



Appetit auf
Zukunft
besser essen
in **Hessen**



Tagungsdokumentation

Tagung

Ernährung und Nachhaltigkeit

Appetit auf Zukunft – besser essen in Hessen

10. September 2012
Justus-Liebig-Universität Gießen



© Illustration: cognitio/ Niedenstein

Hessisches Ministerium für Umwelt, Energie,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
Mainzer Straße 80, 65189 Wiesbaden
www.hmuelv.hessen.de

Institut für Ernährungswissenschaft
Justus-Liebig-Universität Gießen
Wilhelmstraße 20, 35392 Gießen
www.uni-giessen.de/fbr09/nutr-ecol/

Inhaltsverzeichnis

1	Programm	3
2	Ehrung von Prof. Dr. Leitzmann	4
2.1	Laudatio	4
2.2	Dankesrede.....	7
3	Vorträge und Talkrunde	9
3.1	Vortrag: Ernährung und Nachhaltigkeit - Bedeutung für den Einzelnen und die Gesellschaft	9
3.2	Talkrunde 1: Nachhaltig Lebensmittel erzeugen, verarbeiten und verkaufen.....	21
3.3	Vortrag: Ernährung und Nachhaltigkeit - Konflikte und Lösungsansätze für Verbraucher/innen.....	27
3.4	Talkrunde 2: Nachhaltig essen außer Haus.....	33
4	Aussteller und Infostände.....	36

1 Programm

Tagung Ernährung und Nachhaltigkeit

„Appetit auf Zukunft - besser essen in Hessen“

Moderation: Dr. Gesa Schönberger, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg

9.30 Uhr **Anmeldung und Begrüßungskaffee**

10.00 Uhr **Eröffnung und Grußworte:**

Prof. Dr. Katja Becker, Vizepräsidentin der JLU Gießen

Lucia Puttrich, Hessische Ministerin für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

10.30 Uhr **Ehrung von Prof. Dr. Claus Leitzmann** Laudatio: Lucia Puttrich

Musikalische Umrahmung: Schülerinnen der Liebigschule Gießen

11.00 Uhr **Vortrag: Ernährung und Nachhaltigkeit - Bedeutung für den Einzelnen und die Gesellschaft**

Prof. Dr. Michael Krawinkel, JLU Gießen

11.45 Uhr **Talkrunde 1: Nachhaltig Lebensmittel erzeugen, verarbeiten und verkaufen**

Peter Linz, Antoniushof Fulda

Meinhard Rediske, Bäckerei Siebenkorn, Marburg

Manuela Hunger, tegut..., Fulda

Andrea Schauff, Verbraucherzentrale Hessen, Frankfurt

13.15 Uhr **Mittagspause** mit Infotischen

14.15 Uhr **Vortrag: Ernährung und Nachhaltigkeit - Konflikte und Lösungsansätze für Verbraucher/innen**

Dr. Angela Häußler, JLU Gießen

15.00 Uhr **Pause** mit Bewegungsimpuls

Bettina Kowalsky

15.30 Uhr **Talkrunde 2: Nachhaltig essen außer Haus**

Thilo Hanke, Eurotoques, Braustüb'l, Darmstadt

Carsten Janssen, Fresko, Kerschensteinerschule, Wiesbaden

Arnd Rune Thomas, ARAMARK (Deutsche Börse), Eschborn

Rita Berg, Amt für Soziale Arbeit, Wiesbaden

17.00 Uhr **Ende der Tagung**

2 Ehrung von Prof. Dr. Leitzmann



Ehrung von Herrn Prof. Dr. Claus Leitzmann durch Frau Ministerin Lucia Puttrich

2.1 Laudatio

Es gilt das gesprochene Wort!

Laudatio für Prof. rer. nat. Dr. Claus Leitzmann anlässlich der Ehrung mit der
goldenen Ehrenplakette des HMUELV
in der Aula der JLU Gießen, 10. September 2012

Sehr geehrte Frau Prof. Becker,
sehr geehrter Herr Prof. Dr. Krawinkel,
sehr geehrter Herr Prof. Dr. Leitzmann,
sehr geehrte Damen und Herren,

gestatten Sie mir eine augenzwinkernde Bemerkung. Wenn ich nicht hier vor so vielen Ökotrophologen stehen würde, die sich der Aufgabe verschrieben haben, die Menschheit vor übermäßig vielen Pfunden zu bewahren, dann würde ich sagen: Wir ehren jetzt ein Schwergewicht der Ernährungswissenschaften.

Wir ehren heute einen verdienten Wissenschaftler, auf den dieses Bundesland stolz ist. Herr Prof. Leitzmann ist in hervorragender Weise geeignet, auf diese Art geehrt zu werden. Er hat sich in seinem Berufsleben und darüber hinaus in besonderer Weise um eine gesunde und vollwertige Ernährung der Bevölkerung in Deutschland und weltweit verdient gemacht. Dieses Verdienst besteht darin, dass er neben seinen wissenschaftlichen Beiträgen kaum eine Gelegenheit ausgelassen hat, der Bevölkerung die Ratio einer gesundheitsförderlichen Ernährung nahe zu bringen.

Über 400 Beiträge, wissenschaftliche Publikationen, zahlreiche Vorträge und Poster sowie Bücher und Buchbeiträge sowohl für Experten, aber auch für Laien, legen Zeugnis ab von

seinem rastlosen Bestreben, die Erkenntnis zu verbreiten, dass Gesundheit durch vollwertige Ernährung gefördert wird. Verschiedene Publikationen haben Auflagen von über 100.000 Exemplaren erreicht. Das von ihm mitverfasste Lehrbuch der Ernährungswissenschaft ist inzwischen in 4. Auflage erschienen.

Aufgrund seines enormen Engagements ist er einer der prominentesten deutschen Ernährungswissenschaftler.

