

Ist eine ökologische Welternährung möglich?



ubb e.V.
Umweltbüro für
Berlin-Brandenburg

Ueckermünder Str. 3
10439 Berlin

Tel.: 030 42 13 700
030 42 12 328
Fax: 030 42 13 700

info@ubb.de

www.ubb.de

Einleitung.....	3
Industrielle Landwirtschaft und deren Problematik.....	4
Weshalb ist ökologische Lebensmittelerzeugung sinnvoll?.....	8
Fazit und Ausblick.....	14
Quellennachweise.....	18
Haftungsausschluss.....	19

Einleitung

Ist eine ökologische Welternährung möglich?

Die Erde ist ein globales Ökosystem, das empfindlich auf Störungen der natürlichen Balance reagiert. Sobald ein Rädchen im ökologischen Gefüge hakt, können natürliche Kreisläufe zusammenbrechen. Es sind nur begrenzt Ressourcen vorhanden, um eine immer größer werdene Anzahl von Bewohnern zu versorgen. Wir verbrauchen aber bereits jetzt die Rohstoffe von 1,5 Erden pro Jahr, als diese nachhaltig nachwachsen könnten, um den globalen Bedarf nach Nahrung, Wasser und Energie zu decken.¹

Die Anforderungen an eine Agrarform, die alle ernähren kann, haben sich nicht nur durch Klimawandel und einer parallel ansteigenden Weltbevölkerung dramatisch verschärft. Verlust der Artenvielfalt, Verdörrung der Böden oder Landgrabbing sind einige der Aspekte, welche die Rahmenbedingungen der Landwirtschaft zum Umdenken zwingen.

Die Produktion ist notwendig, löst aber zugleich eine ganze Kette von schwerwiegenden Konflikten aus. Dünger und Pestizide erhöhen zwar den Ertrag, vergiften aber Boden, Wasser und Bestäuber wie Bienen, ohne die keine Ernte möglich ist. Riesige Anbauflächen werden in den globalen Süden ausgelagert und für Monokulturen genutzt, die zu großen Teilen als Tierfutter, Biospritgewinnung oder als begehrtes Superfood in Europa hoch gehandelt und entsprechend teuer zu verkaufen ist.

Diese industrielle Landwirtschaft erzeugt den europäischen Bedarf beispielsweise an Avocado, Quinoa oder Datteln und zerstört gleichzeitig die regionale Produktion mit traditionellen Methoden, die seit Jahrhunderten für ein Überleben garantierten. Denn der gigantische Boden- und Wasserbedarf der Multikonzerne für deren Felder geht auf Kosten der Kleinbauern, welche ohne Zugang zu den natürlichen Ressourcen nicht mehr wirtschaftlich überleben können.

Auf den Warenterminmärkten spekulieren zusätzlich die Global Players auf steigende oder sinkende Preisen für Grundnahrungsmittel wie Weizen und Mais, um möglichst hohe Gewinne zu erzielen. Durch die extremen Preisschwankungen können Menschen im globalen Süden ohne finanzielle Rücklagen keine Ausgaben für Lebensmittel mehr planen: Die Folgen sind künstlich erzeugter Hunger und zunehmende Armut.

Die Macht über Nahrung und deren Erzeugung konzentriert sich währenddessen in den Händen Weniger, die sich zu ständig wachsenden Konzernen zusammenschließen. Allerdings kann eine Mehrheit auch Entscheidungen einer Minderheit durch einen radikalen Wandel rückgängig machen: Denn nachhaltige Revolutionen sind vor allem bäuerliche Revolutionen.² Letztendlich entscheiden die Verbraucher durch ihr Verhalten, wie Lebensmittel weiter produziert werden und ob eine ökologische Umwälzung der industriellen Landwirtschaft möglich ist.

Vor allem ist Nahrung keine gewöhnliche Ware: Sie entscheidet über Leben und Tod. Lebensmittel werden aber nach wie vor wie jedes andere Handelsgut von Großkonzernen und Politik unter den Gesichtspunkten von Profit und Ertragssteigerung produziert und gehandelt. Wenn aber die Nachfrage nach industriell hergestellter Nahrung sinkt, wären auch die Anbieter zu einem Umdenken gezwungen.

1 Vgl.: <http://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/internationale-agrarpolitik/nachhaltigkeit/>

2 Vgl.: https://de.wikipedia.org/wiki/Theda_Skocpol

Industrielle Landwirtschaft und deren Problematik

Inzwischen bedienen immer weniger Lebensmittelkonzerne die Nachfrage von immer mehr Konsumenten. Diese Oligopole fungieren als moderne Großgrundbesitzer, die durch den Einsatz von Herbiziden, Insektiziden und Dünger hohe Erträge garantieren können, die aber auch nachhaltig Wasser, Luft und Boden vergiften.³ Mittlerweile kontrollieren zehn global agierende Konzerne weltweit 75 % des kommerziellen Saatgutes und zehn Agarchemieunternehmen verkaufen 95% der Pestizide. (Aktion Agrar)⁴ Die so produzierte Ernte kann auch aufgrund ihrer Masse billiger als die von kleinen Höfen erzeugte Waren auf dem Weltmarkt angeboten werden. Gerade Kleinbauern im globalen Süden werden dadurch von Großbetrieben verdrängt, die ihnen damit die Ernährungs- und Lebensgrundlage entziehen und Unterernährung fördern.

