

Einführung: Rio20+ in Salzburg?

Ernährung

>Was steht in der Agenda 21?

>Globale Trends

>Situation in Salzburg

>Zukunftsvorschläge



## "Wie essen? Nachhaltige Ernährungsstile bei uns und global!"

Text: Mag. Hans Holzinger, Robert-Jungk-Bibliothek für Zukunftsfragen Salzburg

### EINFÜHRUNG

**Was ist die „Rio“-Konferenz?** Im Juni 1992 fand die erste große Konferenz für Umwelt und Entwicklung der Vereinten Nationen in Rio de Janeiro statt. Von den teilnehmenden Staaten wurde dabei eine „Agenda 21“, also der Aufgabenkatalog der Menschheit für das 21. Jahrhundert, verabschiedet.<sup>1</sup> Umfangreich werden darin Herausforderungen, Ziele und Programme für die einzelnen Bereiche nachhaltiger Entwicklung beschrieben und Maßnahmen auf allen Handlungsebenen – von der Kommune über die Nationalstaaten bis hin zur Weltgemeinschaft – eingefordert. Eine besondere Bedeutung wird der Einbindung der BürgerInnen auf lokaler Ebene zugemessen. Im Rahmen der „Lokalen Agenda 21“ werden weltweit in Gemeinden und Städten Bürgerbeteiligungsprozesse durchgeführt.

1

**Was ist Rio+20?** 2002 gab es eine erste Nachfolgekonzferenz zu „Rio“ in Südafrika. Vom 20. bis 22. Juni 2012 treffen sich nun die Regierungen, aber auch die VertreterInnen der Zivilgesellschaft wieder in Rio. Der Hauptfokus liegt 2012 auf „Grüner Wirtschaft und der Überwindung von Armut“ sowie auf institutionellen Arrangements für nachhaltige Entwicklung.<sup>2</sup>

**Was ist Rio20+ Salzburg? Was ist Rio20+ Salzburg?** Eine Veranstaltungsreihe in Salzburg, durchgeführt vom Salzburger Netzwerk Bildung für Nachhaltige Entwicklung und Globales Lernen („sabine“), einem Zusammenschluss von Bildungseinrichtungen und –organisationen im Bundesland Salzburg, unterstützt vom Lebensministerium und dem Umweltressorts des Landes Salzburg. Medienpartner sind die Salzburger Nachrichten und der ORF Salzburg.

**Regionale Veranstaltungen.** Im Mai 2012 werden in den Bezirken des Landes Salzburg Themenabende zu den Bereichen „Ernährung“ (Lungau/Tamsweg), „Fairer Handel“ (Stadt Salzburg), „Energie“ (Tennengau/Kuchl), „Klimawandel“ (Flachgau/Seeham), „Mobilität“ (Pongau/Bischofshofen) und „Tourismus“ (Pinzgau/Bramberg) stattfinden.

**BürgerInnen-Beteiligung.** Die regionalen Veranstaltungen haben das Ziel, mit ExpertInnen lokale Handlungspotenziale zum jeweiligen Schwerpunktthema zu diskutieren. „sabine“ wird Aktivierungsbögen an die Teilnehmer/innen mit drei Fragen ausgeben: Was werde ich selber in Zukunft anders machen (Selbstverpflichtung)? Was soll meine Gemeinde tun (Vorschläge an die Gemeindepolitik)? Was soll das Land tun (Vorschläge an die Landespolitik)?

**Abschlussveranstaltung.** Am 19./20. Juni 2012, also zeitgleich zur Konferenz in Rio, wird „sabine“ in St. Virgil eine Tagung durchführen, in der die Schwerpunkte von „Rio 2012“ – soziale Sicherung und institutionelle Verankerung von Nachhaltigkeit – auf Salzburger Ebene heruntergebrochen werden. Und es werden bei dieser Tagung die Ergebnisse der BürgerInnenbefragung vorgestellt und diskutiert. Denn es ist Zeit zu handeln!

