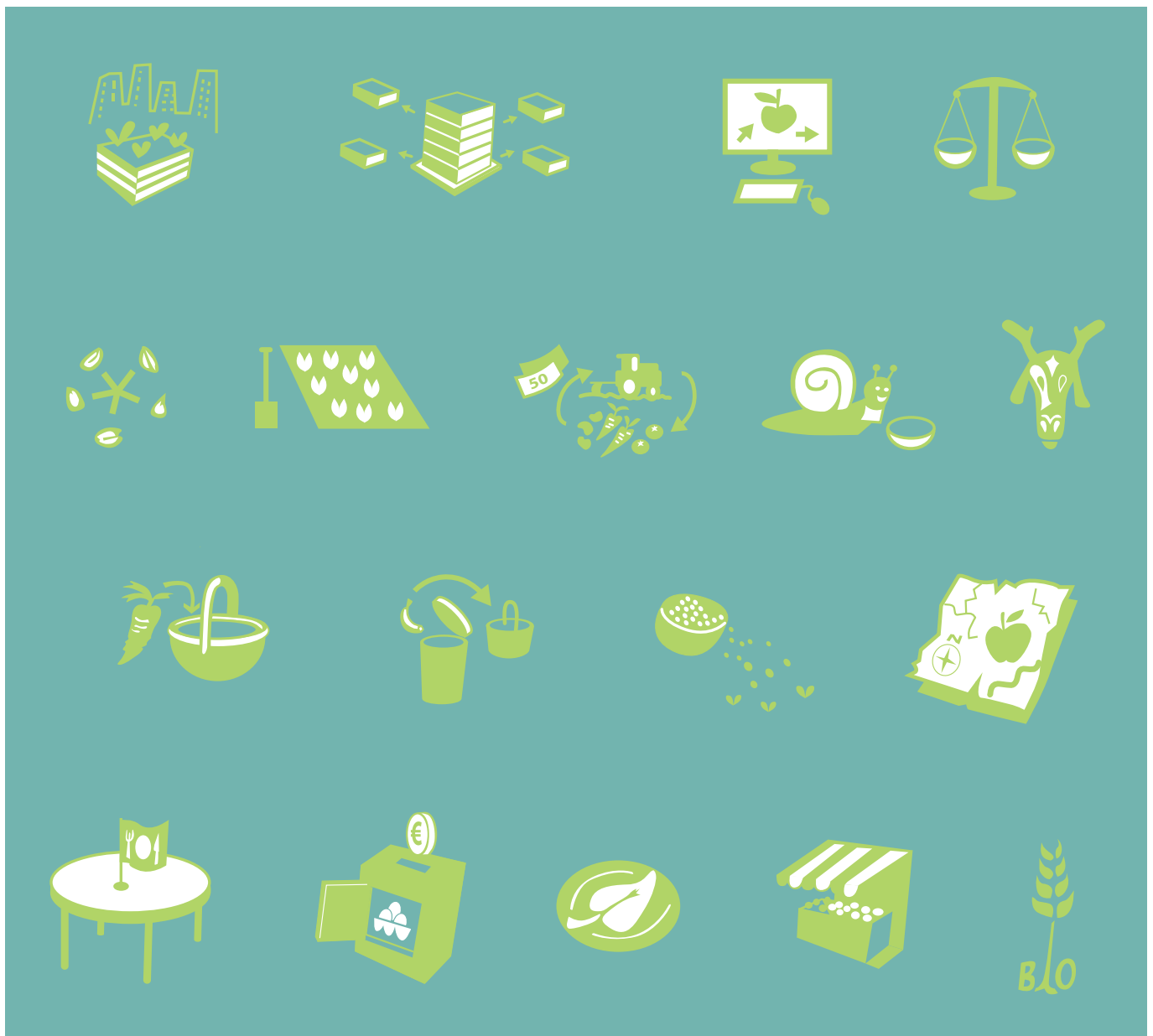


Zukunftsfähige Ernährung am Beispiel der Südpfalz

ein Bildungsmaterial zur Verbindung
von globalen Gerechtigkeitsfragen
mit konkreten Handlungsalternativen
für Schulen und andere Bildungsakteure



Im Landauer Gemeinschaftsgarten am Bockensatz gärtner 28 junge und alte Menschen gemeinsam auf eigenen Pachtflächen. Aus einem ehemaligen Maisacker soll durch gemeinschaftliches Gärtnern und Engagement für die Natur auf einer Fläche von 5000 qm2 ein schöner Naturgarten entstehen.

Ich liebe es, den Boden zu bearbeiten, zu experimentieren, neue Dinge auszuprobieren aber auch alte Pflanzensorten zu bewahren, für heimische Pflanzen und Kleinstlebewesen einen Entwicklungsraum zu schaffen und so zum Erhalt der Vielfalt in der Natur beizutragen. Viele kleine Gärten und Flächen können Großes bewirken.

