

Wie man sich „g’scheit“ ernährt

Kampagne Genuss und respektvoller Umgang mit Lebensmitteln schließen sich nicht aus. Eine bayernweite Aktion soll das zeigen

VON PETER KÖHLER

Was tun zwei leibhaftige Bischöfe, wenn sie an einem Fastensonntag aufeinander treffen? Sie reden – und essen. So geschehen bei der Eröffnung der Kampagne „G’scheit essen – mit Genuss und Verantwortung“ der Umweltbildung Bayern im Foyer der Handwerkskammer. Sie will zeigen, dass sich Genuss und respektvoller Umgang mit Lebensmitteln nicht ausschließen müssen, wie es der evangelische Landesbischof Heinrich Bedford-Strohm und Weihbischof Anton Losinger anmahnten.

Das Umwelt- und Gesundheitsministerium und eine große Zahl von Kooperationspartnern werden in den kommenden Monaten in Schulen und Vereinen, auf Messen und Veranstaltungen zeigen, wie man mit Lebensmitteln aus vorwiegend heimischer Produktion „g’scheit essen“ kann, ohne dabei zum Klimawandel, dem ausufernden Wasserverbrauch und anderen umweltschädlichen Entwicklungen beizutragen. Auch eine Reihe von Initiativen, Vereinen und Firmen aus dem Augsburger Raum nehmen an der Kampagne teil.

Das Recht auf Nahrung mit der Natur in Einklang bringen

Bischof Bedford-Strohm erinnerte daran, dass Schlachttiere unsere Mitgeschöpfe seien, denen man Respekt entgegenzubringen habe. Dies gelte auch für die Menschen in armen Ländern und die Bauern, die unsere Lebensmittel produzieren. Die industrielle Produktion von Fleisch, Gemüse und Getreide trage wesentlich zu Klimawandel und anderen Umweltschäden bei. „Der Mensch hat ein Recht auf Nahrung, aber er muss dieses Recht nachhaltig, im Einklang mit der Natur und dem Klima umsetzen.“

Weihbischof Losinger meinte, dass Essen durchaus Genuss sein sollte. Aber als er gehört habe, wie viele Lebensmittel in Deutschland weggeworfen werden (siehe auch Umfrage Seite 39), sei er sehr betroffen gewesen.

Christian Barth, der Amtsleiter des Umweltministeriums, das die Umweltbildung fördert, nannte die Fastenzeit den richtigen Zeitpunkt, um ein Zeichen für eine verantwortliche Ernährung zu setzen. Die Umweltbildung mit rund 130 Partnern sei der Schlüssel, bei den Menschen

ein Bewusstsein für globales Denken beim Kauf von Lebensmitteln zu wecken.

Bis Anfang November sind in Bayern 700 Veranstaltungen geplant, darunter vom 15. bis 17. Juni ein „Eat in“ in vielen Städten. Dort sollen vor allem regionale, teils vergessene Spezialitäten aufgetischt werden. Schulen werden Projektwochen veranstalten, zahlreiche Veranstaltungen und Ausstellungen sollen deutlich machen, wie sehr essen und trinken weltweit die Umwelt beeinflussen.

Als neue Partner wurden nach einer bestandenen Zertifizierung die Neusässer Agentur „naturdings“ von Ralf Stallforth (Naturerlebnis-Events), Renate Hudak (Gartenseminare) sowie Harald Harazim (beide Augsburg) in das Netzwerk „Umweltbildung Bayern“ aufgenommen. Dazu gehören unter anderem auch die Interessengemeinschaft Streuobstwiese Stauden, die Sonnenäcker Augsburg Land (Verpachtung von Ackerparzellen) und Nanu! als örtliches Netzwerk an.



Anton Losinger



H. Bedford-Strohm



Wie ernährt man sich „g’scheit“? Eine Veranstaltungsreihe, die am Wochenende in Augsburg begann, soll Aufschluss geben.

Foto: Annette Zoepf