<sup>1</sup> Download der Agenda 21 in deutscher Fassung unter [www.bmu.de/files/pdfs/allgemein/application/pdf/agenda21.pdf](http://www.bmu.de/files/pdfs/allgemein/application/pdf/agenda21.pdf)

<sup>2</sup> Mehr siehe <http://www.rioplus20.at/>

---

## "Wie essen? Nachhaltige Ernährungsstile bei uns und global!"

22. Mai 2012 – St. Margarethen, Sauschneiderhof

Impulsvortrag: Dr. Gabriele Sörgo, Kulturhistorikerin und Bildungswissenschaftlerin; Lehrtätigkeit an den Universitäten Wien und Graz; Forschungsschwerpunkte: Konsumanthropologie, Pädagogische Anthropologie, Ernährungs- und Körpergeschichte

Podium: Gunther Naynar, Slow Food Lungau, Dipl.Ing. Andreas Kaiser, Lungauer Saatbauverein, Jasmin Pickl (Biosphärenpark Lungau – Naturraum-Management)

Moderation: Dr. Martin Stricker, Salzburger Nachrichten

---

### WAS STEHT IN DER AGENDA 21?

Ernährungssicherheit und die Entwicklung nachhaltiger Landwirtschaftsstrukturen sind ein zentrales Thema des Schlussdokuments der Rio-Konferenz 1992. Wörtlich heißt es darin in Kapitel 14 zur „Förderung einer nachhaltigen Landwirtschaft und ländlichen Entwicklung“:

„Sowohl in den Industrieländern als auch in den Entwicklungsländern sind auf nationaler wie auch auf internationaler Ebene umfangreiche Anpassungen im Agrar- und Umweltschutzbereich sowie auf der gesamtwirtschaftlichen Ebene notwendig, damit die notwendigen Voraussetzungen für eine nachhaltige, standortgerechte Landwirtschaft und ländliche Entwicklung geschaffen werden können. Oberstes Ziel dieser Entwicklung ist die nachhaltige Steigerung der Nahrungsmittelproduktion und die Verbesserung der Ernährungssicherung. Dazu bedarf es entsprechender Initiativen im Bildungsbereich, des Einsatzes ökonomischer Anreize und der Entwicklung angepasster und neuer Technologien, um eine zuverlässige Versorgung mit aus ernährungsphysiologischer Sicht geeigneten Nahrungsmitteln, einen sicheren Zugang zu diesen Nahrungsmitteln für besonders gefährdete Gruppen und die Produktion von Nahrungsmitteln für den Markt zu gewährleisten; hinzu kommt die Schaffung von beschäftigungs- und einkommenschaffenden Möglichkeiten zur Bekämpfung der Armut und schließlich die schonende Bewirtschaftung der natürlichen Ressourcen und der Umweltschutz.“<sup>3</sup>

2

Für eine nachhaltige Ernährung und Landwirtschaft auf regionaler Ebene lassen sich aus der Agenda 21 folgende Ziele ableiten:<sup>4</sup>

- Sparsamer Umgang mit Grund und Boden
- Erhaltung der natürlichen Vielfalt, Kulturlandschaften und Ökosysteme
- Naturnahe Entwicklung der Wälder
- Sicherung der Wasserressourcen und des natürlichen Wasserhaushalts
- Ausbau der naturnahen und der Bio-Produktion in der Landwirtschaft
- Förderung von regionalen Produkten und Dienstleistungen
- Öffentliches Beschaffungswesen regional ausrichten

### ERNÄHRUNG – GLOBALE TRENDS

**Welternährungskonferenz 1974.** „In zehn Jahren wird kein Mann, keine Frau und kein Kind mehr hungrig zu Bett gehen“, so Henry Kissinger bei der Welternährungskonferenz 1974. Dies blieb leider ein leeres Versprechen. Knapp eine Milliarde Menschen leiden gegenwärtig an chronischem Hunger, vor allem in Afrika und Südasien, aber trotz nachholender Entwicklung auch in Lateinamerika, den GUS-Staaten sowie den USA (!) selbst.<sup>5</sup>

---

<sup>3</sup> Deutsche Fassung S. 115, Download: [www.bmu.de/files/pdfs/allgemein/application/pdf/agenda21.pdf](http://www.bmu.de/files/pdfs/allgemein/application/pdf/agenda21.pdf)

<sup>4</sup> Nach Positionspapier „Dezentrale Nachhaltigkeitsstrategien – Lokale Agenda 21“ der NachhaltigkeitskoordinatorInnen der österreichischen Bundesländer, Februar 2010.

<sup>5</sup> Zit. n. Hunger im Überfluss. Hrsg. v. Manuel Schneider. Politische Ökologie (90). München, ökom 2004.