Und ganz nebenbei – Gärtnern erdet die Menschen!



Monika aus Landau

LANDausGARTEN – Gemeinschaftsgarten am Bockensatz

Urban Gardening

Urban Gardening steht für die Rückkehr der Gärten in die Stadt. Es beschreibt die meist kleinräumige Nutzung städtischer Flächen innerhalb von Siedlungsgebieten oder in deren direktem Umfeld zum Anbau von Lebensmitteln. Auf Hausdächern, auf Grünstreifen, in Hochbeeten oder auf städtischem Brachland bauen lokale Urban Gardening-Gruppen regionale Lebensmittel für die Selbstversorgung an. Urban Gardening steht für kurze Transportwege, für ein gemeinschaftliches Miteinander und für die Entwicklung eines verbesserten Bezugs zur Natur und der Herkunft der Lebensmittel.

www.urban-gardening.eu

www.landausgarten.de



Wir haben hier in Landau 2019 eine Bestell-Coop gegründet. Es hat sehr viel Spaß gemacht gemeinsam zu sehen, dass es geht so eine Großbestellung auf den Weg zu bringen! Dadurch ist es einfacher Verpackungen und Geld zu sparen und trotzdem Bio-Lebensmittel zu kaufen.

Lagern dürfen wir die Lebensmittel in der Katholischen Hochschulgemeinde. Da es einige Studis gibt, die in ihren WGs nicht genug Platz haben, um alles auf einmal mitzunehmen, ist dies eine gute Alternative.

Wie bei vielen anderen Initiativen ist Landau auch hier sehr klein und familiär, was die Organisation und das Miteinander einfacher und offener gestaltet.



Lara aus Landau

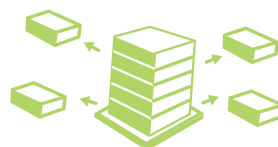
Foodcoop Landau

Lebensmittelkooperative

Unter einer Lebensmittelkooperative, kurz „Foodcoop“, versteht man den Zusammenschluss von Privathaushalten zum gemeinsamen Einkaufen von Lebensmitteln aus ökologischer, regionaler und fairer Herkunft. Die Idee dahinter ist, als Einkaufsgemeinschaft große Mengen von Lebensmitteln direkt von Erzeuger*innen oder Großhändler*innen zu beziehen, um dadurch z.B. Mindestbestellmengen im Großhandel oder Rabatte zu erreichen. Dadurch sinken die Preise und Bio-Produkte werden auch für Leute mit kleinem Geldbeutel erschwinglicher.

Die Foodcoops funktionieren in der Regel mittels verteilter Arbeit und kollektiver Verwaltung. Es wird unterschieden zwischen Bestellfoodcoops mit sofortiger Verteilung der Lebensmittel nach der Lieferung, Lagerfoodcoops mit einem gemeinsamen Lager und Mitgliederläden, die auch Angestellte haben.

www.foodcoops.de





Sabine aus Spirkelbach
Pfälzer Landmarkt

Nachhaltig, gesund und regional: Mit dem Pfälzer Landmarkt zeigen wir, dass wir Lebensmittel aus der Region wertschätzen und die Umwelt schonen wollen. Die Internet-Plattform, über die man die regionalen Produkte direkt bei den Erzeuger*innen oder an eine Verkaufsstelle vorbestellen kann, macht es einfacher, regional einzukaufen. Wenn alle erfolgreich zusammenarbeiten und mitwirken, dann kann die Region mit mehr vor Ort erzeugten Produkten versorgt werden. Das gilt für die privaten Haushalte, aber auch für Gastronomie und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung.

Digitale Regionalvermarktung

Nur wenn Kunden wissen, wo sie gute, regionale Produkte erhalten, können sie diese gezielt einkaufen. Doch kleine landwirtschaftliche Betriebe besitzen oft nur knappe Ressourcen für eine Vermarktung ihrer Erzeugnisse.

Digitale Plattformen bieten die Möglichkeit, die Erzeuger*innen, ihre Betriebe und Produkte über die Region hinaus zu präsentieren. Über die Plattform können sich Verbraucher*innen gezielt informieren und mit ihrem Einkauf nicht nur regionale Erzeuger*innen, sondern auch die ganze Region stärken. Denn durch den Einkauf der Lebensmittel vor Ort bleibt die Wertschöpfung in der Region und kurze Wege schonen das Klima.

www.pfaelzer-landmarkt.de





Barbara aus Landau
Weltladen Landau

Der Weltladen Landau, in Trägerschaft des Vereins Partnerschaft Faire Welt e.V., hat sich zum Ziel gesetzt, dem Fairen Handel als Gegenentwurf zum profitorientierten Welthandel Geltung zu verschaffen.

