.de), U-3706). Zum Abschluss der Aktionstage für nachhaltige Ernährung „Köln isst joot“ lockte die Schnippeldisko im September 2016 mehr als 500 Menschen ins „Jack in the Box“ in Köln-Ehrenfeld. Drei Profiköche brutzel-

ten, rührten und würzten köstliche Speisen, deren Zutaten von den Besuchern und Besucherinnen geschnippelt worden waren. Die verarbeiteten Gemüse stammten von Bauern aus der direkten Umgebung und waren zu 99 Prozent Überschüsse, die sonst entsorgt oder als Tierfutter verwendet worden wären.

Für weitere gute Projekte will die ebenfalls von uns unterstützte Cool Ideas Society ([www.coolideassociety.de](http://www.coolideassociety.de), Z-5352) sorgen. Auch dieser Verein nutzte die Aktionstage „Köln isst joot“, um unter dem Motto „Besser essen – Gründen für die Ernährungswende“ Akteure und Unternehmen miteinander zu vernetzen, die sich im Rheinland für den Wandel zu einer nachhaltigen, regionalen, saisonalen und gesunden Ernährung engagieren. Und das Naturgut Ophoven beteiligte sich mit der Bildungsaktion „Alles gut in der Frühstücksbox?“ an den Deutschen Aktionstagen Nachhaltigkeit 2016 (Fördersumme: 4.252 Euro). Zum Schulstart hatte der Projektträger allen Leverkusener Erstklässlern eine wiederverwendbare Biobrotbox geschenkt, mit gesunden Zutaten und Informationen zu einem umwelt- und klimafreundlichen Frühstück. Während der Aktionstage wurden in 40 Grundschulklassen die Kenntnisse zum nachhaltigen Schulfrühstück aufgefrischt.

**Bernd Pieper**