**Weltagrарbericht 2008.** Über 500 WissenschaftlerInnen fassten im Weltagrарbericht 2008 im Auftrag der Vereinten Nationen und der Weltbank den Stand des Wissens über die globale Landwirtschaft, ihre Geschichte und Zukunft zusammen. Hier einige Befunde: Den knapp einer Milliarde Hungernden in der Welt stehen ebenso viele gegenüber, die an krank machender Übergewichtigkeit leiden. 2,3 Milliarden Tonnen Getreide werden weltweit geerntet, mehr als je zuvor. Doch nur 46 Prozent dieser Ernte dienen als Lebensmittel. Der Rest wird zu Tierfutter, Sprit und Industrierohstoff. Unser Ernährungs-System wird als eine der wichtigsten Ursachen für den Klimawandel, das Artensterben, für Umweltvergiftung, Wasserknappheit, Kinderarbeit, Armut und Ungerechtigkeit ausgewiesen.<sup>6</sup>

**Welternährungsbericht 2011.** Der aktuelle Report der Welternährungsorganisation (FAO) bestätigt leider das weitere Anwachsen des Hungers. Als die Hungerkrise verschärfender Trend wird darin das massive Ansteigen der Lebensmittelpreise in den letzten Jahren ausgemacht. Als Ursachen nennt der Report die Spekulation mit Nahrungsmitteln, die Zunahme von Ernteaussfällen wegen klimatischer Extremereignisse, den steigenden Fleischkonsum und die Flächenkonkurrenz mit dem „Biosprit“. Während einige größere Staaten das Schlimmste der Folgen der Lebensmittelpreissteigerungen abfedern konnten, seien viele kleinere, von Importen stark abhängige Länder weiter in die Armutsfalle gerutscht, so der Bericht. Dazu kommt nun noch die „Strategie“ des so genannten „landgrabbing“, der Aufkauf von fruchtbaren Flächen in Entwicklungsländern durch reiche Staaten, Privatpersonen oder Fonds.<sup>7</sup>

**Laut Welternährungsorganisation** könnten allein aufgrund der derzeitigen Erträge der globalen Landwirtschaft neun Milliarden Menschen ernährt werden. Hunger ist daher kein Problem der Knappheit, sondern ein Problem der Verteilung sowie der verfügbaren Kaufkraft. Das heißt: Die derzeitigen Ernährungsstrukturen sind alles andere als nachhaltig!

3

---

Aus einem Interview mit Jean Ziegler, dem ehemaligen UN-Sonderberichterstatter für das Recht auf Nahrung:<sup>8</sup>

*Herr Ziegler, laut dem Uno-Welternährungsbericht 2011 sterben täglich 37.000 Menschen an den Folgen des Hungers, über eine Milliarde Menschen sind unterernährt. Gibt es zu wenig Nahrungsmittel für die wachsende Menschheit?*

Jean Ziegler: „Der objektive Mangel an Nahrungsmitteln ist seit Beginn dieses Jahrtausends überwunden. In den letzten 50 Jahren hat es unglaubliche industrielle, technologische und elektronische Revolutionen gegeben, die die Produktionskräfte der Menschheit potenzialisiert haben. Heute leben wir auf einem Planeten, der vor Reichtum überquillt. Zugleich bestreitet niemand die Zahlen des Welternährungsberichts. Er stellt fest, dass alle fünf Sekunden ein Kind unter zehn Jahren verhungert. Gleichzeitig besagt der Bericht, dass die Landwirtschaft heute problemlos 12 Milliarden Menschen ernähren könnte. Ein Kind, das an Hunger stirbt, wird ermordet.“

*Kann der Fleischkonsum im Norden wirklich zu Hungersnöten im Süden führen, wie das immer wieder behauptet wird?*

So dogmatisch kann man das nicht sagen. Aber ein Zusammenhang zwischen Fleischkonsum und Hunger existiert schon: Die jährliche Weltgetreideernte beträgt rund zwei Milliarden Tonnen. Davon werden 500 Millionen Tonnen für das Beef-Feeding, für die massenhafte computergesteuerte Rindermast, verwendet. Das heißt, jede/r Vegetarier/in gibt den hungernden Kindern eine Chance, weil die verfügbare Menge Getreide steigt.

---

<sup>6</sup> Weltagrарbericht 2008, <http://www.weltagrарbericht.de/>

<sup>7</sup> Welternährungsbericht 2011, <http://www.fao.org/publications/sofi/en/>

<sup>8</sup> Interview im Schweizer TagesAnzeiger vom 6. 1. 2012, [http://www.tageswoche.ch/de/2012\\_01/international/249240/](http://www.tageswoche.ch/de/2012_01/international/249240/)

**Weltweit werden 85 Prozent der Nahrungsenergie** derzeit noch durch pflanzliche Lebensmittel gedeckt, insbesondere durch Getreidearten wie Reis, Weizen, Mais und Hirse, die mehr als die Hälfte der Nahrungsenergie liefern.<sup>9</sup> Sich ändernde Ernährungsstile der Oberschicht in den Ländern des Südens führen jedoch ebenfalls zur Verteuerung der Grundnahrungsmittel, da diese vermehrt an Masttiere verfüttert werden.