Zusätzlich werden immer mehr Patentanträge von Saatgut- und Düngeunternehmen gestellt, die nicht nur Anspruch auf gentechnisch veränderte sondern auch vermehrt auf Pflanzen und Tiere aus konventioneller Zucht erheben. Am bekanntesten wurde der sogenannte „Brokkoli-Fall“: Monsanto erwarb das Patent für einen Brokkoli aus traditioneller Zucht und gewann damit die vollständige Kontrolle des Gemüses von der Aussaat bis zum Verkauf an der Ladentheke in ganz Europa.⁵ Durch das Monopol auf patentiertes Saatgut sind die wenigen Großkonzerne den vielen Kleinerzeugern entscheidend im Vorteil: Denn diese sind gezwungen jedes Jahr neue Samen sowie die für diese Pflanzen benötigten Dünger und Pestizide von den Global Players zu kaufen. Besonders Kleinbauern werden durch Patente auf Pflanzen und genormtes Saatgut von Großkonzernen zunehmend in eine finanzielle Abhängigkeit gezwungen und können sich nur noch schlecht an regionale Bedingungen anpassen. Bisher konnte die Vielfalt der natürlichen Ressourcen von der Allgemeinheit genutzt werden, um Pflanzen und Tiere zu züchten. Patente blockieren diesen Zugang und verbieten den Anbau und Handel nicht gewünschter Sorten, die nicht genügend Gewinn erbringen.⁶ In Europa werden Erzeuger sowie Saatguthändler von alten, regional angepassten Sorten und Supermärkte, die nicht EU-genormtes Obst verkaufen, abgestraft.

Traditionelle Anbauweisen und Arten haben sich dagegen oft über Jahrhunderte bewährt und sicherten die Ernährung der Bevölkerung (z.B. Dattelanbau in Gafsa, Tunesien)⁷.

Landraub (Grabbing) und großflächige Verpachtung von Ackerland an ausländische Investoren fördern ebenfalls den umweltschädlichen, industriellen Anbau von Monokulturen. Die Vielfalt von Pflanzen und Tieren geht zum Teil unwiederbringlich verloren. Die früher unterschiedlich genutzten Anbauflächen kannten keine Probleme bei der Bestäubung der Pflanzen, da genügend geeignete Insekten vorhanden waren. Die riesigen Felder der Monokulturen aber benötigen abertausende künstlich gehaltener Bestäuber wie Honigbienen oder Hummeln. Denn selbst die industrielle und hochtechnisierte Landwirtschaft kann den Befruchtungsvorgang nicht imitieren: Doch die natürlichen Helfer vertragen die Umweltbedingungen des einseitigen Nahrungsangebotes und der eingesetzten Chemie nicht.

3 Vgl. Rabe Ralf, Februar/März 2017, S.2

4 Vgl. <https://www.aktion-agrar.de/kampf-den-giganten/> und <http://www.weltagrabericht.de/themen-des-weltagraberichts/saatgut-und-patente-auf-leben.html>

5 Vgl. <https://www.greenpeace.de/themen/landwirtschaft/patente>

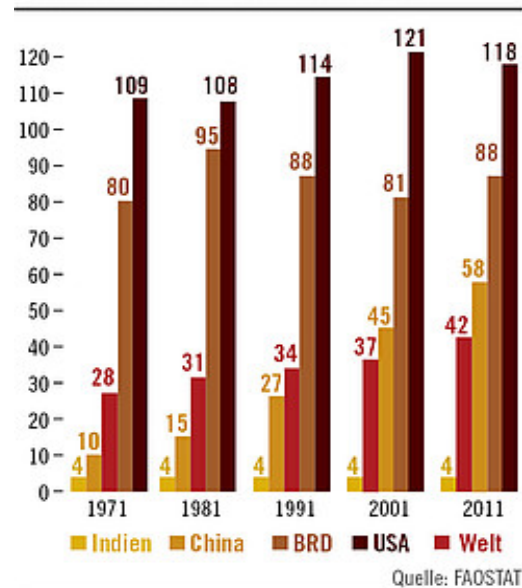
6 Vgl. http://www.ndr.de/fernsehen/sendungen/45_min/Verbotenes-Gemuese.sendung511572.html

7 Vgl. http://www.deutschlandfunk.de/weltagrarkulturerbe-dattelanbau-in-den-bergoasen-von-gafsa.697.de.html?dram:article_id=327483

