

„Demokratisch in Bruck“ – eine monatliche Gesprächsrunde der Sozialinitiative „Brucker Brücke – das WIR stärken“

Das Thema der Begegnung am 14. Dezember 2018:

Essens- und Nahrungsmittelpolitik in der Kritik – Verschwendung von Lebensmitteln und wie man sie bekämpfen kann

Dokumentation

Folgende Gäste waren anwesend:

- Caro und Franzi, Studentinnen und Aktivistinnen aus Olching, die durch das „Containern“ von Lebensmitteln gegen die Lebensmittelverschwendung protestieren, die Welt durch politisches Engagement verbessern wollen – ein durchaus ehrenwertes Unterfangen – und dadurch ein hohes persönliches Risiko eingegangen sind;
- Dr. Richard Bartels, Tierarzt i.R. aus Fürstenfeldbruck, für Slow Food Fünfseenland und im Ernährungsrat FFB engagiert;
- Lidija Bartels, aktives Leitungsteammitglied der Brucker Tafel;
- Josef Hecker, als Produzent von hochwertigen Lebensmitteln versierter Praktiker von der Bioland-Gärtnerei Hecker in Olching, zudem Initiator einer kooperativen Solidarischen Landwirtschaft (SoLawi) und Mitbegründer der Gemeinwohl-Ökonomie (GWÖ) in Bayern;
- Brigitte Göddert-Hecker, wie Josef Hecker jahrzehntelang in der Bioland-Gärtnerei Hecker in Olching aktiv;
- Dr. Ingrid Jaschke, Biologin aus Olching, ehemals 3. Bürgermeisterin, Kreisrätin, vor Ort für den Bund Naturschutz in Bayern e.V. (BN) aktiv, dem größten und ältesten Umweltverband in Bayern und Deutschland;
- Harald Buwert (aus Olching – Videoaufnahmen – seit Jahrzehnten in der Arbeit für Frieden, Demokratie und Abrüstung tätig und Verantwortlicher für das Infoportal www.ffbaktiv.de), Inge Ammon (aus Fürstenfeldbruck – ist seit über 25 Jahren in der Asylarbeit tätig und noch viel länger in der Arbeit für Frieden und Abrüstung), Alfred Pichler (aus Maisach-Gernlinden – ehemals in der Katholischen Arbeitnehmerbewegung (KAB) aktiv, setzt sich für ökologisch umsichtigen Konsum ein), alle Mitglieder der Sozialinitiative „Brucker Brücke – das WIR stärken“.
- **Moderation:** Rudolf H. Ende, Dipl. Sozialpädagoge i.R. aus Schöngeising, seit langem politisch und praktisch engagiert, war 12 Jahre ehrenamtlicher Gemeinderat, ist langjähriges BN-Mitglied und jetzt Initiator eines Gemeinschaftsgartenprojekts im westlichen Landkreis.

Anlass für das Thema ist folgender Sachverhalt:

In Deutschland entstehen lt. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) rund 11 Millionen Tonnen [manche Quellen sprechen sogar von 18 Mio. Tonnen – diese Menge entspricht einer Lastwagenladung voll pro Minute!] **Lebensmittelabfälle im Jahr** [geschätzt bzw. hochgerechnet – ohne die Verluste in der Landwirtschaft, die bei ca. 5 % der Ernteerträge liegen sollen – exakte Statistiken darüber gibt es bisher nicht!], **wobei rund 61 Prozent in den privaten Haushalten und je rund 17 Prozent von Industrie und Großverbrauchern verursacht werden. In privaten Haushalten werden pro Kopf und Jahr 55 Kilogramm Lebensmittel weggeworfen.** Werden diese Lebensmittelabfälle vermieden, könnten in Deutschland einer Studie zufolge **pro Jahr rund 30 Milliarden Euro eingespart** werden.