**Was die Welt isst.** Der Autor Faith D'Aluisio und der Fotograf Peter Menzel haben 25 Familien in 21 Ländern besucht und an ihren Tischen Platz genommen. Sie fotografierten was auf den Tisch, die Bastmatte oder andere Essenplätze kommt und rechneten nach, was alles kostet. Deutlich wird dabei, dass der Lebensmittelkorb in den Ländern mit hoher Kaufkraft nicht nur üppiger ausfällt, sondern auch viel ressourcenintensiver. Industrielle Lebensmittelherzeugung führt zu Unmengen an Verpackung und hohen Verarbeitungsgraden der Lebensmittel – „ursprüngliche“ Produkte sind Mangelware.<sup>10</sup>

**Fleisch.** Die Weltfleischproduktion hat sich in den letzten 60 Jahren vervierfacht. 1961 gab es weltweit an die 70 Millionen Tonnen Fleisch, 2009 waren es an die 270 Millionen Tonnen. Markant ist der Anstieg des Fleischverzehrs in Asien von marginalen 6 Millionen Tonnen im Jahr 1991 auf 110 Millionen Tonnen im Jahr 2009 (Verachtzehnfachung).<sup>11</sup> Der Trend zum Fleischverzehr verknappt und verteuert das Getreide, das verfüttert wird und den Ärmeren nicht mehr als Grundnahrungsmittel zur Verfügung steht.

**Zusammenhang mit unserem Ernährungsstil.** Vom Ziel der „Ernährungssicherheit für alle“ der Agenda 21 sind wir also weit entfernt. Wie hängt der Hunger in der Welt nun mit unseren Ernährungsgewohnheiten zusammen? Und tragen wir Mitverantwortung für diese unerträgliche Situation?

## 4

**Landraub.** Die industrialisierte, globalisierte Lebensmittelproduktion verleitet zu Fehlernährung in den reichen Ländern, in denen Lebensmittel zwar in Überfülle vorhanden sind, häufig jedoch von schlechter Qualität. Fastfood führt direkt in die Fettleibigkeit. Die Ernährung aus der „globalisierten Speisekammer“ ist jedoch auch äußerst ressourcenintensiv, da verbunden mit hohem Kunstdüngereinsatz, langen Transportwegen und direktem „Landraub“ durch den Futter- und Lebensmittelimport. Das Groteske an der Situation: Unter den Hungernden sind zu zwei Drittel KleinbäuerInnen und Landlose, die von fruchtbaren Ackerböden vertrieben wurden, auf denen nun Soja, Mais, Kaffee, Kakao und Gemüse für den Export angebaut werden. „Allein das Getreide, das an Tiere verfüttert wird, die schnellstmöglich zu Hamburgern weiterverarbeitet werden, könnte die halbe Menschheit ernähren.“<sup>12</sup>

**Wasserraub:** Wasser ist ein Grundnahrungsmittel und damit eine zentrale Ressource im Zusammenhang mit Ernährungssicherheit. Die exportorientierte, an Monokulturen ausgerichtete Landwirtschaft sowie die industrielle Lebensmittelproduktion verbrauchen nun sehr große Mengen an Wasser, das in vielen Ländern des Südens ohnedies knapp ist. „Der Wasserverbrauch von fünf der größten weltweit tätigen Nahrungsmittel- und Getränkekonzerne wäre ausreichend, um den Bedarf sämtlicher Menschen zu decken.“<sup>13</sup> Laut Vereinten Nationen haben eine Milliarde Menschen auf der Welt keinen sicheren Zugang zu Trinkwasser. Statistiken besagen, dass jeder von uns täglich 2 bis 4 Liter Wasser trinkt, wobei aber das meiste von uns „konsumierte“ Wasser Bestandteil von Nahrung ist: So verbraucht die Her-

<sup>9</sup> Beatrix Tappeser u.a.: Die blaue Paprika. Globale Nahrungsmittelproduktion auf dem Prüfstand. Basel, Birkhäuser 1999.

<sup>10</sup> Faith D'Aluisio, Peter Menzel: What the World Eats, Tricycle Press, 2008. Mehr: Was die Welt isst. [http://wirhabengenug.blogspot.com/2010\\_03\\_01\\_archive.html](http://wirhabengenug.blogspot.com/2010_03_01_archive.html) sowie <http://www.whattheworlddeats.com>.