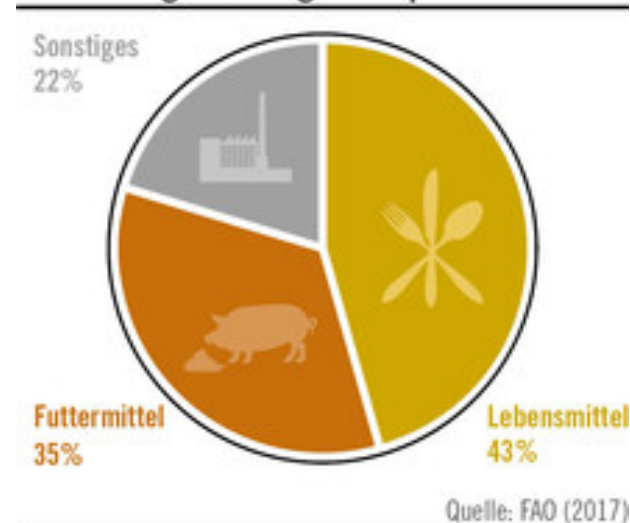
Das Verschwinden ganzer Insektenpopulationen durch Pestizide stört das ökologische Gleichgewicht empfindlich. Nicht nur das viel diskutierte Bienen- und Hummelsterben stellt eine ernstzunehmende Bedrohung für die Welternährung dar, sondern auch das der anderen Befruchtungshelfer wie Käfer, Schmetterlinge oder Wespen mitsamt der dazugehörigen Blütenpflanzen.⁸ Riesige Anbauflächen mit Monokulturen wie Soja, Mais oder Getreide werden besonders für die Tierproduktion benötigt. So wird beispielsweise im Zuge der Globalisierung immer mehr Regenwald in Südamerika gerodet, damit größere Weide- und Rapsfelder entstehen können, um den europäischen Fleisch- und Energiebedarf zu befriedigen.

Gerade in der Massentierhaltung werden große Mengen Nahrung verfüttert, die nur zu einem geringen Teil in Fleisch umgewandelt werden und auch für den menschlichen Verzehr geeignet wären.⁹ Da nicht genügend Ackerfläche in den Industrieländern für den Futtermittelbedarf vorhanden sind, werden Anbaugelände vor allem in Südamerika beispielsweise durch Abholzung geschaffen oder angeeignet. Damit steht vor allem der hohe Fleischkonsum der Industrieländer im direkten Zusammenhang mit der Ernährungssicherheit.

Fleischverbrauch im Wandel der Zeit



Verwendung der Weltgetreideproduktion



Quelle: <https://www.weltagrabericht.de/themen-des-weltagraberichts/fleisch-und-futtermittel.html>

⁸ Vgl. <http://www.spiegel.de/wissenschaft/natur/gefahr-fuer-die-welternahrung-von-blueten-und-bientod-a-749661.html>

⁹ Vgl. <https://albert-schweitzer-stiftung.de/aktuell/umweltbundesamt-zum-zusammenhang-von-fleischkonsum-und-welthunger>

Zum Nach-und Weiterlesen:

- Patente auf Saatgut: Der Brokkoli-Fall

<https://www.greenpeace.de/themen/landwirtschaft/patente>

<https://www.greenpeace.de/presse/publikationen/der-brokkoli-fall>

- Pestizide, z.B. Glyphosat:

<https://www.bund.net/umweltgifte/glyphosat/>

- Verbotenes Gemüse:

http://www.ndr.de/fernsehen/sendungen/45_min/Verbotenes-Gemuese.sendung511572.html

- Fleisch- bzw. Tierproduktion:

<http://www.weltagrarbericht.de/themen-des-weltagrarberichts/fleisch-und-futtermittel/fleisch-und-futtermittel-volltext.html>

<http://www.sueddeutsche.de/wirtschaft/fleischproduktion-in-deutschland-was-sie-ueber-massentierhaltung-wissen-sollten-1.1899021-3>

<http://www.spiegel.de/wissenschaft/mensch/heutiges-ackerland-koennte-vier-milliarden-menschen-mehr-ernaehren-a-914457.html>

https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF_Fleischkonsum_web.pdf

- Bientod

<http://www.spiegel.de/wissenschaft/natur/gefahr-fuer-die-welternaehrung-von-blueten-und-bientod-a-749661.html>

<http://www.faz.net/aktuell/wissen/natur/die-einheit-der-welthandel-und-der-bientod-14021587.html>

- Angriff auf Demokratie und Verbraucherrechte

<http://www.foodwatch.org/de/informieren/freihandelsabkommen/2-minuten-info/>

- Strafen für Supermärkte, die Obst verkaufen, die nicht dem verordnetem EU Standard entsprechen:

<https://utopia.de/supermarkt-krumme-kiwis-lebensmittelverschwendung-50376/>

Weshalb ist ökologische Lebensmittelerzeugung sinnvoll?