I. Politische Maßnahmen

1. Produzenten

EU-Agrarsubventionen

Josef Hecker gibt einen kleinen Einblick in die Mechanismen der EU-Agrarsubventionen: 60 Milliarden Euro stehen in der EU jährlich für Agrarzuschüsse zur Verfügung, davon sind etwa 5 Milliarden Euro für deutsche Landwirte vorgesehen. Die Gärtnerei Hecker in Olching bezieht bewusst keine EU-Agrarsubventionen und zählt damit zu den Förderungsverweigerern. Die vergleichsweise kleinen Flächen, die von ihnen bewirtschaftet werden, bringen nur sehr wenige Förderungsgelder ein. Der Zeitaufwand für Datenerhebung und Kontrollen würden sich daher kaum lohnen. Hierin zeigt sich ein grundlegendes Problem der Gestaltung der Subventionen: Je größer die Flächen, desto mehr Einnahmen. Demnach ist es für einen landwirtschaftlichen Betrieb erstrebenswert, große Flächen zu bewirtschaften, bzw. immer weiter zu wachsen. Überproduktionen sind hier also vorprogrammiert. Zwar gibt es einen gesonderten Topf (die sogenannte zweite Säule) mit 1,3 Milliarden Euro für die Entwicklung des ländlichen Raumes. Hierin werden auch Kriterien der ökologischen Lebensmittelproduktion berücksichtigt. Dies sei jedoch nur ein Tropfen auf den heißen Stein, insgesamt werden kleine und ökologische Betriebe stark benachteiligt. Ab 2020 sieht die EU eine Neuregelung der EU-Agrarsubventionen vor; entschieden wird darüber aber bereits 2019. Zur Diskussion steht der Ausbau der zweiten Säule. Es ist dringend Zeit für Veränderungen im Hinblick auf eine gemeinwohlorientierte ökologische Landwirtschaft.

Insgesamt jedoch kritisiert Joseph Hecker die derzeitige „Förderpolitik“: wenn ein paar Jahre die Schweinemast und im nächsten Jahr die Milchkuhhaltung gefördert werden, so kann sich keine nachhaltige Landwirtschaft entwickeln.

Die wahren Kosten von Lebensmitteln

Richard Bartels weist auf die „wahren Kosten“ unserer Lebensmittel hin. Für den Preis, für den Lebensmittel im Supermarkt zu erwerben sind, könnten diese niemals hergestellt werden. Mit einbezogen werden müssten sowohl die Subventionen, als auch der Einfluss auf unsere Umwelt mitsamt CO²- bzw. ökologischem Fußabdruck, um zu einer umfassenden Darstellung des Kostenaufwands zu gelangen. Ebenfalls müssen soziale Auswirkungen miteinbezogen werden, wenn Lebensmittel unter ausbeuterischen Arbeitsbedingungen hergestellt werden.

Krummes Gemüse

Schon auf dem Feld wird vielerorts Obst und Gemüse aussortiert, weil es beispielsweise zu groß, zu klein, zu krumm ist und damit nicht EU-Normen, den Anforderungen (Schönheitsnormen) der industriellen Lebensmittelkonzerne oder den Vorstellungen der Verbraucher*innen entspricht. Manche Feldfrüchte können zu Saft oder Futtermittel weiterverwertet werden, doch laut WWF machen die „Abfälle“ im Bereich Landwirtschaft etwa 7 Mio. Tonnen im Jahr aus. Josef Hecker bringt ebenfalls die Kritik an, dass sich Zuchtziele im Gemüseanbau geändert haben. Demnach wird weniger auf Inhaltsstoffe und Geschmack gezüchtet, sondern viel mehr auf Form geachtet. Es bräuchte mehr Initiativen, die gezielt krummes Gemüse abnehmen und verkaufen – zwar gibt es bereits auf überregionaler Ebene zwei Initiativen („etepetete“ und „Querfeld“ – siehe Links im Anhang), doch auch lokal gesehen ist der Bedarf noch viel größer. Verbraucher*innen müssen in dieser Hinsicht wieder lernen, auch krummes oder klein gewachsenes Gemüse zu akzeptieren.