<sup>11</sup> Zahlen nach Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO), zit. n. Chandran Nair: Der große Verbrauch. München, Riemann 2011, S. 150

<sup>12</sup> Welternährung. Global denken – lokal sehen. Politische Ökologie, März 2012 (Ökom-Verlag, München), S. 7

<sup>13</sup> Ebd. S. 7

stellung von 1 Kilo Rindfleisch zum Beispiel 15.000 Liter Wasser, während die Produktion von 1 kg Weizen „nur“ 1.500 Liter Wasser benötigt.<sup>14</sup>

**Lebensmittelverschwendung:** Die moderne industrielle Ernährungsweise ist nicht nur sehr transport- und verpackungsintensiv, sondern es werden auch immer mehr Lebensmittel weggeworfen. Die Supermärkte müssen „abgelaufene“ Ware ausmustern. Die KonsumentInnen kaufen häufig zu große Mengen ein, die dann verderben. So landen in der EU pro Jahr rund 189 Millionen Tonnen an Lebensmitteln im Müll. Das sind im Schnitt laut EU-Kommission rund 179 Kilogramm pro EU-Bürger/in.<sup>15</sup>

**Massentierhaltung.** Der hohe Fleischkonsum ist nur „machbar“ aufgrund der weit verbreiteten Massentierhaltung. Diese ist verbunden mit hohem Umweltverbrauch und Tierleid, denn sie degradiert Tiere zu „Produktionsautomaten“. Eingepfercht in engen Ställen, hochgezüchtet mit Hormonpräparaten und permanentem Stress ausgesetzt, wird den Tieren jeglicher Eigenwert abgesprochen. Das Ergebnis sind Fleischprodukte von schlechter Qualität, wie eine „arte“-Dokumentation „Dürfen wir Fleisch essen?“ aufzeigt.<sup>16</sup>

**Gesundheitsverträglicher Fleischkonsum:** In Europa ist Fleisch ein traditioneller Bestandteil der Ernährungskultur. Doch wird in der Regel zu viel davon verzehrt, insbesondere vom männlichen Teil der Bevölkerung. Der Österreichische Ernährungsreport bezeugt einen relativ gleich bleibenden Fleischkonsum in den letzten Jahren. Schweinefleisch macht mit gut 40 kg/Kopf und Jahr den größten Anteil, gefolgt von Rind- und Kalbfleisch (12,2 kg) und Geflügel (11,1 kg). Der Befund des Ernährungsreports: „Bei einer angenommenen Fleischportionsgröße von 125 g bedeutet das, es kam etwa zweimal pro Woche Rindfleisch auf den Tisch, etwa sechsmal pro Woche Schweinefleisch und etwa ein- bis zweimal pro Woche Geflügel. Die Ernährungsempfehlung von 1 bis 2 Fleischportionen pro Woche wurde bei weitem überschritten.“<sup>17</sup>

5

## ZUR SITUATION IN SALZBURG

**Hoher Bio-Anteil.** Insgesamt ist der Kunstdüngereinsatz in Österreich rückläufig. Der Anteil naturangepasster und biologischer Landwirtschaft ist stark gewachsen. Lebensmittelskandale wie BSE haben das Ernährungsbewusstsein gehoben und die Nachfrage nach regionalen Produkten erhöht. In Salzburgs Landwirtschaft, die vor allem auf Milchproduktion ausgerichtet ist, werden mittlerweile über 50 Prozent der genutzten Agrarflächen biologisch bewirtschaftet.<sup>18</sup>

**Regionale Küche.** Doch auch Salzburg ist eingeklinkt in die globalen Ernährungsketten des Agrobusiness. Auch wenn keine Daten über den Importanteil der in Salzburg verzehrten Lebensmittel sowie über die Güterströme vorliegen, ist davon auszugehen, dass der Verzehr regional erzeugter Produkte ausgeweitet werden kann. Bewusstseinsbildung tut not. Im Rahmen des Projekts „Wir essen nur Regionales“ sucht das Salzburger Agrarmarketing Familien, die sich auf ein Regionalitätsexperiment einlassen wollen. Die Aufgabe: Sechs Monate lang sollten - so gut es geht - ausschließlich regionale Lebensmittel auf dem Speiseplan stehen.<sup>19</sup>

<sup>14</sup> Weltwassertag 2012, [http://www.umweltbundesamt.at/umweltsituation/wasser/wasser\\_termine/weltwassertag/](http://www.umweltbundesamt.at/umweltsituation/wasser/wasser_termine/weltwassertag/)

<sup>15</sup> Nach: Salzburger Nachrichten 23. 1. 2012

<sup>16</sup> Dürfen wir Tiere essen? Arte vom 27.3.2012, [http://videos.arte.tv/de/videos/duerfen\\_wir\\_tiere\\_essen\\_themenabend-6466016.html](http://videos.arte.tv/de/videos/duerfen_wir_tiere_essen_themenabend-6466016.html)

<sup>17</sup> Österreichischer Ernährungsbericht 2008. Hrsg. vom Bundesministerium für Gesundheit, S. 98.