Prof. Claus Leitzmann ist 1933 in Dahlenburg im Landkreis Lüneburg geboren. Er studierte Chemie an der Capital University in Columbus, Ohio, und schloss 1962 als Bachelor of Science ab. Danach studierte er an der University of Minnesota Mikrobiologie und Biochemie und graduierte 1964 zum Master of Science. 1967 wurde er dort zum Dr. rer. nat. promoviert. Bis 1969 war er Wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut für Molekularbiologie der University of California in Los Angeles bei Paul Boyer, der 1997 mit dem Nobelpreis für Chemie ausgezeichnet wurde. Von 1969 bis 1971 war er als Gastdozent an der Mahidol University in Bangkok tätig und bis 1974 als Leiter des Forschungslabors des Anemia and Malnutrition Research Centers in Chiang Mai, Thailand. Ab 1974 arbeitete er am Institut für Ernährungswissenschaft der Justus-Liebig-Universität Gießen, wo er sich 1976 habilitierte. Von 1990 bis 1995 war er geschäftsführender Direktor des Instituts, 1997 wurde er pensioniert.

Sein wissenschaftliches Interesse und Engagement gilt bis heute den Themen: Ernährungsprobleme in Entwicklungsländern, Vollwert-Ernährung, Vegetarismus und Ernährungsökologie. Prof. Claus Leitzmann ist Ehrenmitglied der Deutschen und der Österreichischen Gesellschaften für Ernährung. Er war viele Jahre Vorstandsmitglied der Deutschen Welthungerhilfe, Beiratsmitglied des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung sowie Mitglied des Deutschen UNICEF Komitees. Für die Federation of European Nutrition Societies und für die International Union of Nutrition Societies übte er jeweils über mehrere Wahlperioden das Amt des Schatzmeisters aus. Er ist Mitglied des Eurotoque-Wissenschaftsrates und Leiter des wissenschaftlichen Beirats beim Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung. Er war langjähriger Kuratoriumsvorsitzender der Werner-und-Elisabeth-Kollath-Stiftung, Vorstandsmitglied der Stoll-VITA-Stiftung und Kuratoriumsmitglied der EDEN-Stiftung.

In Deutschland ist Prof. Leitzmann – wie bereits angesprochen - mit der Erkenntnis bekannt geworden, dass eine vollwertige Ernährung neben der Versorgung mit allen Nährstoffen auch eine gesundheitsförderliche Wirkung entfaltet. Dies hat er mit der ‚Gießener Vollwert Studie‘ untermauert und vor Experten und Laien immer wieder mit Nachdruck vertreten. Dabei war die Bereitschaft, diese Botschaft und ihren Botschafter zu honorieren, nicht von Anfang an groß, sondern er musste auch starke Widerstände überwinden.

Die Tatsache, dass gesunde vollwertige Ernährung auch wohlschmeckend gestaltet werden kann und muss, um akzeptiert zu werden, hat Herr Prof. Leitzmann nicht aus dem Auge verloren. Im Gegenteil, er betont stets auch den Genuss bei der Ernährung. Und er zeigt, dass, wer gern isst, nicht dick sein muss.

Neben dem Eintreten für die Verbesserung der Ernährung in Entwicklungsländern galt sein besonderes Engagement der Begründung des Fachgebiets Ernährungsökologie, in dem neben dem Ernährungsnutzen, Umwelt-, Gesundheits- und soziale Aspekte der Ernährung zum Gegenstand der Forschung und Lehre geworden sind.

Diese beiden Themen „Ernährung in Entwicklungsländern“ und „Ernährungsökologie“ hängen für Herrn Prof. Leitzmann eng zusammen - prägt doch unser Ernährungsstil hier auch den Umgang mit Ressourcen in Entwicklungsländern.

Weltweit hat das von ihm initiierte Projekt 'The New Nutritional Science' mit der ‚Giessen Declaration‘ aus dem Jahr 2006 Aufsehen erregt und Anstöße für eine Weiterentwicklung der Ernährungswissenschaft gegeben. Dies wurde unter anderem auf dem Internationalen Kongress für Ernährung 2006 in Durban, Südafrika, diskutiert und gab Anstoß für die Gründung eines 'Food in Health Security'-Netzwerks in Ostasien.

In der Lehre hat Prof. Leitzmann ungezählte Studierende der Ökotrophologie maßgeblich beeinflusst. Viele geben an, seinetwegen Gießen als Studienort ausgewählt zu haben. Über 60 Ökotrophologinnen und Ökotrophologen wurden von ihm als Erstbetreuer promoviert. Zehn seiner Doktorandinnen und Doktoranden haben Professuren an Hochschulen und Forschungseinrichtungen.

Prof. Leitzmann hat bereits eine Reihe von Ehrungen erhalten:

- den Zabelpreis für Krebsprävention (1988),
- den Preis der Dr. Broermann Stiftung für Präventive Ernährung (1997),
- und sowohl die Goldmedaille (1997) als auch die Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands (1999).

Prof. Leitzmann eignet sich auch deshalb in besonderer Weise für die Auszeichnung durch das Hessische Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, weil er mit dem Konzept der Ernährungsökologie die Nutzung regional produzierter und gering verarbeiteter Produkte der ökologisch orientierten Landwirtschaft propagiert. Erfolgreich operierende Unternehmen in der Region sind von ihm beeinflusst.

Ungeachtet seines fortgeschrittenen Alters ist er eine engagierte und immer wieder mit aktuellen Argumenten auftretende Wissenschaftler-Persönlichkeit. Er verdient nicht nur die Ehrung sondern ist auch Vorbild für engagiertes Eintreten für eine gesunde Ernährung im regionalen und globalen Umfeld.

Meine sehr geehrten Damen und Herren,

ich darf Sie daher jetzt bitten, sehr geehrter Herr Professor Leitzmann, zu mir ans Podium zu kommen, damit ich Ihnen die Ehrenplakette in Gold für besondere Verdienste um Verbraucherschutz und nachhaltige Ernährung verleihen kann.

Sehr geehrter Herr Professor Leitzmann, ich darf Ihnen zu der Auszeichnung herzlich gratulieren und Ihnen für die Zukunft alles Gute wünschen.



Musikalische Umrahmung durch Instrumentalist/innen der Liebigschule Gießen

2.2 Dankesrede

Sehr geehrte Frau Ministerin Puttrich, sehr geehrte Frau Vizepräsidentin Becker, werte Kolleginnen und Kollegen, meine sehr geehrten Damen und Herren, liebe Studierende, liebe Freunde,

dass ich das noch erleben darf! . . . dabei wollte und will ich doch nur die Welt retten.