Entwicklung und Förderung der Ökologischen Landwirtschaft

Wir sind uns einig, dass die Zukunft der Landwirtschaft ökologisch sein muss. Bezieht man die

wahren Kosten unserer Lebensmittel mit ein, so kommen auch wir zu dem Schluss, dass ökologische Landwirtschaft sogar mit mehr Effektivität als die konventionelle punkten kann. Hierzu ein Hinweis auf den Buchtitel von Felix zu Löwenstein, Agrarwissenschaftler: „Food Crash. Wir werden uns ökologisch ernähren oder gar nicht mehr.“

Der Bauernverband, der eigentlich die Interessen aller Bauern/Bäuerinnen vertreten sollte, predigt jedoch das Mantra vom „Wachsen oder Weichen“, sonst könnten „wir“ angeblich die Weltbevölkerung nicht ernähren. Dieser Fehleinschätzung widerspricht der Weltagrarbericht aus dem Jahr 2008 vehement (siehe Link im Anhang). Die künftige Agrarförderung muss sich unbedingt an ökologischen Kriterien orientieren, wenn sie das weitere Bauernsterben zu Gunsten großindustrieller Agrarwirtschaft vermeiden will.

Lebensmittelproduktion global gesehen

Richard Bartels bringt den Aspekt des Welthandels mit in die Diskussion ein. Die Lebensmittelproduktion in Deutschland liegt nach offiziellen Angaben bei etwa 130 % des Eigenbedarfs. Nachdem hiervon knapp die Hälfte für die Tonne produziert wird, müsste man die Zahl eigentlich anpassen, sodass wir bei rund 200 % unseres eigentlichen Bedarfes liegen. Ingrid Jaschke bringt an, dass wir in Deutschland nur in solchen Mengen und zu solch niedrigen Preisen produzieren können, weil die Ressourcen hierzu aus dem globalen Süden kommen, beispielsweise Sojafuttermittel. Wir erzeugen also unsere Fleischprodukte hauptsächlich unter Inanspruchnahme von großindustriell bewirtschafteten landwirtschaftlichen Flächen in Südamerika und zu Ungunsten der dortigen Landbevölkerung. Die in Deutschland unverkäuflichen Reste des Hühnerfleisches (Karkassen, Flügel, Füße) werden zu Spottpreisen in afrikanische Länder exportiert und zerstören dort lokale Märkte. Wir ernähren uns und exportieren unsere Erzeugnisse auf Kosten anderer Menschen.

SoLawi Hecker in Olching

Josef Hecker stellt kurz das Konzept der Solidarischen Landwirtschaft vor. Hier „tragen mehrere private Haushalte die Kosten eines landwirtschaftlichen oder gärtnerischen Betriebs, wofür sie im Gegenzug dessen Ernteertrag erhalten. Durch den persönlichen Bezug zueinander erfahren sowohl die Erzeuger*innen als auch die Verbraucher*innen die vielfältigen Vorteile einer nicht-industriellen, marktunabhängigen (ökologischen) Landwirtschaft.“

2. Handel

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

Leiter*innen von Supermärkten sprechen im Zusammenhang mit der Lebensmittelverschwendung oft das MHD an, was ihnen das Weiterverteilen von noch genießbaren Lebensmitteln erschwert. Für die Lebensmittelkonzerne ist diese gesetzliche Vorgabe jedoch ein Gewinn. Es treibt zwangsläufig deren Umsätze in die Höhe. Das „Mindesthaltbarkeitsdatum“ ist aber kein „Verfallsdatum“, welches nur auf wenigen schnell verderblichen Waren wie z.B. Fleisch angegeben werden muss.