[http://suche.gmx.at/web?origin=serp\\_sf\\_atf&q=%C3%96sterreichischer+Ern%C3%A4hrungsbericht+2008+&search=Suche](http://suche.gmx.at/web?origin=serp_sf_atf&q=%C3%96sterreichischer+Ern%C3%A4hrungsbericht+2008+&search=Suche)

<sup>18</sup> Auskunft von Peter Hecht, Bio Austria Salzburg, <http://www.bio-austria.at/bundeslaender/salzburg>

<sup>19</sup> „Wir essen nur Regionales“, Start der Ausschreibung März 2012, [www.salzburgerlandwirtschaft.at/de/regional/index.asp](http://www.salzburgerlandwirtschaft.at/de/regional/index.asp)

**Lebensmittel im Müll.** Und auch in Salzburgs Müllcontainern sind zahlreiche Lebensmittel zu finden. Eine Studie zeigt, dass durchschnittlich für jeden Haushalt Einsparungen von 226,85 Euro aufgrund leicht vermeidbarer Lebensmittelabfälle möglich wären.<sup>20</sup> Laut Umweltressort des Landes landen landesweit rund 9300 Tonnen genießbare Lebensmittel im Restmüll – das entspricht der Ladung von 925 Sattelschleppern, inklusive Biotonnen wären es noch mehr!<sup>21</sup>

**Fehlernährung bei Kindern** führt zu Konzentrations- und Lernschwäche und zu frühen, gesundheitlichen Beeinträchtigungen. Neben den Eltern sind dabei auch die Lebensmittelanbieter in die Pflicht zu nehmen, da stark verarbeitete Produkte meist einen hohen Salz- bzw. Zuckeranteil aufweisen.<sup>22</sup>

**Bewusst essen.** Mit Projekten wie „Gesundes Essen an Schulen“ wird versucht, frühzeitig ein Bewusstsein für ein richtiges Ernährungsverhalten zu erzeugen.<sup>23</sup> Dass (immer mehr) junge Menschen nicht nur gegenüber Tierschutz und vegetarischer Kost aufgeschlossen sind, sondern bewusst auch regionale Produkte wünschen, hat eine Studie „Gut Essen in der Mensa“ an der Universität Salzburg gezeigt: Über 80 Prozent der befragten Studierenden, Lehrenden und Angestellten wünschten sich ein saisonales Salatbuffet, für zwei Drittel sind mehr vegetarische Angebote wichtig, 85 Prozent wünschten sich mehr regionale und rund 70 Prozent biologische Lebensmittel in ihrer Mensa.<sup>24</sup> Die Bewegung „Slow Food“, die auch in Salzburg aktiv ist, setzt sich für die Wiederaneignung einer Esskultur mit regionalem Bezug ein.<sup>25</sup> Dazu gehört auch ein entsprechender (verpflichtender) Kochunterricht an Schulen.<sup>26</sup>

## ZUKUNFTSVORSCHLÄGE

### 6

#### Wie können wir als BürgerInnen zu einer global nachhaltigen Ernährungsweise beitragen?

- Lange Transportwege erhöhen den ökologischen Fußabdruck des Ernährungsbereichs. Durch die Bevorzugung von saisonalen Produkten aus der Region wirken wir diesem Trend entgegen, zugleich fördern wir regionale Wirtschaftsstrukturen.
- Studien belegen, dass Bio-Landwirtschaft am besten hilft, die Ökosysteme, etwa intakte Böden, zu erhalten. Mit dem Kauf biologischer Lebensmittel ernähren wir uns gesund und naturverträglich.
- Lebensmittel sind kein Müll. Durch eine vorsorgende Haushaltsplanung und den Einkauf der richtigen Mengen gelingt es uns, diesem Imperativ zu folgen.
- Ernährungsstile sind immer den klimatischen Bedingungen anzupassen. In fruchtbaren Regionen ist daher ein etwas größerer Fleischverzehr als in sehr trockenen Regionen möglich. Dennoch leben wir auch hier über unsere Verhältnisse. Eine Reduzierung des ressourcenintensiven und auch aus Gesundheitsgründen bedenklichen Fleischverzehrs ist geboten. Fleisch aus Massentierhaltung ist aus tierethischen Gründen abzulehnen.
- Tropische Früchte und Produkte wie Kaffee oder Kakao sind die Würze unserer Speisepläne. Doch sollen diese aus fairem Handel bezogen werden.