Ganz herzlichen Dank für diese große Ehre. Dies ist die wichtigste Auszeichnung, die ich jemals erhalten habe: Die Ehrenplakette des Hessischen Ministeriums für UELV - und das in Gold. Ich bin überrascht und freue mich.

Diese Ehrung will ich gern teilen mit den vielen ehemaligen Studierenden in meiner Arbeitsgruppe, die es in den letzten Jahrzehnten ermöglicht haben, dass wir unsere Arbeiten zum Thema Nachhaltigkeit durchführen konnten. Dabei ging es neben der Mitarbeit in ganz konkreten Projekten auch um ideelle Unterstützung in einer nicht immer wohlgesonnenen Umgebung. Da eine ganze Reihe dieser ehemaligen Mitarbeiter heute anwesend sind, will ich stellvertretend einige erwähnen.

Als erstes möchte ich Dr. Karl von Koerber nennen, der von Anfang an unsere Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung mitgeprägt hat. Seine Diplomarbeit und die von Thomas Männle war die Basis der ersten Auflage unseres Buches *Vollwert-Ernährung*, das kürzlich in 11. Auflage erschienen ist und heute als das Standardwerk für nachhaltige Ernährung gilt. In dieser Konzeption ist die Nachhaltigkeit der rote Faden, der die verschiedenen Bereiche unseres Systems Ernährung vernetzt.

Dann möchte ich Frau Professorin Ingrid Hoffmann erwähnen, die aufbauend auf die Vollwert-Ernährung wesentlich zur Entwicklung unseres Konzeptes *Ernährungsökologie* beigetragen hat. Dieses neue Wissenschaftsgebiet bildet die wissenschaftliche Grundlage für die praktischen Empfehlungen der Vollwert-Ernährung. Beide Konzepte zeichnen sich dadurch aus, dass neben den gesundheitlichen Auswirkungen gleichrangig auch die Dimensionen Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaft sowohl regional als auch global

berücksichtigt werden. Derzeit leitet Dr. Katja Schneider die Arbeitsgruppe Ernährungsökologie unter der Obhut meines Nachfolgers Professor Michael Krawinkel.

Des Weiteren möchte ich Dr. Markus Keller anführen, der mir dabei geholfen hat, die Ernährungsökologie in unserem Projekt *The New Nutrition Science* zu internationalisieren. Ein Höhepunkt dieses Projektes war die *Giessener Deklaration*, in der dieses Konzept in Prinzipien gefasst wurde. Diese Weiterentwicklung unserer Anliegen für eine nachhaltige Ernährung dient inzwischen der *International Association Public Health Nutrition* als Leitlinie. Eine wichtige Erkenntnis aus all diesen Bemühungen ist die zentrale Bedeutung von ökologischer Landwirtschaft und vegetarischer Ernährungsweise. Außerdem gilt mein Dank den Förderern unserer wissenschaftlichen Projekte, denn ohne Geld lassen sich anspruchsvolle Studien mit Menschen nicht durchführen. Hier waren es in besonderem Maße mehrere Stiftungen, die uns jahrelang großzügig unterstützt haben. Mein Dank gilt der Eden Stiftung, Bad Soden, der Werner und Elisabeth Kollath Stiftung, Bad Soden, der Stoll VITA Stiftung, Waldshut, der Carstens Stiftung, Essen, der Bahlsen Stiftung, Hannover, sowie der Volkswagen Stiftung, Hannover.

Meine sehr verehrten Damen und Herren, der Begriff Nachhaltigkeit stammt aus der Forstwirtschaft. Der intensive Bergbau sowie die Glasbläserei drohten die Wälder Sachsens von August dem Starken zu vernichten. Holz wurde zum begrenzenden Rohstoff für den lukrativen Bergbau des Königs. Sein verantwortlicher Oberberghauptmann Carl von Carlowitz erkannte die Gefahr und formulierte erstmals das Bewirtschaftungsprinzip der Nachhaltigkeit, das dadurch charakterisiert ist, dass nicht mehr Holz eingeschlagen wird, als jeweils nachwachsen kann. In seinem Buch *Sylvicultura oeconomica* von 1713 forderte er, dass der Haushalt der Wohlfahrt des Gemeinwesens zu dienen hat, zu einem schonenden Umgang mit der Natur verpflichtet ist und Verantwortung für künftige Generationen zu tragen hat. Bei diesen Anliegen für Umwelt, Gerechtigkeit und Zukunftsfähigkeit sind wir heute immer noch bzw. wieder angelangt.

Abschließend noch eine meiner Lebenserfahrungen: Nach meinem 12-jährigen Aufenthalt in dem damals in den 1950er und 1960er Jahren wohl einzigen Wohlstandsland der Welt, den USA, und den daran anschließenden fünf Jahren in dem damals noch typischen Entwicklungsland Thailand kam ich an die Universität Gießen. Ich war fest der Meinung, dass ich durch meine vielseitigen Kenntnisse den Studierenden alles Wissenswerte über ernährungsphysiologische Zusammenhänge und über globale Vernetzungen unseres Ernährungssystems vermitteln könnte. Das ist mir zumindest teilweise gelungen. Was ich aber nicht erwartet habe, waren die wertvollen Anregungen, die ich von den oft sehr gut informierten und engagierten Studierenden bekam. Ich durfte erfahren, welche eine Bereicherung durch vertrauensvolle Zusammenarbeit möglich ist. Für diesen Gewinn bin ich sehr dankbar und möchte deshalb alle, die engagiert und vorurteilsfrei mitgearbeitet haben, an diesem *Goldrausch* teilhaben lassen.

Nochmals meine tiefe Dankbarkeit an Frau Ministerin Puttrich und ihr Ministerium für diese wertvolle Auszeichnung. Ich fühle mich geehrt, bestätigt, etwas verlegen und sehr motiviert, weiter an einer enkeltauglichen Zukunft zu arbeiten.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

3 Vorträge und Talkrunde

3.1 Vortrag: Ernährung und Nachhaltigkeit - Bedeutung für den Einzelnen und die Gesellschaft

Prof. Dr. Michael Krawinkel, Institut für Ernährungswissenschaft, Justus-Liebig-Universität Gießen

Prof. Dr. Michael Krawinkel ist seit 1999 Professor für Ernährung des Menschen mit Schwerpunkt Ernährung in Entwicklungsländern. Er leitet die Arbeitsgruppe Ernährungsökologie im Institut für Ernährungswissenschaft der Justus-Liebig-Universität Gießen.