Wir sind uns alle einig, dass die Bezeichnung Mindesthaltbarkeitsdatum den Verbraucher*innen einen falschen Eindruck vermittelt. Es wird eher als „gesundheitsgefährdend“ wahrgenommen und führt dazu, dass riesige Mengen an Lebensmitteln in der Mülltonne landen, obwohl sie noch längst nicht verdorben sind. Hier wäre es sinnvoll, z.B. ein zweites Datum nach dem Vorbild des „Verbrauchsdatums“ einzuführen, welches den Verbraucher*innen einen realistischeren Anhaltspunkt gibt, bis wann die Lebensmittel noch haltbar sind, oder besser über den Sinn und Zweck des MHD zu informieren.

Hygienewahn

In Deutschland haben wir sehr strenge Hygienevorschriften. Caro bringt ein, dass diese zwar an einigen Stellen von großer Bedeutung sind, sie jedoch oft prioritär über alles andere gestellt werden. Richard Bartels kann aus seiner beruflichen Erfahrung sprechen und bestätigen, dass unter dem Deckmantel des Verbraucherschutzes die Hygienevorschriften zu streng genommen werden und u.a. zur Lebensmittelverschwendung beitragen. Am Beispiel der Milchhygiene lässt sich dies sehr anschaulich beschreiben: Durch die Pasteurisierung der Milch sind bereits alle pathogenen Keime aus der Milch entfernt worden. Beispielsweise ist ein Joghurt in den meisten Fällen noch Monate über dem MHD ohne Mängel zu verzehren. Wenn Bakterien heranreifen sollten, dann sind dies Säuerungsbakterien, im schlimmsten Fall können sie zu etwas Bauchschmerzen führen. Sollte es in seltenen Fällen zum Auftauchen von Listerien oder Salmonellen etc. kommen, dann liegt dies nicht an dem Joghurt, der nicht schnell genug verbraucht wurde, sondern diese Mängel wurden an anderen Stellen der Produktionskette verursacht.

Gerade bei der Verschwendung von tierischen Produkten sehen wir eine besonders deutliche Problematik. Hier stehen nicht nur der enorme Ressourcenverbrauch im Vordergrund, sondern auch Aspekte des Tierwohls.

Bei der industriellen Produktion von Lebensmitteln wird meist in großen Mengen gewirtschaftet. Dabei ist das Risiko viel höher, dass eine ganze Charge von hygienischen oder auch sonstigen Produktionsfehlern betroffen ist. Das Bedürfnis, sich vor Eventualitäten zu schützen, ist demnach größer geworden.

Verpflichtung von Supermärkten

Caro & Franzi haben durch ihren Hintergrund des Container-Falls besonders die Supermärkte im Blick. Sie haben eine Online-Petition ins Leben gerufen, die mittlerweile über 70.000 Unterschriften zählt. Hierin wenden sie sich direkt an das Bundesjustizministerium, sowie den Vorstandsvorsitzenden des Edeka-Konzerns. Sie fordern eine Gesetzesänderung nach dem Vorbild von Frankreich, wo Supermärkte dazu verpflichtet werden, die unverkäuflichen Lebensmittel an gemeinnützige Institutionen wie z.B. die Tafel weiterzugeben. Beide warnen auch davor, die Schuld immer bei den Verbraucher*innen zu suchen.

Dabei kommt die Frage auf, an welcher Stelle wir es als sinnvoll erachten, einzugreifen:

- Eine Gesetzesänderung wäre ein konkreter und folgenreicher Schritt, der offensichtlich nach dem Beispiel Frankreichs „relativ einfach“ durchzusetzen wäre.
- Richard Bartels betont, dass man stets größere Strukturen und globale Zusammenhänge im Blick haben muss.
- Josef Hecker würde sogar noch früher ansetzen: Wir brauchen ein anderes Bodenrecht. Nur etwa 40 % der landwirtschaftlich genutzten Flächen in Deutschland, die sie bestellen, gehören tatsächlich den Bauern/Bäuerinnen selbst.