<sup>20</sup> Vera Bernhofer: Monetäre Bewertung von Lebensmittelabfällen im Restmüll aus Konsumentensicht im Untersuchungsgebiet Salzburg. 2009. [www.wau.boku.ac.at/fileadmin/\\_/H81/H813/IKS\\_Files/Lehre/Diplomarbeiten/Abgeschlossene\\_Diplomarbeiten/DA\\_Bernhofer.pdf](http://www.wau.boku.ac.at/fileadmin/_/H81/H813/IKS_Files/Lehre/Diplomarbeiten/Abgeschlossene_Diplomarbeiten/DA_Bernhofer.pdf)

<sup>21</sup> Nach Salzburger Nachrichten, 13. 4. 2012.

<sup>22</sup> Christian Granbacher: Lebensmittel für Kinder versprechen oft zu viel. Echo, 6.6.2011, [http://www.echoonline.at/index.php?option=com\\_content&view=article&id=3406:lebensmittel-fuer-kinder-versprechen-oft-zu-viel&catid=31:leben&Itemid=60](http://www.echoonline.at/index.php?option=com_content&view=article&id=3406:lebensmittel-fuer-kinder-versprechen-oft-zu-viel&catid=31:leben&Itemid=60)

<sup>23</sup> Anfrage zur Leitlinie Schulbuffet, Stenographischen Protokoll des Salzburger Landtages, 17.1.2012. <http://www.salzburg.gv.at/00201ipi/14Gesetzgebungsperiode/4Session/320.pdf>

<sup>24</sup> [http://www.gutessen.at/uploads/downloads/Univerpfelegung\\_screen\\_LM\\_270409.pdf](http://www.gutessen.at/uploads/downloads/Univerpfelegung_screen_LM_270409.pdf)

<sup>25</sup> Slow Food-Bewegung, [www.slowfoodaustria.at/slow-food-in-osterreich/](http://www.slowfoodaustria.at/slow-food-in-osterreich/)

<sup>26</sup> Vgl. „Essen ist Lebensgestaltung. Nahrung machen statt auswählen.“ Martina Kaller im Gespräch mit Gabriele Sorgo. In: Die unsichtbare Dimension. Bildung für nachhaltige Entwicklung im kulturellen Prozess. Wien, Forum Umweltbildung, 2011, S. 155-164.

### Wie kann die Gemeinde zu einer nachhaltigen Ernährungsweise beitragen?

- Durch die Verwendung regionaler, aus naturnaher und biologischer Landwirtschaft stammender Produkte in den eigenen Einrichtungen wie Kindergarten oder Schule sowie bei gemeindeeigenen Veranstaltungen und Festen wirkt die Gemeinde als Vorbild.
- Die Berücksichtigung nachhaltiger Lebensmittel als Kriterium bei Ausschreibungen von Versorgungsleistungen (Kantinen, Schulküchen, Büffets) wirkt ebenso.
- Die Förderung von Bauernmärkten und lokalen Direktvermarktungsinitiativen unterstützt regionale Nahrungsketten.
- Info-Veranstaltungen oder Ernährungskolumnen in der Gemeindezeitung können zur Bewusstseinsbildung beitragen.

### Wie kann die Landespolitik zu einer nachhaltigen Ernährungsweise beitragen?

- Durch die Verwendung regionaler, aus naturnaher und biologischer Landwirtschaft stammender Produkte in den eigenen Einrichtungen sowie bei landeseigenen Veranstaltungen und Festen wirkt das Land als Vorbild.
- Die Berücksichtigung nachhaltiger Lebensmittel als Kriterium bei Ausschreibungen von Versorgungsleistungen (Kantinen, Schulküchen, Büffets) wirkt ebenso.
- Auch das Land kann Bauernmärkte und lokalen Direktvermarktungsinitiativen fördern.
- Info-Veranstaltungen etwa in Kooperation mit der Gesundheitsabteilung des Landes können zu einem bewussten Ernährungsstil beitragen.
- Sinnvoll ist auch die Förderung von Projekten in der Entwicklungszusammenarbeit, die der Ernährungssouveränität in den Ländern des Südens dienen.