Im Laden verkaufen ca. 40 Ehrenamtliche täglich fair gehandelte Lebensmittel und kunsthandwerkliche Produkte. Sie informieren darüber hinaus mit Informationsständen, Plakaten und Aktionen Interessierte über die Grundsätze des Fairen Handels.

Ich möchte durch meine Mitarbeit dazu beitragen, die Idee einer fairen, gerechten Welt in meinem Umfeld erfahrbar zu machen. Denn nur durch gesellschaftliches Handeln, das sich gegen Armut und Ausbeutung wendet, lassen sich Kriege und Flucht vermeiden.

Fairer Handel

Der Faire Handel fördert kleinbäuerliche Landwirtschaft in den Ländern des Globalen Südens. Denn im Welthandel werden diese oft benachteiligt. Durch langfristige und partnerschaftliche Handelsbeziehungen auf Augenhöhe und die Sicherung sozialer Rechte setzt er sich dafür ein, dass Produzent*innen für ihre Arbeit fair bezahlt werden, dass ein sicheres und gesundheitsverträgliches Arbeitsumfeld gewährleistet wird und dass ausbeuterische Kinderarbeit und Zwangsarbeit verboten sind.

Der Faire Handel leistet zudem Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit, um ein besseres Verständnis für Arbeitsbedingungen weltweit zu schaffen und versucht durch Kampagnenarbeit gesetzliche Verpflichtungen für Unternehmen zu schaffen – für die Einhaltung der Menschenrechte für alle Produzent*innen weltweit.

www.forum-fairer-handel.de
www.weltladen-landau-pfalz.de





Frank aus Böhl-Iggelheim

Freie Saaten e.V.

Vor ein paar Jahren bin ich auf den Verein Freie Saaten e.V. aufmerksam geworden, der altes samenfestes Saatgut vermehrt und verbreitet.

Nach einem Saatgutseminar war ich Feuer und Flamme für die „neue“ Art zu Gärtnern, mit der ich den Kreislauf des Gemüseanbaus schließen konnte. Zu sehen, wie sich aus einer Pflanze die Saat für ein neues Leben entwickelt, fasziniert mich noch immer. Außerdem ist es kaum vorstellbar, wie viele verschiedene Sorten es gibt, nicht nur die paar, die man aus dem Supermarkt kennt.

Auch der Verkauf unseres besonderen Saatgutes auf verschiedensten Märkten macht mir sehr viel Spaß. Mittlerweile haben wir auch in unserer Solidarischen Landwirtschaft ein Projekt zur eigenen Saatgutgewinnung gestartet, um unser Gemüse besser an den Boden und den Klimawandel anpassen zu können und uns unsere eigenen Sorten zu züchten.

Saatgut-Souveränität

Vielfältiges Saatgut ist entscheidend für die Stabilität unserer Agrarsysteme. Denn nur eine große Vielfalt auf den Äckern gewährleistet, dass es immer Sorten gibt, die mit Stresssituationen wie Schädlingsbefall und Extremwetterereignissen zurechtkommen und so Landwirt*innen und Gärtner*innen vor Totalausfällen schützen.

Doch der Saatgutmarkt wird von einer Handvoll Agrarkonzernen beherrscht. Sie vermarkten nur wenige, lukrative Hohertragsorten und Hybridsaatgut. Schon heute sind 75 Prozent der Nutzpflanzenvielfalt weltweit verloren.

Saatgut-Souveränität steht für eine eigenständige bäuerliche Saatgutproduktion. Sie bedeutet, dass Landwirt*innen und Gärtner*innen über Saatgut verfügen können, das ihren Bedürfnissen angepasst ist, das reproduzierbar ist („samenfest“) und das sich an Klimaveränderungen anpassen kann. Denn je mehr Saatgut wir selbst gewinnen, desto weniger Kontrolle haben Saatgutkonzerne über uns und unser Essen.

www.biodiversitaet.dlr.rlp.de
www.freie-saaten.de



Den Market-Garden am Hengstbacherhof habe ich mit der Unterstützung der Stiftung Lebensraum und der Bürgerstiftung Pfalz aufgebaut. Hier werden verschiedenste Elemente regenerativer Landwirtschaft kombiniert, erprobt und entwickelt. Kleinstrukturierte Landwirtschaft ist für mich ein grundlegender Baustein für den Aufbau einer gesunden Zukunft, denn sie schafft es, ökologische, ökonomische und soziale Vorteile zu vereinen. Ich wünsche mir, dass immer mehr Menschen helfen, in einem Graswurzelsystem Mikrofarmen aufzubauen und so mehr Nahrungsmittelsicherheit und gesündere Ökosysteme auf breiter Basis aufzubauen.

Für mich ist das Gärtnern eine wunderbar vielfältige und spannende Arbeit und ich hoffe, dass die Bio-Modell-Landwirtschaft am Hengstbacherhof eine Inspiration für viele Menschen ist, die neue Wege im Leben gehen wollen.