Michael Krawinkel ist studierter Humanmediziner und hat eine Weiterbildung als Arzt für Kinderheilkunde. Er ist Mitglied des Zentrums für Kinderheilkunde und Jugendmedizin der JLU Gießen, des wissenschaftlichen Präsidiums der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, des Beirats von Misereor sowie der International Pediatric Association.



Prof. Dr. Michael Krawinkel und Dr. Gesa Schönberger

Ernährung und Nachhaltigkeit – Bedeutung für den Einzelnen und die Gesellschaft

Michael Krawinkel

10.9.2012



Hörnum, 2012
Strandbude

KELLOGG forciert Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft

KELLOGG arbeitet mit Nachdruck daran umweltfreundliche und auf Nachhaltigkeit ausgerichtete Massnahmen weiter zu entwickeln und fortwährend in alle Prozesse zu integrieren. ☺

„Nachhaltigkeit“ - Carl von Carlowitz (1645 – 1714):

Der Wald soll auf eine Weise und in einem Maße genutzt werden, die es erlaubt,

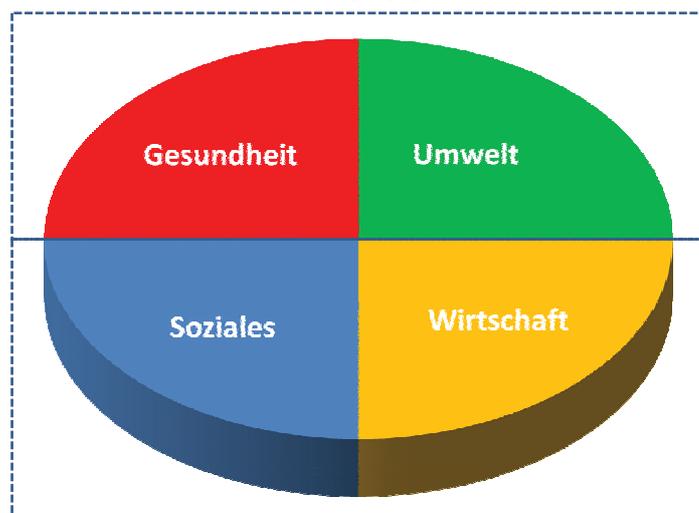
- die Produktivität,
- die biologische Vielfalt,
- die Verjüngungsfähigkeit und
- die Vitalität auch für die Zukunft zu erhalten,
ohne anderen Ökosystemen zu schaden.

Tremmel, Jörg (2003): Nachhaltigkeit als politische und analytische Kategorie.
oekom Verlag, München.

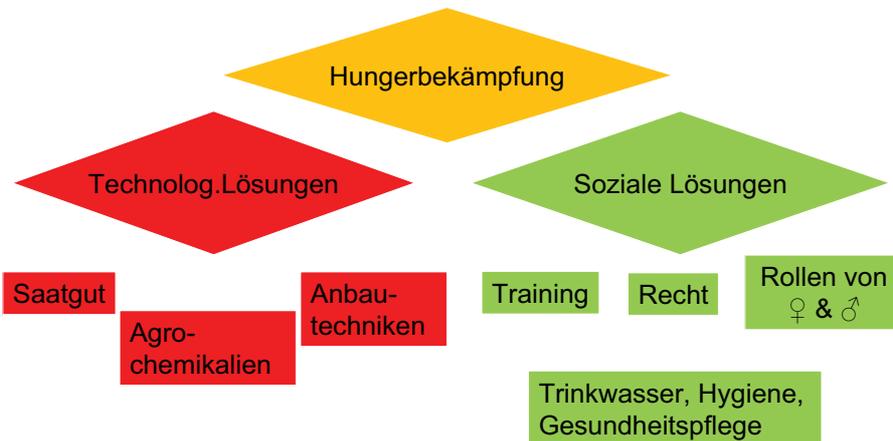
„Nachhaltige Entwicklung ist Entwicklung,
die die Bedürfnisse von heute deckt,
ohne die Fähigkeit *zukünftiger Generationen*
einzuschränken, ihre Bedürfnisse zu decken.“

WCED (World Commission on Environment and
Development), *Our common future*, Oxford 1987

Nachhaltige Ernährung umfasst
eine natürlich-physiologische und eine soziokulturelle
Dimension.



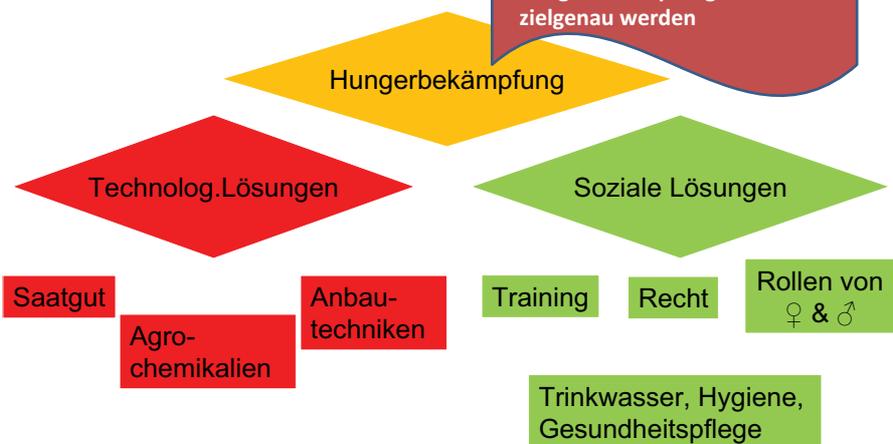
Nachhaltige Ernährung ist oberste Aufgabe:
Die Wahl der Mittel muss sich dem Ziel unterordnen