Die intensive Landwirtschaft der letzten Jahrzehnte hat deutliche Spuren hinterlassen: Ein Drittel der Böden der Welt sind bereits stark degradiert und landwirtschaftlich nicht mehr nutzbar. Jedes Jahr verschwinden weltweit weitere 24 Milliarden Tonnen fruchtbarer Boden. Bereits 1,3 Milliarden Menschen leben inzwischen in Gegenden mit ausgelaugten Agrarflächen. Besonders Kleinbauern sind von der Verödung der Äcker betroffen: Obwohl 70 % der weltweiten Nahrungsmitteln von ihnen erzeugt werden, fehlt gerade der Bevölkerung in ländlichen Gebieten ausreichend Nahrung und die Bedrohung durch Hunger ist besonders hoch.

„Besonders schlimm ist die Lage auf dem Land, dort leben drei Viertel aller Hungernden. Fast alle produzieren selbst Nahrung. Als Kleinbäuerinnen und Kleinbauern bewirtschaften sie im Durchschnitt nur 1,6 Hektar, das entspricht etwa zwei Fußballfeldern. Viehhirten stehen immer weniger Weideflächen zur Verfügung. Indigene Bevölkerungsgruppen, die sich traditionell von Waldfrüchten und anderen Wildpflanzen ernähren, werden zunehmend von ihrem Land vertrieben. Auch Landlose, die zu niedrigen Löhnen als Tagelöhner arbeiten, sind stark von Hunger bedroht.“¹⁰

Der UN-Report von 2017 fordert deshalb eine grundlegende Abkehr von der intensiven Landwirtschaft, um die Wüstenbildung fruchtbarer Äcker zu verringern. Die steigende Nachfrage nach Lebensmitteln, veränderte Essgewohnheiten, Bioenergieproduktion und der Landankauf durch Großinvestoren für großflächigen Monokulturanbau erhöhen den Druck auf weltweite Landressourcen. Die intensive Agrarwirtschaft laugt weiterhin fruchtbare Böden aus und verringert damit die ohnehin schrumpfenden Landressourcen, obwohl die Bevölkerung wächst. Kleinbauern, die traditionell gerade für Menschen im ländlichen Raum Nahrungsmittel erzeugen, werden durch die steigende Bodenunfruchtbarkeit, unsicheren Landrechten und der mechanisierten, großflächigen Agrarproduktion zur Abwanderung in die Städte gezwungen, da ihnen meist alternative Einkommensquellen außerhalb der Landwirtschaft fehlen.¹¹

Ökologische Landwirtschaft hingegen kann Land und Wasser schonen und ist besonders sinnvoll für Kleinbauern, da kein Dünge- beziehungsweise Pestizidankauf nötig ist und Patente für Saatgut bezahlt werden müssen. Zudem schützt regionales agrarwissenschaftliches Wissen die vorhandenen Ressourcen, trägt zur Klimaschonung bei und stärkt die Ernährungssicherheit.

Ebenso spielt die Agrarökologie eine zentrale Rolle bei dem Erhalt der Arten- und Sortenvielfalt als auch, um die Fruchtbarkeit der Böden wieder zu steigern. Um die ganze Bevölkerung ernähren zu können, ist eine Veränderung des Konsumverhaltens dringend nötig: Wenn neun Milliarden Menschen sich wie die Industrienationen ernähren würden, würde doppelt soviel Ackerland benötigt als vorhanden. Statt Millionen Hektar für Eiweißfuttermittel wie Soja zu roden für die europäische Fleischerzeugung, ist eine Umstellung auf vorwiegend pflanzliche Nahrung notwendig. Dies würde nicht nur die Ökosysteme entlasten, sondern auch gesundheitlich vorteilhaft sein.

¹⁰ Zitat: <https://www.welthungerhilfe.de/hunger/>

¹¹ Vgl.: <http://www.weltagrabericht.de/aktuelles/nachrichten/news/de/32775.html>

Nach Schätzung der Uno leiden bereits heute 868 Millionen Menschen unter [Hunger und Mangelernährung](#), während gleichzeitig 1,4 Milliarden Übergewicht haben. Die Tendenz ist dabei steigend: Eines der vorrangigen Ziele der Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung ist deshalb die Bekämpfung der Fehl- sowie der Mangelernährung.¹² Denn die unterschiedlichen Ausprägungen ungenügender oder falscher Ernährung betreffen nicht nur den einzelnen Menschen, sondern wirken sich auf die gesamte Gesellschaft aus. Die Uno-Organisation FAO rechnet mit Billionen Ausgaben, die Fehlernährung an sozialen und wirtschaftlichen Kosten langfristig verursachen. Erzeuger und Konsumenten sollten dringend auf andere Ernährungssysteme setzen und mehr auf den Nährwert, nachhaltige Produktion, Essensverschwendung und Müllvermeidung achten.