Dorothee vom Hengstbacherhof

Bio-Modell-Landwirtschaft Hengstbacherhof

Market Gardening

Das System des Market Gardening wurde in Kanada entwickelt und steht für kleine produktive Gärten. Ziel ist es, mit geringem Ressourceneinsatz eine möglichst hohe Produktivität zu erzielen und dabei den Aufwand an Investitionen minimal zu halten.

Charakteristisch für Market Gardening ist der hohe Anteil an Handarbeit mit einfachen Geräten. Dies ermöglicht es, eine besonders hohe Vielfalt von Kulturen auf kleiner Fläche anzubauen und den Boden sehr schonend zu bearbeiten. Die Methode bietet Quereinsteigern einen leichten Zugang zu landwirtschaftlicher Produktion, ohne ein großes Risiko für Investition in Landmaschinen und große Landflächen zu haben. Schon auf kleinen Flächen kann damit ein stabiles Einkommen generiert werden.

www.hengstbacherhof.de





Tina aus Neustadt

SoLaWi Akazienhof Neustadt e.V.

Gemeinschaft – Gemüse – Gestalten. Unter diesen Begriffen baut die SoLaWi Akazienhof e.V. seit 2015 biologisch Gemüse in Neustadt an. Unsere Vielfalt umfasst ca. 50 Gemüsesorten aus dem Freiland und unseren drei Folienhäusern. Im Winter haben wir Lagergemüse und verschiedene Kohlsorten. Unser Gärtner*innen-Team verwendet samenfeste Sorten und zieht einen Teil der Jungpflanzen selbst an. Unser Verein ist aber mehr als nur die Gärtnerei – Menschen jeden Alters können sich mit ihren Fähigkeiten und Ideen in Projekten und Arbeitsgruppen einbringen und sich für eine ressourcenschonende Landwirtschaft und Natur- und Umweltschutz einsetzen. Gemeinschaftlich wollen wir eine regionale Versorgung aufbauen. Für mich ist SoLaWi eine Möglichkeit, (Ernährungs-)Politik aus dem Kühlschrank zu machen und gemeinschaftsbasiert zu wirtschaften und zu handeln.

Solidarische Landwirtschaft

In der Solidarischen Landwirtschaft (SoLaWi) bilden Landwirt*innen und Verbraucher*innen eine solidarische Wirtschaftsgemeinschaft. Auf Grundlage der geschätzten Jahreskosten eines landwirtschaftlichen Betriebs verpflichten sich mehrere privaten Haushalte jährlich im Voraus, einen festgesetzten (meist monatlichen) Betrag für Saatgut, Löhne und landwirtschaftliches Gerät an den Solawi-Betrieb zu zahlen. Durch die Vorfinanzierung erhält der Betrieb eine Planungssicherheit und kann unabhängig von Marktzwängen wirtschaften. Die privaten Haushalte erhalten im Gegenzug einen regelmäßigen Ernteanteil mit saisonalen und regionalen Lebensmitteln.

Alle Mitglieder der regionalen Verbraucher*innen-Gemeinschaft teilen sich die Verantwortung, das Risiko, die Kosten und die Ernte, die mit der Erzeugung und Weiterverarbeitung der Lebensmittel verbunden sind.

www.solidarische-landwirtschaft.org
www.solawi.info





Ralf aus Rheinzabern
Slow Food Pfalz

Bei Slow Food in der Pfalz versuchen wir durch verschiedene Veranstaltungen unser Motto „Gut, Sauber, Fair“ bewussten Verbraucher*innen näher zu bringen. Dazu gehören u.a. Bildungsveranstaltungen, kulinarische Wanderungen und gemeinsames Kochen. Bei regelmäßigen (virtuellen) Treffen plant ein Kernteam von engagierten Mitgliedern Events und andere Aktivitäten um unsere Vision einer guten, fairen und klimafreundlichen Ernährung voranzubringen. Als Mitglied im Genussführerteam sind regelmäßige Besuche in Restaurants, bei denen ich immer die Herkunft der Produkte hinterfrage, ein Teil der ehrenamtlichen „Arbeit“. Das so entstandene Buch ist ein schöner Wegweiser zu guten Gasthöfen – für Einheimische und Tourist*innen gleichermaßen.

Slow Food

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung der Erzeuger*innen und die Wertschätzung von Lebensmitteln. Slow Food steht für genussvolles, bewusstes und regionales Essen und bezeichnet eine Gegenbewegung zum standardisierten Fastfood.

Hinter der Bewegung steht die gleichnamige Non-Profit-Organisation, die 1986 in Italien gegründet wurde. Heute ist die Organisation in 170 Ländern mit verschiedenen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Slow Food Deutschland e.V. zählt über 85 lokale Gruppen.

www.slowfood.de
www.slowfoodpfalz.blog





Harald aus Burg Layen

Jäger

Wir Jäger kümmern uns um die heimischen Wildtiere. Wenn es von einer Tierart zu viele gibt, müssen wir einige davon erlegen, um Wildschäden und Seuchen zu verhindern.