Nachhaltigkeit - 10.9.2012 - M. Krawinkel

7

Nachhaltige Ernährung ist oberste Aufgabe:
Die Wahl der Mittel muss sich dem Ziel unterordnen

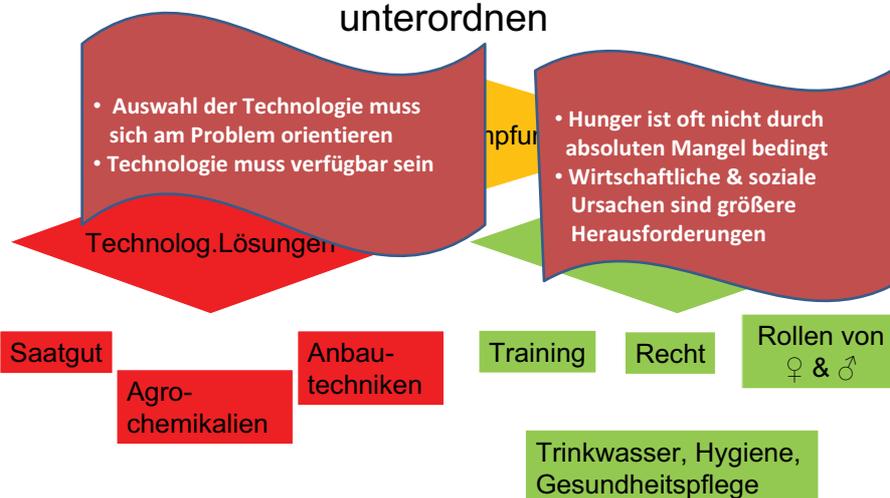


- Hunger ist menschlich
- Nicht alle Menschen hungern
- Hungerbekämpfung muss zielgenau werden

Nachhaltigkeit - 10.9.2012 - M. Krawinkel

8

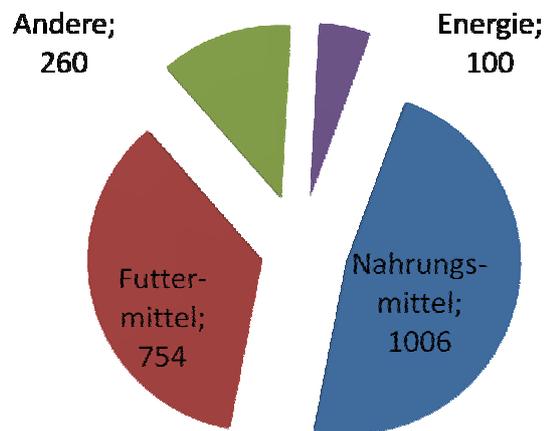
Nachhaltige Ernährung ist oberste Aufgabe: Die Wahl der Mittel muss sich dem Ziel unterordnen



Nachhaltigkeit verschiedener Interventionen zur Prävention von Nährstoffmangel

	Supplemen- tierung	Fortifizie- rung	Bio-Forti- fizierung	Vollwert- Ernährung
Folsäure- Mangel	für Risiko- gruppen	+/?	-	+++
Jodmangel		+++	+/-	+
Vitamin A- Mangel		+	+/-	+++
Zinkmangel		-	+/-	+++
Eisenmangel		-	+/-	+++

Nutzung der globalen Getreideerträge im Jahr 2009/10 Insgesamt 2,254 Mio, Tonnen (FAO/FNR 2010)



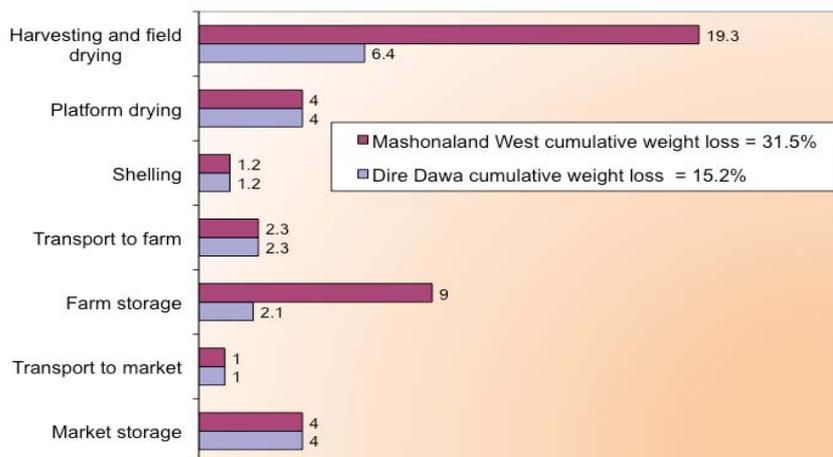
Nachhaltigkeit - 10.9.2012 - M. Krawinkel

11

Was sind Nachernteverluste (NEV) ?

NEV (von Getreide) sind die Gesamtverluste von der Ernte über den Transport und die Lagerung