Hierbei kommt ein sehr konkretes und lokales Thema auf. Aktuell soll es eine landwirtschaftlich genutzte Fläche geben (ein ca. 260 ha großes Grundstück des Lehr- und Versuchsguts Roggenstein, einer Außenstelle der Technischen Universität München (TUM)), nahe der S-Bahn-Station Eichenau gelegen, wo man ggf. die Möglichkeit ergreifen könnte, um sie in gemeinschaftliches, bzw. genossenschaftliches Eigentum zu verwandeln und als Fläche für den ökologischen Anbau zu erhalten – vorausgesetzt der Freistaat Bayern will sein Grundstück tatsächlich verkaufen.

Die Tafeln

Lidija Bartels erzählt von ihren alltäglichen Erlebnissen bei der Brucker Tafel. Je nach Jahreszeit und den Vorlieben und Abneigungen der Supermarktkund*innen, landen oft auch ausgefallene Produkte bei der Tafel, z.B. kiloweise „Pommesnudeln“.

Es stellt sich die Frage, ob bei konsequenterer Vermeidung von „Lebensmittelabfällen“ die Tafeln letztendlich nichts mehr zum Abgeben hätten. Doch diese Bedenken können wir schnell aus dem Weg räumen. Eine Gesetzesänderung, wie sie Caro & Franzi fordern, würde eher zu einem Anstieg der Lebensmittel bei der Tafel führen. Wenn es eines Tages tatsächlich so weit kommt, dass die „Lebensmittelabfälle“ so weit eingespart sind, dass selbst die Tafeln nichts mehr zur Verfügung haben, können wir dies als großen Fortschritt betrachten.

Alfred Pichler und Franzi äußern sich in diesem Zusammenhang zu der allgemein fragwürdigen Sozialpolitik. Es würde ein „Zwei-Klassen-System“ geschaffen. Gut verdienende Bürger*innen können sich im Supermarkt die Lebensmittel leisten und auswählen, die sie bevorzugen und häufig auch hochwertig sind. Gering verdienende Bürger*innen sind zumeist gezwungen, mehr auf ihren Geldbeutel zu schauen als auf die Lebensmittelqualität. Sozialhilfeempfänger*innen müssen sich mit dem zufrieden geben, was es gerade bei der Tafel gibt. Dies sind meist Waren niedrigerer Qualität. Wir wünschen uns eine „richtige Sozialpolitik“ und Verteilungsstrategie von Lebensmitteln, wo niemand mehr auf Almosen angewiesen ist.

3. Verbraucher*innen

Bewusstsein für ein nachhaltiges Lebensmittelsystem

Brigitte Göddert-Hecker betont, dass die Verbraucher*innen einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln finden müssen, sowohl zur Vermeidung von Lebensmittel Müll, als auch in ihrer Wahl beim Kauf. Wir sehen uns viel zu häufig als Objekte in diesem System. Wenn wir uns mehr als Subjekte betrachten würden, könnten wir unsere Entscheidungsmacht erkennen und uns als aktiven Gestalter*innen des Systems betrachten. Auch müssen wir wieder lernen, auf unsere Sinne zu vertrauen.

Inge Ammon bringt an, dass sich bereits einiges im Bereich Verbraucherbewusstsein getan hat, wie man beispielsweise am aufkommenden Veganismus sehen kann. Viele junge Menschen würden sich heute mehr Gedanken über Tierwohl und Massenproduktion machen als früher.

Es kam die Frage auf, inwiefern bewusste und ökologische Ernährung eine Frage des Geldes ist. Ökologische Produkte sind in den meisten Fällen deutlich teurer. Doch es ist auch nötig, dass wir als Gesellschaft unsere Ansprüche etwas herunterfahren und beispielsweise weniger Fleisch konsumieren, dafür aber qualitativ hochwertigeres. Es gibt Beispiele von Menschen, die auch mit Hartz-IV-Bezügen sich sehr bewusst und ökologisch ernähren. Allerdings erfordert dies ein hohes Maß an Beschäftigung mit dem Thema Ernährung und Nachhaltigkeit.