Dabei können Allergien, Krankheiten oder Adipositas durch naturbelassene Lebensmittel reduziert werden: Denn intensiv produziertes modernes Essen mit stark verarbeiteten Lebensmitteln enthält zu wenig Nährstoffe und zu viel Zucker, Fett sowie Salz und macht krank.¹³ Die Verbraucherorganisation Foodwatch wirft der Nahrungsmittelindustrie beispielsweise eine gezielte Fehlinformation über Zucker und dessen Gefahren vor: Massive Werbung soll die Profite weiter steigern und für die industrielle Nahrungsproduktion werben. Der Wunsch nach gesunder Ernährung steigt zwar, kann aber durch einen Superfood Hype wie etwa im Fall der Avocado¹⁴ oder des Quinoas¹⁵ durch extrem hohen Wasserbrauch, lange Transportwege und illegale Urwaldabholzung in Mexiko beispielsweise desaströse ökologische Auswirkungen in den Herstellungsländern auslösen.

12 Vgl.: http://www.bmz.de/de/ministerium/ziele/2030_agenda/index.html

13 Vgl. <http://ökosozial.at/publikationen-2/factsheets/factsheet-oktober-2017-hunger-mangelernaehrung-und-uebergewicht-weltweit/>

14 Vgl.: <https://www.zeit.de/2016/43/avocado-superfood-anbau-oekologie-trend/seite-2>

15 Vgl. <http://www.spiegel.de/wirtschaft/service/bolivien-der-fluch-des-quinoa-booms-a-1153033.html>

Wie sieht nachhaltiger Lebensmittelumgang aus?

Laut der Agenda 2030 soll sich der Umgang mit der Erde und ihren Ressourcen grundlegend nachhaltiger entwickeln und der wirtschaftliche Fortschritt für die ganze Bevölkerung sozial gerecht und ökologisch verträglich gestaltet werden. Dabei spielt die Lebensmittelverschwendung eine besonders wichtige Rolle, um den weltweiten Hunger wirksam bekämpfen zu können. Laut der Initiative „Zu gut für die Tonne“ werden pro Person jedes Jahr 82 Kilogramm Lebensmittel weggeworfen, obwohl Zweidrittel davon vermeidbar wäre. So soll auch im 12. Nachhaltigkeitsziel der Agenda nachhaltiger Konsum, der den Klimawandel verringert, gefördert werden. In Bezug auf den Umgang mit Lebensmitteln gelten dabei folgende Eckpfeiler, die jeder umsetzen kann:

- Dazu zählt regionales und saisonales Einkaufen, welches den CO2 Abdruck vermindert
- Nur soviel einkaufen, wie man wirklich braucht
- Bei dem Mindesthaltbarkeitsdatum auf seine Sinne vertrauen
- Lebensmittel restlos zu verbrauchen
- Reduzierter Fleischkonsum, da die Produktion große Mengen kostbarer Ressourcen wie Wasser, Getreide und Land verbraucht sowie viele Treibhausgase produziert
- Lebensmittel retten und weiter verteilen (z.B. über die Fairteilerkühlschränke)
- Vermeidung von Verpackungsmüll

Doch dazu ist auch ein Umdenken und Lernbereitschaft der Konsumenten notwendig. Oft beginnt die Lebensmittelverschwendung schon beim Einkauf: Ohne Planung wird oft zuviel und spontan gekauft, was dann nicht wirklich gebraucht oder schlicht im Kühlschrank vergessen wird. Unterstützt wird das Hamstern von zuviel Lebensmitteln oft noch durch Sparangebote im Supermarkt, die besonders große Mengen und Größen bewerben. Ebenso ist die richtige Lagerung von Tomaten, Brot oder Fisch wichtig, damit Nahrung nicht in der Mülltonne landet. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist hierbei nur ein Richtwert und bedeutet nicht, das Speisen bereits verdorben sind. Ein abgelaufener Joghurt, der aber gut riecht, schmeckt und aussieht, ist auch völlig bedenkenlos. Mit etwas Kreativität können auch die Reste einer Dinnerparty kulinarisch noch einmal glänzen oder aus zusammengewürfelten Zutaten neue Gerichte entwickelt werden. Tipps und Tricks dazu lassen sich leicht im Internet finden.¹⁶ Auch die traditionelle Konservierung wie etwa das Fermentieren oder Einkochen, um Lebensmittel haltbar zu machen, gewinnt wieder an Bedeutung.¹⁷

¹⁶ <https://www.zugutfuerdietonne.de/was-kannst-du-dagegen-tun/>

¹⁷ <https://utopia.de/ratgeber/fermentation-und-fermentieren-so-gehts/>

Doch die Verantwortlichkeit der Verbraucher beginnt bereits viel früher: Denn durch ihre Erwartungshaltung, das jederzeit perfektes Gemüse, Obst oder frische Backwaren im Überfluss verfügbar sein sollen, wird eine Nachfrage generiert, die das Angebot der Supermärkte mitbestimmt. Damit werden nicht nur riesige Lebensmittelabfälle erzeugt, sondern die krumme Gurke oder die zweibeinige Kartoffel werden vorher aussortiert und gelangen erst gar nicht in den Verkauf. Ein Drittel der Ernte gehen so bei dem Weg von dem Feld zum Markt verloren. Denn allein die Norm, wie ein Apfel auszusehen hat, umfasst 30 Seiten. Der Geschmack spielt dabei keine Rolle.¹⁸