Mais NEV, 2 Provinzen in Simbabwe & Äthiopien, 2007



Nachhaltigkeit - 10.9.2012 - M. Krawinkel

12

Nachhaltige Ernährung setzt voraus

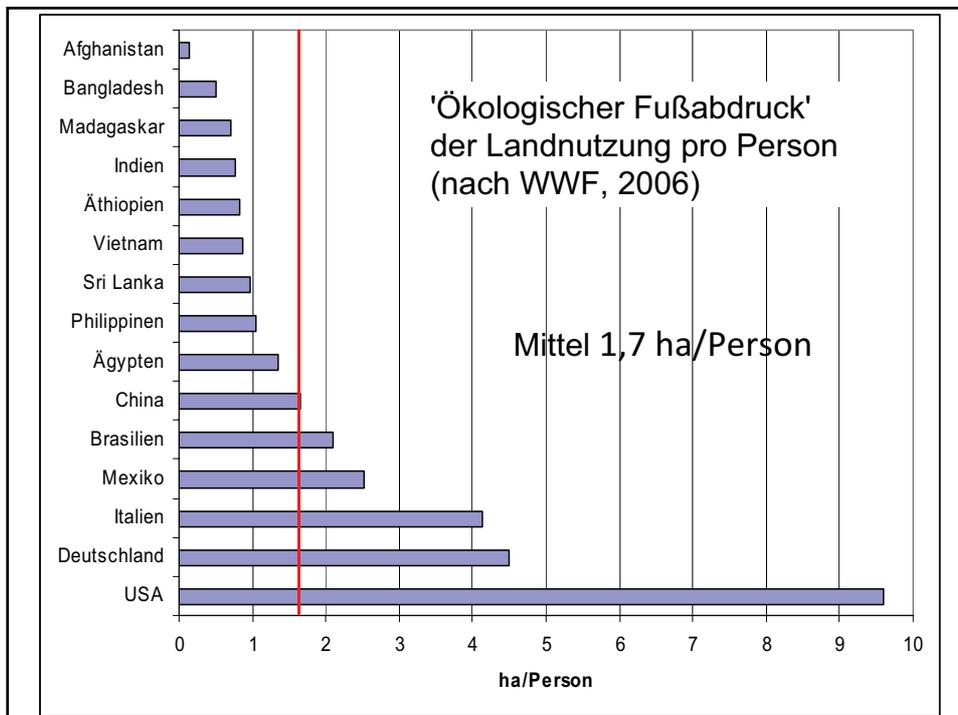
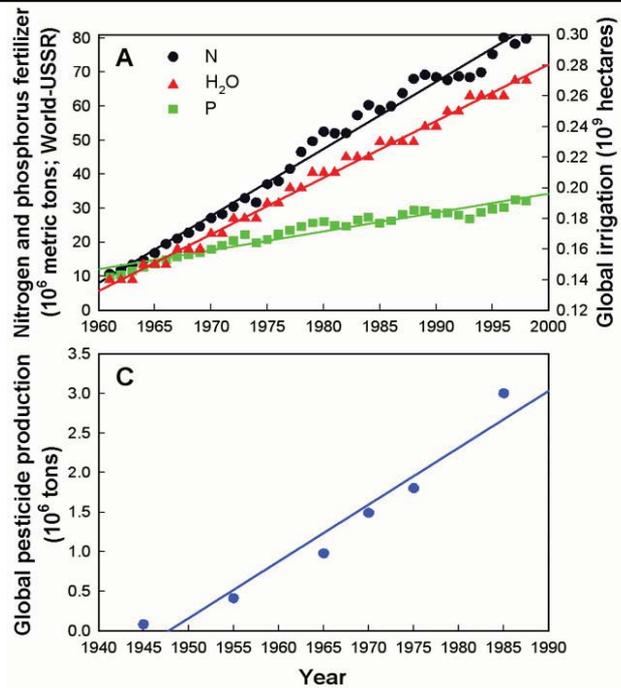
- dass wir freien Zugang zu Nahrung haben
- dass die Zubereitung Nährstoff-erhaltend erfolgt
- dass Kinder, Alte und Kranke Fürsorge bei Zugang zu Nahrung und ihrer Zubereitung erfahren
- dass traditionelles Wissen über Generationen verfügbar ist
- dass die Gesellschaft regionale soziale und kulturelle Gebundenheit schätzt
- dass die Landwirtschaft nicht nur hohe Erträge sondern auch den langfristigen Erhalt der Bodenfruchtbarkeit verfolgt

Nachhaltigkeit - 10.9.2012 - M. Krawinkel

13

Wie kann die Produktion nachhaltig werden?

Nachhaltige Landwirtschaft ?



Herausforderung Klimawandel

Unterschiedliche Wirkungen:

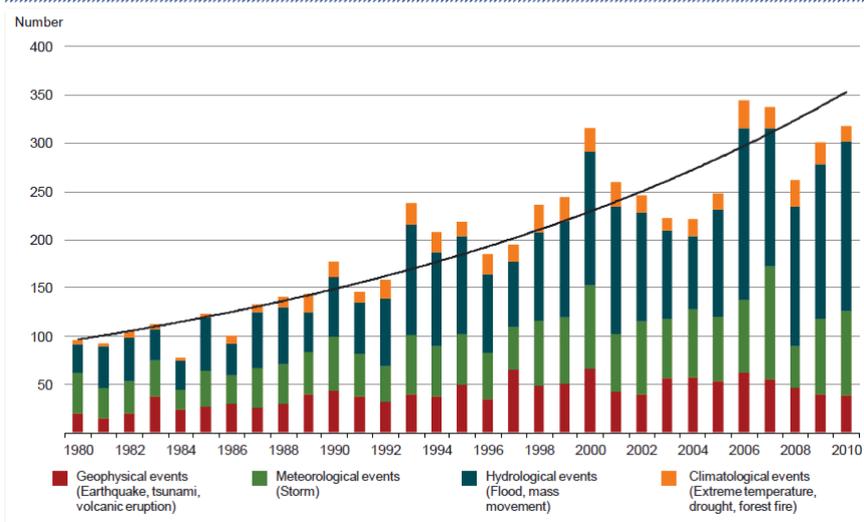
- vermehrt Dürreperioden in Regionen, die bisher agrarisch genutzt werden konnten;
- Böden werden fruchtbar, die sich bisher nicht zum Anbau eigneten (u.a. in Sibirien und im Sahel)
- vermehrt Dürre-, Flut- und Sturm-Katastrophen

NatCatSERVICE

Natural catastrophes in Asia 1980 – 2010

Number of events with trend

Munich RE 



© 2011 Münchener Rückversicherungs-Gesellschaft, Geo Risks Research, NatCatSERVICE – As at January 2011

Herausforderung Klimawandel

- globaler Temperaturanstieg um mehr als 2 – 3° C über das vorindustrielle Niveau
- 20–30 % der Tier- und Pflanzenarten vom Aussterben bedroht
- für tropische und subtropische Regionen: landwirtschaftliche Erträge 

Ernährung verändert sich

- „nutrition transition“:
 - zunehmend „moderne“, hochverarbeitete Lebensmittel
 - Wissen über traditionelle Nahrungsmittel und Zubereitungsformen geht verloren
- Wachsende Unterschiede zwischen Stadt und Land, Lebensmittelstandards und -sicherheit, formaler Ausbildung und informeller Bildung, Wissen und Zugang zu Lebensmitteln
- Häufigkeit von nicht-übertragbaren, ernährungsbedingten Krankheiten nimmt weltweit stark zu