Bildungsarbeit

Lidija Bartels betont die Relevanz der Bildungsarbeit und legt dabei besonders Wert auf den Auftrag von Lehrer*innen und Kindergärtner*innen. Unser Umgang mit Lebensmitteln wird schon sehr früh geprägt und hier müssen wir ansetzen. Dabei sind alle Menschen gefragt, wenn es um die Verbreitung von Informationen über unsere Ernährung und den Austausch über Nachhaltigkeit geht. Caro & Franzi sieht sie in dieser Hinsicht als „Multiplikatorinnen“ für das Thema Lebensmittelverschwendung.

Es gibt zudem bereits einige vorbildliche Projekte, z.B. die „Schülerfirma“ in der Pestalozzischule in Fürstenfeldbruck oder das städtische Luisengymnasium in München, in der Schüler*innen selbst ihre Kantine betreiben.

Inge Ammon macht den Vorschlag, gemeinsam einen anschaulichen Flyer zum Thema Lebensmittelverschwendung mit den prägnanten Informationen zu gestalten.

Aktivismus

Wir alle in der Runde legen großen Wert auf Aktivismus, um das Problem der Lebensmittelverschwendung noch stärker in den gesellschaftlichen Diskurs einzubringen.

Besonders in den letzten Jahren haben sich viele junge Menschen zusammengeschlossen, um gegen den Klimawandel und für den Umweltschutz zu protestieren. Um nur einige große Klimabewegungen zu nennen: Ende Gelände, Aktivist*innen im Hambacher Forst, Fossil Free, Klimacamp München sowie die jährlichen Großdemonstrationen im Januar in Berlin unter dem Motto „Wir haben es (die Agrarindustrie) satt!“. Weltweit haben Schüler*innen beschlossen, jeden Freitag in den Schulstreik zu gehen, um sich nach dem Vorbild der schwedischen Schülerin Greta Thunberg für den Klimaschutz und unsere gemeinsame Zukunft einzusetzen.

II. Maßnahmen zur „Lebensmittelmüll“-Vermeidung in unserem Landkreis Fürstfeldbruck

Bis nationale Strategien erarbeitet, entsprechende Gesetze in Kraft treten, kann es noch lange dauern. Es müssen also baldmöglichst neue regionale Strukturen geschaffen werden, um Lebensmittelverschwendung zu minimieren.

Deshalb wollen wir, weil die für heute geplante Zeit nicht ausreichte, demnächst weiterdiskutieren, was in unserem Landkreis Fürstfeldbruck an konkreten Aktivitäten möglich wäre; und überlegen, was davon kurz- und mittelfristig realisiert werden kann. Dazu wünschen wir uns Anregungen von allen Leser*innen dieser Dokumentation.

Denn auch im Alltag ist Aktivismus möglich. Jeder Einkauf ist politisches Handeln; dementsprechend müssen wir als Konsument*innen informiert sein und bewusst einkaufen.

Die „Brucker Brücke“ veranstaltet ab Januar 2019 regelmäßig einen konsumkritischen Stammtisch. Alfred Pichler regt an, insbesondere die Betonung auf die positiven Möglichkeiten zu setzen (im Sinne von „Was können wir anders tun?“), anstatt immer wieder problematische Sachverhalte zu thematisieren und nur zum Verzicht aufzurufen.

Der Verein „Slow Food“ veranstaltet beispielsweise viele Projekte wie die „Schnippeldiscos“ im Rahmen der Kampagne „Teller statt Tonne“.

Wenn wir das EU-Ziel einhalten wollen, demnach bis 2030 der Lebensmittelmüll halbiert werden soll, müssen wir uns anstrengen und viel mehr solcher Initiativen müssen unterstützt werden.

