

Essen ist eine politische Handlung!

Eat in – das Frühstück für Klima und Gerechtigkeit am 23.06.2012 auch in Weilheim

Wenn die bayernweite Kampagne – »Gscheit essen – mit Genuss und Verantwortung« 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. Die Kreisgruppe des Bund Naturschutz ist seit 2006 Träger des Qualitätssiegels »Umweltbildung.Bayern« und beteiligt sich u.a. mit einer Aktion an dieser Kampagne, die an das Thema der UN-Dekade »Bildung für nachhaltige Entwicklung (2005 - 2014)« anknüpft.

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, geringem Fleischkonsum und bäuerliche Produktion von Lebensmitteln.

In Deutschland haben an vielen Orten Slow Food-Aktionen dazu aufgerufen, sich einer bewussteren Ernährung anzunehmen. Sie wurden oft mit Studentengruppen oder in kirchlichem Rahmen durchgeführt. Die in diesem 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 Diskussionsthemen aufgegriffen:

Ernähren wir uns nachhaltig?



ProtESST, ein Eat-In der Grünen Jugend auf dem Maxplatz von Traunstein

FOTO: Sarah Thullner, Oktober 2011

Inwieweit wird die Ernährung auch für unsere Kinder und Enkel noch sichergestellt sein? Unsere Ernährungsweisen haben verschiedene 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 dem 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 eruierten, vielfach haben wir nur eine vage Vorstellung davon, wie unsere Lebensmittel produziert werden.

Unsere Esskultur ist geprägt von Hektik, einsamen Genuss und verschwindender Ästhetik.

Unsere Ernährungsweise hat nicht nur ökologische, sondern auch ökonomische Auswirkungen. Faire Preise für die landwirtschaftlichen 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 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, einsamen Genuss und verschwindender Ästhetik. Ein Eat in gibt uns die Möglichkeit, uns über unsere Ernährung gemeinsam Gedanken zu machen und eine andere Esskultur zu entwickeln. Das Essen für Klima und Gerechtigkeit wird bayernweit in Kooperation mit zahlreichen Interessensgruppen veranstaltet werden: der lokale Weltladen; Landwirte und Vereinigungen



Bund Naturschutz
Kreisgruppe WM-SOG
Hofstraße 6, 82362 Weilheim
Tel.: 0881/2995
Fax: 0881/927 83 45

email:
bn.weilheim@t-online.de
www.weilheim-schongau.bund-naturschutz.de



Mittwoch, 18. April 2012

Jahreshauptversammlung der Kreisgruppe

Beginn: 19.30 Uhr

**Weilheim, »Seestuben«
am Dietlhofer See**

aus der Landwirtschaft (z. B. Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft; Arche Noah); die Agenda-21-Gruppen; Schulen; lokale Bäckereien; der Gartenbauverein; (kirchliche) Jugendgruppen; die lokale Slow Food-Gruppe und der Hobbyimker.

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.

Termin: 23.06.2012
09:00 - 12:00 Uhr
auf dem Kirchplatz
in Weilheim

In Kooperation mit dem Weltladen Weilheim und dem BDM, weitere Kooperationen sind in Vorbereitung. **MARIA HERMANN**