Aus dem Fleisch der Wildtiere stellen wir Nahrungsmittel her. Das Fleisch ist köstlich im Geschmack, von natürlicher Herkunft, ausgesprochen gesund und ein hochwertiges Nahrungsmittel aus nachhaltiger Nutzung. Denn die Tiere wachsen in ihrem natürlichen Lebensraum auf, bewegen sich in freier Wildbahn und ernähren sich zu 100 Prozent von „Natur pur“.

Einfach ausprobieren.

Wildbret ist Biokost vom Feinsten!

Wildfleisch

Wildfleisch bzw. Wildbret ist eine Antwort auf die Massentierhaltung. Das Fleisch stammt aus der Jagd freilebender Tiere. Jede Wildart hat gesetzlich festgelegte Jagd- und Schonzeiten. Sie richten sich nach dem natürlichen Lebensrhythmus der Tiere. Deshalb gibt es zwar nicht das ganze Jahr über frisches Wildbret von allen Tieren, aber es gibt ganzjährig mindestens eine Wildbret-Sorte, die gerade Saison hat. Die wichtigsten Lieferanten von Wildbret sind Wildschwein, Reh und Hirsch. Aber auch Feldhase, Fasan, Wildgans und die Wildente gehören dazu.

Wildfleisch ist im Gegensatz zu Fleisch aus Massentierhaltung frei von Medikamenten wie Antibiotika oder Hormonen, es hat einen niedrigeren Fettgehalt und einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren, Vitaminen und Spurenelementen.

www.jv-rlp.de/wildbret

www.wild-auf-wild.de



Der erste Bio-Unverpackt-Laden in Landau und in der Pfalz. Innovativ, pro Umwelt, nachhaltig, fair und möglichst regional. Gegründet, geplant und eröffnet von Heike Mack.

Warum? Weil ich schon eine Weile nachhaltig unterwegs war, es satthatte, keine Gelegenheit für verpackungsfreien Einkauf zu haben, ich nicht so weitermachen wollte.

Unverpackt einkaufen spart Geld, da individuelles Einkaufen in Bio-Qualität Lebensmittelverschwendung vorbeugt. Fazit: Kauf ich nur so viel ein, wie ich brauche, werfe ich nichts weg und schone Geldbeutel und Umwelt. Das Prinzip Nachhaltigkeit ist erfüllt.



Heike aus Landau

Unverpackt Landau

Unverpackt-Läden

Unverpackt-Läden ermöglichen den Einkauf von Lebensmitteln (in der Regel in Bio-Qualität) ohne Einwegverpackung. Die Läden bieten ihre Waren „offen“ oder in wiederverwendbaren (Pfand-) Behältern an. Kundinnen und Kunden können sich die benötigten Mengen in selbst mitgebrachte Behälter abfüllen oder sie nutzen leere Behälter, die vom jeweiligen Laden zur Verfügung gestellt werden. Das Konzept fördert den bedarfsgerechten Einkauf, wodurch Lebensmittelabfälle und zudem der Verpackungsmüll vermieden werden.

Der erste Unverpackt Laden Deutschlands eröffnete 2014 in Kiel. Heute gibt es bereits über 100 Unverpackt-Läden in Deutschland – Tendenz steigend. Verschiedene Unverpackt-Läden bieten Seminare für Gründer*innen an, um die Eröffnung weiterer Läden zu unterstützen. Unverpackt-Läden sind keine Franchise-Läden.

www.original-unverpackt.de
www.unverpacktlandau.de





Florian aus Landau
Foodsharing Landau

Ich bin Florian und setzte mich zusammen mit vielen anderen Foodsaver*innen hier in Landau dafür ein, dass weniger Lebensmittel weggeschmissen werden. Dazu kooperieren wir mit verschiedenen Lebensmittelbetrieben und holen dort die Sachen ab, die diese nicht mehr verkaufen können und weg-schmeißen würden. Meist sehen diese aber nur nicht mehr so gut aus, sind abgelaufen oder es sind nur einzelne Produkte aus einer Packung schlecht, sodass wir die schlechten Sachen aussortieren und den Rest weiter verteilen können. Ich finde es wichtig sich so gegen Lebensmittelverschwendung einzusetzen, da es zum einen viele Menschen auf dieser Welt gibt, die hungern müssen und da zum anderen die Herstellung der Lebensmittel viel Energie und Zeit gekostet hat und sie so doch noch gegessen werden.