Schlusswort

Im gemeinsamen Gespräch ist deutlich geworden, dass das Thema Lebensmittelverschwendung an viele weitere Bereiche der Agrar- und Umweltpolitik anknüpft. Die großen Zusammenhänge dürfen wir nicht aus dem Blick verlieren, doch irgendwo müssen wir anfangen. Wenn man alles angeht, schafft man nichts, wir müssen uns auf konkrete Aktionen und Initiativen konzentrieren. Dabei wollen wir uns künftig besser vernetzen. Gemeinsam sind wir stark!

In diesem Sinne ist eine Weiterführung dieses Diskurses in diesem Kreise oder auch in einer anderen Konstellation wünschenswert.

Vielen Dank an alle Teilnehmenden für diesen inspirierenden Abend und auf eine gute Zusammenarbeit!

ANHANG | Links zum Thema:

- Video: Lebensmittelverschwendung – Doku-Schlaumal | Schlaumal – Umwelt, Mensch und Tier – Am 28.04.2016 veröffentlicht: Lebensmittelverschwendung in Deutschland – Was sind die Ursachen, Folgen und wie lässt sich die Verschwendung vermeiden? => <https://www.youtube.com/watch?v=EE-wlrceO9w>
- Video: Lebensmittelverschwendung – Ein Projekt zweier Studentinnen des Studienganges Design Medien Kommunikation der FH Dortmund zum Thema Lebensmittelverschwendung im Rahmen des Kurses Social Graphic Design. => <https://www.youtube.com/watch?v=mkfXweAAkVc>
- Video: Sendung „Quer“ des BR vom 15.11.2018, 20:15 Uhr: Lebensmittel im Müll – Ist "Containern" Diebstahl? => <https://www.br.de/mediathek/video/lebensmittel-im-muell-ist-containerndiebstahl-av:5bede60271b23d001825644c>
- Videoaufzeichnung der „Brucker Brücke“: Die wichtigsten Aussagen aus unserer Diskussion am „DemokratTisch“ am 14.12.2018 => <https://youtu.be/njHpt8cJ1H8>
- SZ-Artikel der Journalistin Ariane Lindenbach, die den Abend zeitweise begleitete => <https://www.sueddeutsche.de/muenchen/fuerstenfeldbruck/fuerstenfeldbruck-gemeinsam-gegen-die-lebensmittel-ueberproduktion-1.4257385>
- Blog der Olchinger Containerinnen => <http://olchiscontainern1.blogspot.de>
- Online-Petition: Containern ist kein Verbrechen! Wir brauchen eine Gesetzesänderung! => <https://weact.campact.de/petitions/containern-ist-kein-verbrechen-1>
- Ausführlicher Bericht in der Wochenzeitung „der freitag“: Gegen das Verderben. Lebensmittelverschwendung => <https://www.freitag.de/autoren/der-freitag/gegen-das-verderben>
- Großdemonstrationen im Januar in Berlin unter dem Motto „Wir haben es (die Agrarindustrie) satt!“ => <https://www.wir-haben-es-satt.de>
- Weltagrarbericht aus dem Jahr 2008 => <https://www.weltagrarbericht.de>
- Bund für Umwelt- und Naturschutz Deutschland (BUND): Für eine ökologische, gentechnikfreie Landwirtschaft => <https://www.bund.net/landwirtschaft> sowie => <https://www.bund.net/service/suchergebnis/?L=0&q=lebensmittelverschwendung>
- Bund Naturschutz in Bayern e.V. (BN): Essen und Trinken – Mit unserem Einkaufsverhalten und unserer Esskultur treffen wir täglich viele kleine Entscheidungen. Diese summieren sich und verändern die Märkte. => <https://www.bund-naturschutz.de/oekologisch-leben/essen-und-trinken.html>
- Bund Naturschutz in Bayern e.V. (BN): Landwirtschaft und Ernährung – Gesunde Landwirtschaft garantiert gesunde Lebensmittel und eine lebenswerte Umwelt. Der BN setzt sich für eine ökologisch sinnvolle, umweltverträgliche und nachhaltige Landwirtschaft ein. => <https://www.bund-naturschutz.de/landwirtschaft.html>
- Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) ist das Kompetenz- und Kommunikationszentrum für Ernährungsfragen in Deutschland => <https://www.bzfe.de/lebensmittelverschwendung-1868.html>
- SoLawi /Solidarische Landwirtschaft – Produzenten kooperieren finanziell und praktisch mit