Ebenso wichtig ist es die Vielfalt von Saatgut zu erhalten: Dabei spielen alte Gemüse- und Obstsorten eine große Rolle, weil sie speziellen regionalen Boden- und Klimabedingungen angepasst sind. Der Handel mit dem jeweiligen Saatgut ist jedoch verboten, wenn es nicht amtlich zugelassen ist. Dabei werden die Samen der alten Sorten oft von Generation zu Generation weitergereicht. Nach europäischem Recht darf das Gemüse zwar gegessen, aber nicht angebaut werden.¹⁹ Theoretisch könnten Bauern oder Kleinzüchter ihr Saatgut anmelden, dies ist jedoch mit erheblichen Kosten verbunden und der Schutz erlischt bereits nach 25 oder 30 Jahren. Diese paradoxe Situation geht nicht nur zu Lasten der Gemüsevielfalt, sondern bedroht auch ein kulturelles Erbe, das ein Überleben in kargen Regionen wie beispielsweise in den Anden sichern kann.²⁰

Alte Sorten oder garantiert regionale Produkte gibt es nicht im Supermarkt, sondern am besten direkt beim Erzeuger. Selbstversorgung auch in der Stadt gewinnt an Bedeutung, weil immer mehr Menschen sicher sein wollen, dass ihre Nahrung regional und ökologisch angebaut wurde. Deswegen sind verschiedene Modelle der nachhaltigen Versorgung mit Lebensmitteln entstanden:

- Food Assemblies

Seit 2010 sind europaweit -unter anderem in Frankreich, Großbritannien und Deutschland- Food Assemblies gegründet worden, um Erzeuger und Konsumenten direkt zu verbinden und regionale sowie nachhaltige Ernährung zu gewährleisten. Die Kunden bestellen online bei Landwirten in der Nähe und können die Lebensmittel direkt in der Nachbarschaft abholen.

In Deutschland sind die Projekte hier zu finden:

<https://marktschwaermer.de/de>

18 <https://www.bioland.de/im-fokus/interviews/detail/article/krumme-gurken-sind-erlaubt-aber-sie-verkauft-keiner-1.html>

19 https://www.ndr.de/fernsehen/sendungen/45_min/Verbotenes-Gemuese.sendung511572.html

20 <https://www.daserste.de/information/wissen-kultur/w-wie-wissen/sendung/kartoffeln-anden-100.html>

- Gemüse in der Vorstadt anbauen

Ein Zwischenmodell, was großen Zulauf verzeichnet, sind Gemeinschaften in der Nähe von Städten: Jeder kann eine Parzelle anmieten und sein eigenes Beet anlegen und ernten.

Zum Beispiel hier:

<http://www.selbsternte.info/>

- Selbstversorgung in der Stadt/Gemeinschaftsgärten

Urban Gardening hat eine lange Tradition und umfasst dabei sowohl die Kräuteraufzucht am Küchenfenster als auch die landwirtschaftlichen Nutzung urbaner Brachflächen. Gemeinschaftsgärten sind eine gute Möglichkeit mitten in der Stadt Gemüse und Obst anbauen zu können, weil der eigene Wohnraum dafür meist nicht genügt oder geeignet ist. Ausreichender und längerfristig zu nutzender Platz sind hier die größten Probleme. Transportable und/oder vertikale Beete erweisen sich hier als ausgesprochen günstig, da Raum optimal genutzt werden kann und Gärten meist nur temporär bepflanzt werden können. Inzwischen gibt es auch clevere Ideen in sehr kleinen Wohnungen oder bei schwierigen Wetterverhältnissen autark frische Produkte anbauen zu können: Beispielsweise mit einem vertikalen Garten²¹ oder einem kompletten Indoor-Gardening-System²².

21 <https://www.ecowoman.de/30-wohnen-haushalt/1098-minigarten-blumen-kraeuter-oder-gemuese-vertikal-anbauen>

22 <https://www.ecowoman.de/25-haus-garten/4524-hydroponic-fuer-zuhause-ein-toller-indoor-garten-fuer-alle-selbstversorger>

Lebensmittel retten:

Initiative, die Lebensmittel rettet und in Fairteilerkühlschränken kostenlos abgibt:

<http://www.foodsharing.de/>

App, mittels der Restaurants übriggebliebene Speisen günstig abgeben können:

<http://toogoodtogo.de/>

Ein Restaurant, welches ausschließlich mit weggeworfenen Lebensmitteln arbeitet:

<http://restlos-gluecklich.berlin/>

Kampagne, die ein Wegwurfverbot von Lebensmitteln von Supermärkten erreichen will:

<http://www.leeretonne.de/>

Eine Initiative des Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, die über Lebensmittelverschwendung informiert und Tipps für einen nachhaltigen Umgang mit Nahrung gibt:

<https://www.zugutfuerdietonne.de/warum-werfen-wir-lebensmittel-weg/>

Die Plattform LAV entwickelt Instrumente besonders für kleine und mittelständische Unternehmen, Lebensmittelabfall zu vermeiden:

<http://www.lebensmittel-abfall-vermeiden.de/lav-news-blog/>

Ein paar Beispiele aus dem Ausland, die den Lebensmittelabfall verringern sollen:

Italien

<http://www.srf.ch/news/international/italien-sagt-foodwaste-den-kampf-an>

Schweiz

<http://www.srf.ch/news/regional/zuerich-schaffhausen/stadt-zuerich-sagt-foodwaste-den-kampf-an>

Fazit und Ausblick

Die Welt hat die notwendige Technologie, um sich zu ernähren und selbst Wüsten blühen zu lassen. Wir entscheiden uns, das nicht zu tun, warum? ²³

Unser aktuelles Ernährungssystem ist durch die industrielle Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung geprägt. Eine deutliche Ernährungswende ist nur möglich, wenn der Konsum und das Verhalten der Verbraucher sich radikal ändert. Doch der Wunsch nach nachhaltiger Nahrung und einem ökologischen Anbau breitet sich aus: Gemeinschaftsgärten oder Ackergenossenschaften boomen. Viele möchten sicher sein, das ihr Gemüse oder die Petersilie ökologisch angebaut wurde. Kleinbauern erzeugen weltweit den höchsten Anteil der Welternährung. Doch wer sagt, das Kleinerzeuger nicht auch urban erfolgreich sein können? So entstehen immer mehr „essbare“ Städte, in denen urbane Flächen gemeinsam zur Lebensmittelproduktion genutzt werden. In leerstehenden Malls werden Urban Farms angelegt, in denen Gemüse angebaut werden und Detroit kann sich mit dem Ernteertrag auf industriellen Brachflächen fast selbst versorgen.²⁴

In der Greenpeacestudie „Kursbuch Agrarwende 2050“ wird untersucht, ob eine ökologisierte Landwirtschaft bis 2050 die deutsche Bevölkerung mit ausreichender Nahrung versorgen könnte. Das Fazit: 100% Bio funktioniert nur wenn der Fleischkonsum um 60% reduziert und die Lebensmittelverschwendung halbiert würden.

Die Viehwirtschaft ist dabei die größte globale Umweltgefahr mit ihrem Verbrauch an Boden, Wasser und Verursachung schädlicher Klimagase. Welternährungsorganisation FAO geht davon aus, das weltweit der Fleisch- und Fischkonsum bis 2030 um 70 % ansteigt. Denn mit der wachsenden Bevölkerung entsteht auch eine größere Nachfrage nach tierischen Proteinen. Doch bereits jetzt ist die Kapazität der Fleischproduktion überschritten. Da die Landwirtschaft den Bedarf nicht mehr decken kann, wird es dringend Zeit andere Optionen zu entwickeln. Für viele ist der Verzicht auf Fleisch schwierig. Außer den Konsum zu reduzieren und auf zertifizierte Bioqualität zu achten, könnten Surrogate eine gute Alternative bieten. Ein amerikanischer Mediziner hat bereits ein pflanzenbasiertes Hackfleisch entwickelt, das von echtem Rind kaum zu unterscheiden ist.²⁵ Die Ersatzstoffe müssen aber nicht zwangsläufig auf einer pflanzlichen Basis bestehen. Insekten wären beispielsweise ein perfekter Fleischersatz und lassen sich gut verarbeiten. Sie bieten wertvolle ungesättigte Fettsäuren, Ballaststoffen und enthalten Kupfer, Eisen, Magnesium und Zink. Die Wurst der Zukunft könnte neben klassischer Blutwurst mit einem Apfelkern auch Kreationen mit Insektenmehl entwickeln, um den Anteil tierischer Produkte zu verringern.²⁶

23 Zitat: <https://www.sein.de/todmorden-die-unglaublich-essbare-stadt/>

24 Vgl.: <https://www.bzfe.de/inhalt/gemuese-statt-cadillac-urban-gardening-in-detroit-27424.html>

25 Vgl. <http://www.spiegel.de/gesundheit/ernaehrung/-fleischersatz-interview-mit-pat-brown-von-impossible-foods-a-1135064.html>

26 Vgl. <http://www.spiegel.de/stil/the-future-sausage-nahrungsmitteldesign-aus-der-schweiz-a-1142044.html>

Beispiele von Initiativen:

- **Selbsternte**

- <https://ernte-teilen.org/>
- <http://www.urbane-farm.de/>
- <https://www.vorstadtgemuese.de/>
- <http://www.selbsternte.info/>