Foodsharing

Weltweit wandert jedes dritte produzierte Lebensmittel in den Müll. Foodsharing ist eine Initiative, die sich gegen Lebensmittelverschwendung engagiert. Über eine Online-Plattform vernetzen und koordinieren sich Lebensmittelretter*innen in einzelnen Städten und Regionen. Sie holen unverkäufliche aber noch genießbare Lebensmittel bei Händler*innen und Produzent*innen ab und verschenken sie weiter – entweder im privaten Umfeld oder sie bringen die Lebensmittel zu sogenannten „Fair-Teilern“. Das sind öffentliche Regale und Kühlschränke, in die Lebensmittel zum Verschenken gestellt werden können. Lebensmittel können auch von privat zu privat über sogenannte Essenskörbe weitergegeben werden.

Die Foodsharing-Initiative entstand 2012 in Berlin. Mittlerweile ist sie zu einer internationalen Bewegung mit über 300.000 registrierten Nutzer*innen in Deutschland und weiteren europäischen Ländern herangewachsen.

www.foodsharing.de





Melanie aus Böhl-Iggelheim

lilatamate

Ich lebe und liebe Tomaten. Anfangs war es Experimentierfreude und Sammelleidenschaft, jetzt ist es meine Lebensgrundlage. Mir ist es wichtig, die Sortenvielfalt besser zu nutzen. Dazu gehört die Sorteneigenschaften besser kennenzulernen, wissen wo welche Sorten am besten gedeihen und wie sich ihre Früchte am besten verwenden lassen. Meine Erfahrungen gebe ich im Rahmen von Gartenführungen, Workshops und Präsentationen weiter. Je mehr Saatgut auf traditionelle Weise erhalten und weiterentwickelt wird, desto größere Chancen haben wir, uns in Zeiten mit wechselndem Klima, unbeständigen wirtschaftlichen Verhältnissen und zunehmender Umweltzerstörung mit gesunden Nahrungsmitteln selbst zu versorgen.

Saatgut-Souveränität

Vielfältiges Saatgut ist entscheidend für die Stabilität unserer Agrarsysteme. Denn nur eine große Vielfalt auf den Äckern gewährleistet, dass es immer Sorten gibt, die mit Stresssituationen wie Schädlingsbefall und Extremwetterereignissen zurechtkommen und so Landwirt*innen und Gärtner*innen vor Totalausfällen schützen.

Doch der Saatgutmarkt wird von einer Handvoll Agrarkonzernen beherrscht. Sie vermarkten nur wenige, lukrative Hohertragsorten und Hybridsaatgut. Schon heute sind 75 Prozent der Nutzpflanzenvielfalt weltweit verloren.

Saatgut-Souveränität steht für eine eigenständige bäuerliche Saatgutproduktion. Sie bedeutet, dass Landwirt*innen und Gärtner*innen über Saatgut verfügen können, das ihren Bedürfnissen angepasst ist, das reproduzierbar ist („samenfest“) und das sich an Klimaveränderungen anpassen kann. Denn je mehr Saatgut wir selbst gewinnen, desto weniger Kontrolle haben Saatgutkonzerne über uns und unser Essen.

www.biodiversitaet.dlr.rlp.de
www.lilatamate.de



Mundraub ist für mich wie eine Schnitzeljagd durch die Stadt, nur dass an jeder Ecke Schätze versteckt sind. Je nach Jahreszeit sind es mal Brombeeren, mal Äpfel, mal Mirabellen. So bekommt man ganz nebenbei auch mehr Bezug dazu, was gerade saisonal und regional wächst und weiß jede einzelne Frucht und das Grün der Stadt sehr zu schätzen.

Außerdem hab ich nun auch kein Problem mehr, wenn ich mich mit Freund*innen im Park treffe und mal wieder das Essen vergessen habe. Und wenn es dann um die Verarbeitung der Früchte oder Pflege der Pflanzen geht, lasse ich mich gern auf dem Blog von Mundraub.org inspirieren.



Flora aus Landau

Mundraüberin in Landau und Umgebung

Mundraub

Bei Mundraub.org kann man auf einer Online-Karte öffentliche Orte, an denen essbare Pflanzen (wie Obstbäume, Kräuter etc.) wachsen, eintragen und auch Essbares in der Nähe finden. Dies bietet eine Möglichkeit kostenlos an saisonales und regionales Obst und Gemüse zu kommen, schafft Bewusstsein für den Wert vom Essen und der Natur und nebenbei entdeckt man die eigene Stadt aus einer ganz anderen Perspektive.

Mundraubern basiert auf dem gesunden Menschenverstand: Eigentumsrechte müssen beachtet werden und der Baum und die Natur dürfen keinen Schaden nehmen.