***Eine Ernährung, die sich am Leitbild nachhaltiger
Entwicklung orientiert, ist***

- ***qualitativ und quantitativ ausgewogen,***
- ***soziokulturell angepasst,***
- ***umwelt- und sozialverträglich,***
- ***berücksichtigt wirtschaftliche Aspekte und Lebensstile
in angemessener Weise***
- ***und fördert die Gesundheit.***

(Claus Leitzmann, 2005)

***Wege entstehen dadurch,
dass man sie geht.***

Franz Kafka

3.2 Talkrunde 1: Nachhaltig Lebensmittel erzeugen, verarbeiten und verkaufen

Peter Linz, Antonius Hof, Fulda

Peter Linz wurde am 28. April 1960 geboren. Er hat eine Ausbildung zum Landwirt. Sein Studium an der Hochschule Kassel, Standort Witzenhausen, mit den Schwerpunkten Tierhaltung und Ökologischer Landbau hat er als Diplom Agrar-Ingenieur abgeschlossen. Er führte den elterlichen landwirtschaftlichen Betrieb in Prichsenstadt in Unterfranken (35 Hektar Ackerbau und Schweineherdbuchzucht) und hat sich in Marketing und EDV weitergebildet.

Auf dem Antonius-Hof in Fulda hat Peter Linz eine Betriebsleitertätigkeit. Dabei bildet er sich arbeitsbegleitend fort, z.B. hat er eine sonderpädagogische Zusatzausbildung. Ehrenamtlich ist er tätig im Bioland Vorstand und bei der Agenda 21 Gruppe.

Meinhard Rediske, Bäckerei Siebenkorn, Marburg

Meinhard Rediske wurde 1965 in Ostwestfalen geboren. Das Theologiestudium hat ihn nach Marburg verschlagen. Nach einem Praktikum 1986 blieb er im Bäckereikollektiv Siebenkorn und legte nach der Bäcker Ausbildung 1991 schließlich die Meisterprüfung ab.

Für ihn als Biopionier und in der selbstverwalteten Vollkornbäckerei könnte Hildegard von Bings Gedanke von Einheit und Ganzheit eine gute Illustration seiner Motive sein: „Wenn die Herkunft stimmt, die Zusammenstellung harmoniert und das Handwerk glückt, dann macht das Ergebnis froh“.

Manuela Hunger, tegut, Fulda

Manuela Hunger wurde am 19.05.1983 in Meiningen geboren.

Ihr Studium der Ökotrophologie absolvierte sie an der Hochschule Anhalt in Bernburg mit dem Abschluss zur Diplom Ökotrophologin.

In das Unternehmen tegut... trat sie 2005 als Mitarbeiterin des Bereiches Qualität und Umwelt ein. Ihr Tätigkeitsfeld umfasst die Themen Ernährung und Nachhaltigkeit sowie klassische Qualitätsarbeit.

Andrea Schauff, Verbraucherzentrale Hessen, Frankfurt

Dipl. oec. troph. Andrea Schauff hat Haushalts- und Ernährungswirtschaft (FH) an der Hochschule Fulda studiert.

Seit 1990 ist sie in der Verbraucherzentrale Hessen im Fachbereich Lebensmittel und Ernährung tätig, zunächst in der Ernährungsberatung und Zielgruppenarbeit, seit 2002 als Referentin für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit.



Teilnehmer/innen Talkrunde 1: Peter Linz, Meinhard Rediske,
Dr. Gesa Schönberger, Andrea Schauff, Manuela Hunger (v. links)

Zusammenfassung der Ideen und Ansätze aus Talkrunde 1:

Erzeugung, Verarbeitung, Verkauf:

Zutatenliste mit wenig Zutaten: Weniger ist mehr

Handwerk ist mehr als nur Zutatenverarbeitung: Zutaten sollten im ökologischen Sinne erzeugt und auch verarbeitet werden

Nutzung alter Getreidesorten: Erhaltung von traditionellen Kulturpflanzen/Sorten

Saisonale & regionale Produkte, regionale Herkunft der Rohstoffe: Direkter Kontakt mit dem Erzeuger

Stärkung regionaler Kreisläufe: Intensive Zusammenarbeit von Erzeugern mit Verarbeitung & Handel in der Region

Vermarktung in der Region: Direktvermarktungskonzepte, verbunden mit Öffentlichkeitsarbeit zur Kommunikation der Produktqualität, kurze Handelswege

Region ist nicht gleich Region: Welches Liefergebiet ist noch regional?

Verbraucher/in erwartet ganzheitliche Wirtschaftsweise: Nachhaltigkeit in allen Prozessschritten

Preise und Kosten: Wie teuer muss/darf ein nachhaltiges Produkt sein, um alle Hersteller entsprechend zu honorieren? Kann sich jeder Verbraucher diesen Preis leisten?

Kennzeichnung:

Verringerung der Anforderungen an die Verbraucher/innen: Erkennen nachhaltiger Produkte vereinfachen

Kennzeichnung ist wichtig: Irreführende Deklarationen vermeiden, Zahl der Label begrenzen

Ernährungsbildung:

Ernährungsbildung von Kindern & Jugendlichen: Besuche & Praktika in herstellenden Betrieben sind für das Verständnis des Werts von Lebensmitteln zielführender als reiner Unterricht in der Schule

Verbraucherbildung: Öffentlichkeitsarbeit in Richtung Verbraucher/innen zum Thema „Mehrwert“ regionaler bzw. ökologischer Lebensmittel

Saisongärten: Zur Schaffung von Bewusstsein durch direktes Kennenlernen der Produktion

Informationen für Verbraucher/innen: Einkaufshilfen, Saisonkalender

Abfallvermeidung:

Packungsgrößen wichtiges Kriterium: Kleine Mengen ermöglichen

Verbraucher/in sollte auf seine Handlungsweise achten: Kurz vor Ladenschluss Lücke im Regal akzeptieren als Zeichen für gute Planung und Abfallvermeidung im Handel

Hersteller und Handel: Realistische Mindesthaltbarkeitsdaten festlegen

Handel: Preise reduzieren vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums statt aussortieren