Konsumenten, die dadurch zu mitverantwortlichen Prosumenten werden. =>

<https://www.solidarische-landwirtschaft.org/startseite>

Beispiele: SoLawi Heckerei, Olching => <http://www.hecker-olching.de/11.html> sowie =>

Kartoffelkombinat München/FFB => <https://www.kartoffelkombinat.de/blog/>

- Lehr- und Versuchsgut Roggenstein – Außenstelle der Technischen Universität München (TUM) => <http://roggenstein.wzw.tum.de/index.php?id=5>
- Pestalozzi-Schule Fürstenfeldbruck – Schülerübungsfirmer (SÜF) => <https://www.pestalozzischule-ffb.de/schulleben/schuelerfirmen.html>
- Das Städtische Luisengymnasium München – Das Pädagogische Kochen am Luisengymnasium => <http://www.staedtisches-luisengymnasium.de/index.php?id=156>
- Slow Food Deutschland e. V. => <http://www.teller-statt-tonne.de/> sowie => https://www.slowfood.de/slow_themen/klimawandel_und_ernaehrung
- foodwatch e. v.: Ob Gammelfleisch und Dioxin, Pferdefleisch-Betrug und Fipronil-belastete Eier: Dass es immer wieder zu solchen Lebensmittelskandalen kommt, liegt ganz wesentlich an den Lücken und Schwachstellen des europäischen Lebensmittelrechts ... fast alle Gesetze, die den Verbraucherschutz betreffen, werden in der EU gemacht. => <https://www.foodwatch.org/de/startseite/>
- Die SZ stellt die Foodsharing-Gruppe „Die Lebensmittel-Retter Landkreis Fürstenfeldbruck“ der Emmeringerin Sabine Kemmet vor: Müllvermeidung. Lebensmittel retten ganz legal. Sabine Kemmet hat auf Facebook diese Gruppe gegründet. Inzwischen kooperiert sie mit dem Inhaber des Edeka-Marktes in Maisach und verteilt das Essen weiter => <https://www.sueddeutsche.de/muenchen/fuerstenfeldbruck/muellvermeidung-lebensmittel-retten-ganz-legal-1.4244562>
- Online-Plattform „foodsharing“. Hier vernetzen und koordinieren sich die Lebensmittelretter*innen (Foodsharer/Foodsaver) in den einzelnen Städten und Regionen. => <https://foodsharing.de/>
- etepetete GmbH München – Nur das Beste essen, Rücksicht auf die Natur nehmen und die Arbeit von Bio-Landwirten wertschätzen: Das können wir erreichen! Wir wollen mehr, als nur ein bisschen Gemüse retten. => <https://etepetete-bio.de/index.php>
- Querfeld UG Berlin und München: Wir verkaufen schräges Obst & Gemüse. All jene Früchte, die bereits bei der Ernte aussortiert werden, da sie nicht den optischen Vorstellungen des Handels entsprechen. => <https://www.querfeld.bio/>
- Felix zu Löwenstein: „Food Crash. Wir werden uns ökologisch ernähren oder gar nicht mehr. => <https://www.droemer-knauer.de/buch/7768538/food-crash>
- Michael Pollan: 64 Grundregeln ESSEN – Essen Sie nichts, was ihre Großmutter nicht als Essen erkannt hätte. => <https://www.randomhouse.de/Taschenbuch/64-Grundregeln-ESSEN/Michael-Pollan/Goldmann-TB/e350773.rhd>

u.v.a.m.

Text: Caro & Franzi sowie Rudolf und Harald am 29.12.2018