Die Seite wird jedes Jahr von rund 2 Millionen Besucher*innen aufgerufen.

www.mundraub.org



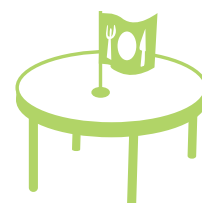


Vor ein paar Jahren habe ich die Arbeitsgruppe „Zukunftsfähige Ernährung“ gegründet. Die AG vernetzt Vereine und Initiativen aus der Südpfalz, die neue Wege in eine zukunftsfähige Landwirtschaft und Ernährung gehen, zum Beispiel aus Urban Gardening Projekten, Solidarischen Landwirtschaften und Fair-Handels Initiativen. Aktuell plane ich die Gründung eines Ernährungsrates in der Südpfalz. Dieser soll alle Menschen an einen Tisch bringen, die etwas mit unserem Ernährungssystem zu tun haben. Neben den Mitgliedern der AG Zukunftsfähige Ernährung sind dies zum Beispiel auch Politiker*innen, Lebensmitteleinzelhändler*innen und Konsument*innen. Nur wenn alle an einem Tisch sitzen, haben wir die Möglichkeit, unser Ernährungssystem in der Region gerechter, ökologischer und demokratischer zu gestalten.

Ernährungsrat

Ernährungsräte sind eine Plattform, die verschiedene Menschen zusammenbringt, um das lokale Ernährungssystem ökologischer und sozial gerechter zu gestalten. In ihnen kommen Produzent*innen, Konsument*innen, Verwaltung, Politik, Wissenschaft und viele mehr zusammen, um Visionen, Strategien und Forderungen für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem in der Region zu entwickeln. Die Möglichkeiten, einen Ernährungsrat aufzubauen sind vielfältig. Sie können verschiedene Organisationsformen annehmen (z.B. die eines Vereins, eines städtischen Beirats oder einer losen Initiative) und variieren nach Mitgliedern, Strukturen und Aufgaben. Das macht den Ernährungsrat zu einem flexiblen Instrument, das an die spezifischen Begebenheiten und Bedürfnisse in den Kommunen angepasst werden kann. Seit dem Jahr 2016 haben sich im deutschsprachigen Raum über 40 Ernährungsräte gegründet.

www.ernaehrungsraete.de
www.buergerstiftung-pfalz.de





Nico aus Oberschlettenbach
nd – Nico Döllinger

Man kann sich unsere mobilen Hühnerställe wie eine Wellness-Anlage für das liebe Federvieh vorstellen: Auf einer Freifläche von etwa 8.000 Quadratmetern können unsere Legehennen Picken, Scharren und Sonnenbaden, im Stall Frisch-Wasser und Körnernahrung zu sich nehmen, auf Sitzstangen schlafen und in besonders artgerechten Familiennestern mit Natureinstreu unbesorgt ihre Eier legen. So sieht Landwirtschaft im Einklang mit den natürlichen Bedürfnissen des Tieres aus.

Diesem ökologisch-betriebswirtschaftlichen Konzept entspricht auch unsere Vermarktung über den Verkaufsautomaten Regiomat® in Landau, aber auch unsere Eierklappe an unserem Hof in Oberschlettenbach. Hier kann man unsere regionalen Produkte – zur Zeit: Eier, Nudeln und Honig – 24-Stunden an sieben Tagen der Woche erwerben. Probieren Sie es aus!

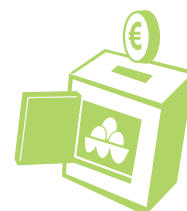
Regiomat®

Der Regiomat® ist ein Verkaufsautomat, aus dem verschiedene landwirtschaftliche Produkte verkauft werden. Er kann mit verschiedenen Lebensmitteln bestückt werden, zum Beispiel mit Frischmilch, Wurst, Eiern, Nudeln, Marmelade oder Frischfleisch – den Möglichkeiten sind keine Grenzen gesetzt. Wie an einem Getränke- oder Süßigkeitenautomaten können Verbraucher*innen dann ihre Lebensmittel kaufen.

Der Vorteil: Der Regiomat® ermöglicht es Verbraucher*innen rund um die Uhr regionale Produkte direkt vom Erzeuger zu erwerben – auch nachts oder am Wochenende. Der Betrieb kann so seinen Umsatz steigern und ist unabhängig von Öffnungszeiten und Personal sowie vom Zwischenhandel.

www.regiomat.de

www.pfaelzer-landmarkt.de/shop/nd-ei



Ich bin Kerstin, seit 23 Jahren Vegetarierin und lebe seit 9 Jahren vegan. In erster Linie möchte ich Tierleid vermeiden. In den letzten Jahren wurde mir bewusst, dass Ernährung keine Privatsache mehr ist, da die Produktion tierischer Lebensmittel verheerende Auswirkungen auf die Umwelt und Menschen hat. Wenn weltweit mehr Pflanzen direkt gegessen würden, anstelle sie erst an Tiere zu verfüttern, könnten wir mehr Menschen ernähren und vielleicht auch das Welthungerproblem in den Griff bekommen. Seit ich vegan lebe, habe ich viele tolle Nahrungsmittel kennengelernt und bin viel kreativer beim Kochen und Backen geworden.

