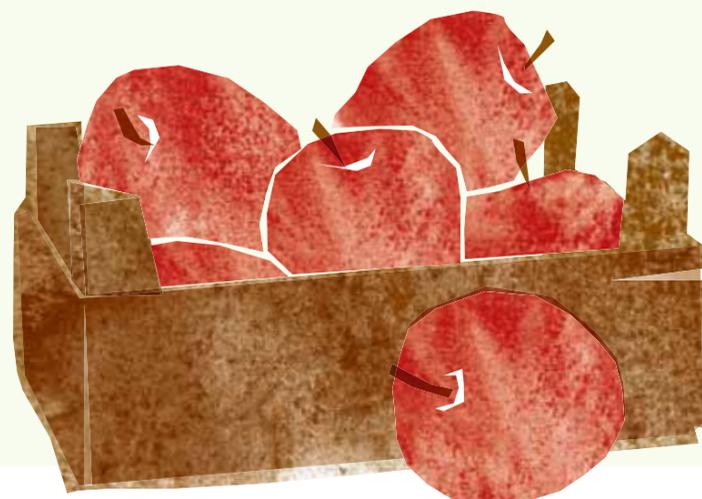


Rücksicht trägt Früchte



Konsumenten wird oft vorgehalten, dass sie verschwenderisch mit Lebensmitteln umgehen und so die Ressourcen strapazieren. Doch was tut sich auf Seiten der Erzeuger in puncto Nachhaltigkeit?

Lebensmittel so zu produzieren, dass Umwelt und Gesellschaft für nachfolgende Generationen lebenswert bleiben, das ist ein wichtiger Grundsatz für die Herstellung von Nahrungsmitteln. Wissenschaftler, Organisationen und Einzelpersonen treibt die Frage an, wie Anbau, Verarbeitung und Transport von Lebensmitteln so verbessert werden können, dass sie die Ressourcen und das Klima nicht belasten.



Naturschutz

Ein wichtiger Pfeiler dafür ist der Ökolandbau. Bauern, die sich dieser Form der Landwirtschaft verschrieben haben, ziehen Obst und Gemüse, Getreide und Futtermittel so heran, dass die Bodenfruchtbarkeit und die Artenvielfalt erhalten bleiben und Gewässer geschützt werden. Sie setzen weder chemisch-synthetischen Mineraldünger noch chemische Schädlingsbekämpfungs- und Pflanzenschutzmittel ein. Tierhalter verzichten bei der Aufzucht von Vieh auf wachstumsbeschleunigende Hormone oder Antibiotika. Das Futter für die Tiere entsteht nach Möglichkeit dort, wo die Tiere heranwachsen, um Transportwege zu reduzieren und Kreisläufe geschlossen zu halten.

Soziale Gerechtigkeit

Doch der Umweltaspekt ist nur ein Punkt, wenn es um die Nachhaltigkeit der Lebensmittelerzeugung geht. Zentral ist ebenso die soziale Gerechtigkeit. Dazu gehört, dass die Produktion von Lebensmitteln angemessen vergütet wird. Nicht nur in Europa, sondern auch in Entwicklungs- und Schwellenländern. Initiativen wie TransFair setzen sich daher seit 20 Jahren dafür ein, dass Anbauer von Kakao, Kaffee, Bananen und Soja menschenwürdig leben und arbeiten können.

Urban Farming

Neue Impulse gehen von Projekten im Bereich Urban Farming aus. Forscher und Entwickler beschäftigen sich damit, wie Nahrung da erzeugt werden kann, wo sie am meisten benötigt wird: in den Großstädten. Auf Flachdächern könnten demnach schon bald Obst und Gemüse im großen Stil angebaut werden. Intelligente Systeme ermöglichen, dass zum Beispiel Abwärme von Gebäuden genutzt wird. Außerdem bleiben die Transportwege kurz. Ein weiteres spannendes Projekt des Urban Farming ist der „Tomatenfisch“. Lesen Sie dazu die Reportage auf den folgenden Seiten.

Nachgefragt: Das sagen Teilnehmer von „Ideen Initiative Zukunft“ über Nachhaltigkeit von Nahrung



▶ **ADINA HAMMOUD | von Fairness macht froh (Berlin)** setzt sich zusammen mit Kollegin Zuzana Welgová für faire Bezahlung von Landwirten in Entwicklungsländern ein. „Menschen, die unsere Lebensmittel produzieren, sollen dies unter gesunden und menschenwürdigen Bedingungen tun. Dazu gehört, dass sie ein Einkommen erwirtschaften, von dem sie selbst und ihre Familien menschenwürdig leben können. Egal wo auf der Welt.“



▶ **ACHIM HAPPEL | von Eco Kids Germany (München)** zeigt Kindern, wie nachhaltige und gesunde Ernährung funktioniert. „Nachhaltige Lebensmittel zeichnen sich für mich dadurch aus, dass sie auf möglichst natürliche Art und Weise erzeugt worden sind. Ihre Inhaltsstoffe sollten so beschaffen sein, dass sie weder unserem Körper noch der Umwelt schaden.“



▶ **BARBARA ZEPPENFELD | von Nutztier-Arche Rosenhof (Frankenau-Altenlotheim bei Kassel)** will bewährte Haustierrassen erhalten und züchtet die alte Milchschafrasse Krainer Steinschaf. „Vielfalt ist für mich ein wichtiger Aspekt von Nachhaltigkeit. Besonders die in der Tierwelt. Einige Nutztierassen haben die Jahrhunderte überdauert. Man sollte sie nicht zugunsten von Hochleistungsrassen, die auf Futter von Übersee angewiesen sind, aussterben lassen. Alte Milchviehrassen sind zum Beispiel viel robuster und haben eine höhere Milchleistung, wenn man ihre längere Lebenszeit in Betracht zieht.“



▶ **TINA ROETHER | von Nachhaltige Ernährung (Grävenwiesbach bei Gießen)** leitet das Küchenteam der Pfadfinder und hat dort die Verpflegung umgestellt. „Eine nachhaltige Ernährung ist der erste Schritt zu einer besseren Welt. Deshalb setzen wir auf saisonale und regionale Produkte von Bauern aus der Umgebung. Lebensmittel sollten nicht einmal um die halbe Welt fliegen und dabei massenweise Kerosin verbrauchen. Viele unserer Pfadfinder gehen mit einer Stofftasche einkaufen, anstatt jedes Mal drei Plastiktüten zu verschwenden.“ >

**IDEEN
INITIATIVE
ZUKUNFT**
Gemeinsam gestalten wir die Zukunft.

Mehr zur Nachhaltigkeitsinitiative der Deutschen UNESCO-Kommission und dm unter www.dm.de/iiz