- **Projekte/Höfe:**

Hof Tangsehl: Demeter Hofgemeinschaft im Wendland

- Landprojekt Alte Mühle Gömnigk | LuMPI – Land und Mehr Projekt-Initiative Mauergarten - Interkultureller Gemeinschaftsgarten im Mauerpark Berlin
- Gärten im Überblick
- Willkommen | 2000m² „Weltacker“ nahe Berlin – für einen Menschen 2.000 m² - Netzwerk Ethik Heute Berlin | 2000m²
- Whitmuir Farm 2000 m² food for one year | 2000m²
- Urbane Gärten Anstiftung Wie eine Dorfgemeinschaft in der Uckermark das Paradies g...
- Whitmuir the Organic Place | Organic Farm, Farm Shop and Restaurant near Edinburgh
- Die Gärtnerei Hofgrün in Kreuzberg | rbb Rundfunk Berlin-Brandenburg Alte Mühle Gömnigk | radioeins
- Berliner Stadtmenschen im Sommer: Imkern über den Dächern der Stadt - Berlin - Tagesspiegel
- Taste of Heimat
- <http://www.oekonauten-eg.de/>
- Weltacker: http://www.oya-online.de/blog/269-ackermosaik_in_berlin_marzahn_es_ist_angerichtet/view.html

Investitionen für eine Permakultur, Aktiengesellschaften

<https://perma.gold/>

<https://www.regionalwert-ag.de/>

Quellennachweise

Blech, Jörg: Modernes Essen macht krank. In: Der Spiegel, Nr. 12/2017, S. 96-103.

Das Bundesinnenministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung: Die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung. Online http://www.bmz.de/de/ministerium/ziele/2030_agenda/index.html

Der Rabe Ralf, Februar/März 2017, S.2.

Greenpeace: Keine Patente auf Leben. Online: <https://www.greenpeace.de/themen/landwirtschaft/patente>

Greenpeace: Agrarwende 2050. Online: https://www.greenpeace.de/sites/www.greenpeace.de/files/publications/20170105_studie_agrarwende2050_if.pdf

Ismar, Georg (dpa): Der Fluch des Quinoa-Booms. In: Spiegel Online: <http://www.spiegel.de/wirtschaft/service/bolivien-der-fluch-des-quinoa-booms-a-1153033.html>

Rentenbank: Agrar Spezial- Was essen wir morgen? Ernährungstrends und Verbraucherwünsche. Online: <https://www.rentenbank.de/dokumente/Agrar-Spezial-2017.pdf>

Welta Agrarbericht: Saatgut und Patente auf Leben. Online: <https://www.welta-grarbericht.de/themen-des-welta-grarberichts/saatgut-und-patente-auf-leben.html>

Welta Agrarbericht: UN-Bericht – Bodendegradation durch Abkehr von der intensiven Landwirtschaft stoppen. Online: <https://www.welta-grarbericht.de/aktuelles/nachrichten/news/de/32775.html>

Wikipedia: Revolution. Online: <https://de.wikipedia.org/wiki/Revolution> ; Theda Skocpol. Online: https://de.wikipedia.org/wiki/Theda_Skocpol

WWF: Welternährung mit Naturschutz. Online: <http://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/internationale-agrarpolitik/>

Das vorliegende Informationsmaterial wurde in einem öffentlich geförderten Projekt erarbeitet. Ziel war es, eine Verbraucherinformation zu „Benutzen statt Besitzen“ zu erstellen und diese zu veröffentlichen. Die Informationen wurden im wesentlichen durch Recherchen im Internet sowie durch Informationsmaterial und persönliche Mitteilungen einiger Organisationen und Firmen erstellt. Der UBB e.V. hat sich bemüht, richtige und vollständige Informationen zur Verfügung zu stellen. Er übernimmt jedoch keine Haftung oder Garantie für die Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit der bereitgestellten Informationen, Irrtümer vorbehalten. Der UBB e.V. hat nicht alle Informationen, auf die sich die Dokumente stützen, selbst geprüft und übernimmt keine Haftung für Verluste, die durch die Verwendung dieser Informationen verursacht werden oder mit deren Nutzung direkt oder indirekt im Zusammenhang stehen.

Für alle Links auf externen Seiten gilt: Der UBB e.V. erklärt ausdrücklich, dass zum Zeitpunkt der Linksetzung die entsprechend gelinkten Seiten frei von illegalen Inhalten waren. Der UBB e.V. hat keinen Einfluss auf die aktuelle oder zukünftige Gestaltung und auf die Inhalte der gelinkten Seiten und distanziert sich hiermit ausdrücklich von allen Inhalten aller gelinkten Seiten, die nach der Linksetzung verändert wurden. Das Informationsmaterial wurde im Zeitraum Juni 2017 bis November 2018 erarbeitet. Der UBB e.V. behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigungen Änderungen oder Ergänzungen an den bereitgestellten Informationen vorzunehmen.