Mit der Geburt meiner Kinder habe ich das Bedürfnis bekommen, mich im Bereich Tier- und Umweltschutz zu engagieren. Über ProVeg (früher Vegetarierbund) habe ich einen Veggi-Stammtisch ins Leben gerufen, organisiere vegane Mitbring-Brunches und plane Infostände in der Stadt, um über die Vorteile rein pflanzlicher Ernährung zu informieren.



Kerstin aus Landau
ProVeg Landau

Vegane Ernährung

Menschen, die sich vegan ernähren, verzichten auf alle Nahrungsmittel tierischen Ursprungs wie Fleisch, Fisch, Milch und Eier. Sie tun dies meist aus ethischen Gründen, weil sie nicht wollen, dass Tiere für sie gequält und getötet werden.

Auch der Schutz der Umwelt ist für viele Menschen ein Grund auf eine vegane Ernährung umzusteigen. Wissenschaftliche Studien zeigen, dass eine vegane Ernährung zu einer deutlichen Einsparung von Treibhausgasemissionen führt und sich positiv auf den landwirtschaftlichen Flächenverbrauch auswirkt.

www.albert-schweitzer-stiftung.de

www.peta.de/warumvegan

www.proveg.com



Bewusst konsumieren bedeutet für mich in erster Linie regional, saisonal und vor allem direkt – von den erzeugenden Betrieben zu den Kund*innen. Deshalb gefällt mir das Konzept der Marktschwärmerei so gut – alle profitieren: – die Kund*innen, die eine Woche Zeit haben, aus der Vielzahl der angebotenen Waren online mit Frischegarantie auszuwählen und mit einem Weg alle „Hofläden“ besuchen und sich mit den Erzeuger*innen direkt austauschen, – die Gastgeber*innen, die ihre regionalen Erzeuger*innen unter ihrem Dach versammeln und – die Erzeuger*innen, die ihre Produktion genau auf die Schwärmereien abstimmen, keine Waren unnütz durch die Gegend fahren und ihre Preise selber fair kalkulieren können.

Die Abholung selbst ist dann wie ein kleiner Wochenmarkt, man kennt sich, tauscht sich aus und gewinnt Einblicke in Bereiche der Lebensmittelproduktion, die einem sonst verwehrt bleiben.



Antje aus Neustadt
Zeiselbacher Hof

Marktschwärmerei

Marktschwärmerei ist ein Konzept für die Vermarktung regionaler Lebensmittel. Es basiert auf einer Kombination aus Online-Verkauf und Bauernmarkt. Über eine Internet-Plattform bestellen Verbraucher*innen Lebensmittel von regionalen Erzeugerbetrieben und holen diese einmal pro Woche an einem festen Treffpunkt ab. Importierte Waren sind in Marktschwärmereien tabu. Alles stammt aus der Region. Ein weiterer großer Vorteil von Schwärmereien ist, dass keine Lebensmittel im Mülleimer landen, denn die Erzeuger*innen liefern nur die bereits vorbestellte Ware.

Das Prinzip der selbstorganisierten Mini-Wochenmärkten stammt aus Frankreich. Die erste deutsche Schwärmerei wurde in 2014 in Berlin eröffnet. Inzwischen gibt es schon über 50 Schwärmereien in ganz Deutschland.

www.marktschwaermer.de
www.zeiselbacherhof.de



Nach landwirtschaftlicher Ausbildung und Studium war für uns klar, wir möchten einen Hof bewirtschaften – bio und noch mehr soll es sein. Seit 2006 dürfen wir dieses Ziel auf dem Bärenbrunnerhof verfolgen: vielseitiger Betrieb mit Direktvermarktung mitten im Naturpark Pfälzerwald.

Dabei ist uns nicht nur die Einhaltung der ökologischen Richtlinien, sondern auch die individuelle Beziehung zu unseren Tieren wichtig. Dazu gehört auch, sie bis zum Ende persönlich zu begleiten, was wir durch den Bau eines hofeigenen Schlachthauses umsetzen konnten.



Nina und Sebastian aus Schindhard
Bärenbrunnerhof

Ökologische Landwirtschaft

Die ökologische Landwirtschaft schützt den Boden und das Wasser, fördert die Artenvielfalt und leistet einen Beitrag zum Klima- und Umweltschutz, zum Beispiel durch den Verzicht auf synthetisch hergestellte Pflanzenschutzmittel und Mineraldünger. Oberste Prinzipien sind die Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit, eine artgerechte Tierhaltung und ein möglichst geschlossener Betriebskreislauf. Dies wird dann am besten erreicht, wenn Pflanzenzucht und Tierhaltung auf dem Hof miteinander kombiniert sind.

Neben den positiven Umweltleistungen haben Produkte aus ökologischer Landwirtschaft auch eine positive Auswirkung auf die menschliche Gesundheit, denn die Produkte sind weniger mit unerwünschten Rückständen wie zum Beispiel mit Pflanzenschutzmitteln belastet.

www.oekolandbau.de
www.baerenbrunnerhof.de