## 7

### Wie können Lebensmittelversorger zu einer nachhaltigen Ernährungsweise beitragen?

- Der Lebensmittelhandel reagiert auf Kundenwünsche. Eine offensive Strategie für mehr regionale und biologische Produkte kann aber auf die Kundenprioritäten zurückwirken.
- Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen erfordert intelligente Planungen, die etwa Waren kurz vor dem Ablaufdatum billiger anbieten. Brot kann zum Beispiel jeden Tag eine Stunde vor Geschäftsschluss zum halben Preis abgeben.

### Wie kann die internationale Politik zu einer global nachhaltigen Ernährung beitragen?

- Zahlreiche Studien, etwa zuletzt der Weltagrarbericht, bezeugen, dass der Natur angepasste, regionale Landwirtschaftsstrukturen der beste Garant für die Herstellung von Ernährungssouveränität sind. Entwicklungszusammenarbeit muss sich daher schwerpunktmäßig auf die Förderung dieser Strukturen konzentrieren.<sup>27</sup>
- Eine Welt in sozialer und ökologischer Balance ist nur erreichbar durch eine „Weltsozialpolitik“, also die Transferierung von Mitteln aus dem reichen Norden in die Länder des Südens. Möglich ist diese durch Weltsteuern auf Rüstungsgüter, Finanztransaktionen und CO<sub>2</sub>-Emissionen. So werden Lebensmittel für alle Menschen leistbar!



**Zum Verfasser:** Mag. Hans Holzinger ist wissenschaftlicher Mitarbeiter der Robert-Jungk-Stiftung Salzburg. Seine Arbeitsschwerpunkte sind Nachhaltigkeit, globaler Ausgleich, neue Wohlstandsbilder, Zukunft der Arbeit und sozialen Sicherung. Sein Buch „Neuer Wohlstand. Leben und Wirtschaften auf einem begrenzten Planeten“ (JBZ-Verlag) erscheint im Mai 2012. Mehr: [www.jungk-bibliothek.at](http://www.jungk-bibliothek.at), [h.holzinger@salzburg.at](mailto:h.holzinger@salzburg.at)

Erstellt für „sabine“ im Auftrag des Projektes Rio20+ Salzburg, das von der Umweltabteilung des Landes Salzburg und dem Lebensministerium gefördert wird.

<sup>27</sup> In Salzburg gibt es zahlreiche zivilgesellschaftliche Gruppen, die sich in diesem Sinne engagieren. Über den Entwicklungspolitischen Beirat fördert auch das Land Salzburg konkrete Projekte. Mehr siehe [www.salzburg.gv.at/eza](http://www.salzburg.gv.at/eza).



ZEIT ZU HANDELN – IDEENFRAGEBOGEN

## "Wie essen? Nachhaltige Ernährungsstile bei uns und global!"

Vom 20.-22. Juni 2012 findet in Rio de Janeiro eine große Konferenz für „Umwelt und Entwicklung“ statt, bei der Wege zu einer nachhaltigen Welt diskutiert werden.

**Ein zentrales Thema ist dabei ein nachhaltiges Ernährungsverhalten.**

Was können wir in Salzburg dazu beitragen? Der folgende Ideen-Fragebogen erhebt Vorschläge, was wir als Einzelne tun können im Sinne einer Selbstverpflichtung, was die Gemeinden und was die Landespolitik tun kann. Die Ergebnisse werden bei der „sabine“-Abschlussveranstaltung am 20. Juni in St. Virgil Salzburg präsentiert und reflektiert.

Wir bitten Sie um jeweils maximal drei Antworten.

1. Was ich mir selber vornehme bzw. bereits umsetze [Selbstverpflichtung]

.....  
.....  
.....

8

2. Was unsere Gemeinde tun kann [Vorschläge für Selbstverpflichtung der Gemeinde]

.....  
.....  
.....

3. Was das Land Salzburg tun kann [Vorschläge für Selbstverpflichtung des Landes]

.....  
.....  
.....

Falls Sie über die Ergebnisse informiert werden wollen, ersuchen wir um Bekanntgabe von

Name: ..... E-Mail: .....

oder Adresse: .....

*Besten Dank für Ihre Mitwirkung. Online: [www.jungk-bibliothek.at/IdeenfuereinnachhaltigesSalzburg.htm](http://www.jungk-bibliothek.at/IdeenfuereinnachhaltigesSalzburg.htm)*