Energienutzung im Unternehmen:

Photovoltaik-Anlagen: Dächer vermieten oder eigenständig bestücken

Biogasanlage: Zur Mistverwertung und Wärmeerzeugung

Ökostrom: z.B. aus Wasserkraft

Feuerungsanlage mit Hackholz

Mittagessen – Menü von Bio Catering Safran

**Bunte saisonale Blattsalate
mit Vinaigrette**

**Herbstliche Kartoffelpfanne mit
Lauch, Kürbis und Kräuterrahmdip**

Apfel-Zimtcreme



Herkunft der eingesetzten Milchprodukte und Gemüse:

Bioland Gärtnerei Tollgrün, Dornholzhausen: Blattsalate und Kartoffeln

Bioland Gärtnerei Ackerlei, Bruchköbel: Lauch und Kräuter

Steinfurther Bioland Gärtnerei, Bad Nauheim-Steinfurth: Kürbis und Kräuter

Upländer Bauernmolkerei, Usseln: Sauerrahm

Demeter Hofgut Friedelhausen, Lollar: Joghurt und Quark



Mittagspause im Foyer



Mittagspause vor dem Uni-Hauptgebäude



Stand der Verbraucherzentrale Hessen



Stand des UGB



Stand der Hochschule Fulda und Stand von GV-nachhaltig



Pause mit Bewegungsimpuls

3.3 Vortrag: Ernährung und Nachhaltigkeit - Konflikte und Lösungsansätze für Verbraucher/innen

Dr. Angela Häußler, Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbraucherforschung, Justus-Liebig-Universität Gießen

Dr. Angela Häußler ist Akademische Rätin am Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung mit den Arbeitsschwerpunkten Nachhaltige Ernährung im Alltag, Verbraucherforschung sowie Gender und Ernährung. Sie hat eine Ausbildung zur Hotelfachfrau und hat 1996 ihr Diplomstudium der Ökotrophologie an der JLU Gießen abgeschlossen.



Dr. Angela Häußler

Ernährung und Nachhaltigkeit

Konflikte und Lösungsansätze für VerbraucherInnen

Dr. Angela Häußler
Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung

Ernährung & Nachhaltigkeit

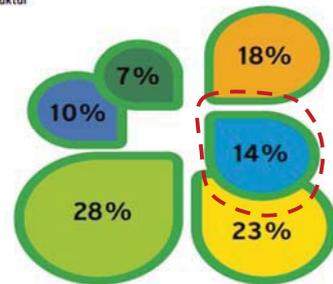


Dr. Angela Häußler
Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung

Nachhaltigkeit & Ernährung



Dr. Angela Häußler
Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung



Anteil der Alltagsbereiche am durchschnittlichen CO₂ Äqu.-Ausstoß pro Jahr und Kopf in D (Umweltbundesamt 2010)

Nachhaltigkeit & Ernährung

Ernährung ist ein wichtiges Handlungsfeld für eine nachhaltige Entwicklung



Dr. Angela Häußler
Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung

Ernährung & Nachhaltigkeit

- gehört das zusammen?

- ... in der Ernährungswissenschaft?
- ... in der Bildung?
- ... in den Medien?
- ... beim Essen?



Dr. Angela Häußler
Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung

- ★ Ernährung ist ein wichtiges Handlungsfeld für eine nachhaltige Entwicklung
- ★ Nachhaltigkeit ist kein zentrales Kriterium für die Gestaltung der Ernährung/ des Essens

? Konflikte und Lösungsansätze für Verbraucher

Dr. Angela Häußler
Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung

Wer sind die Verbraucher?

Rolle

- ...als Marktteilnehmer (Kunden)
- ...bei der Alltagsversorgung
- ...als gesellschaftliche Akteure (Bürger, Consumer Citizen)

Reisch 2012

Dr. Angela Häußler
Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung

...als Marktteilnehmer

- ★ Nachfrager auf den Güter- und Dienstleistungsmärkten
- ★ „natürliche Person, die Waren oder DL für den eigenen Bedarf käuflich erwirbt“ (Brockhaus)
- ★ Gegenüber von Herstellern und Anbietern auf dem Markt: Austauschbeziehung durch unterschiedliche Interessen der Marktpartner geprägt

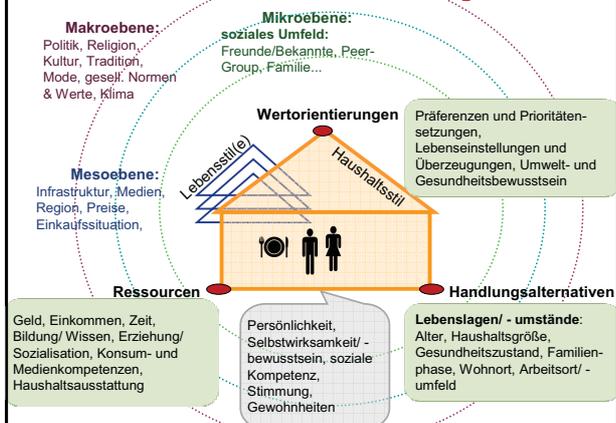
Dr. Angela Häußler
Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung

...bei der Gestaltung ihres Alltags

- ★ Konsum ist kein Selbstzweck
- ★ Eingebettet in den jeweiligen Lebenskontext: privater Haushalt als Bezugsrahmen
- ★ Ziele der alltäglichen Lebensführung
 - Versorgung und Bedürfnisbefriedigung der Haushaltsmitglieder
 - Gestaltung des sozialen, familialen Lebens
 - Persönlichkeitsentfaltung
- ★ Begrenzte zeitliche, finanzielle Ressourcen

Dr. Angela Häußler
Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung

Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten



Ernährungsstile, Lebensphasen und Interesse an Ernährungsfragen



... Marktteilnehmer mit dem Ziel der Alltagsversorgung:

- ★ Einbindung in heterogene, dynamische Märkte (Privatisierung, Globalisierung)
- ★ Asymmetrie der Beziehung – immer ein Laien-Expertenverhältnis
- ★ Unterschiedliches Interesse der Marktpartner

→ Vollzeitjob Verbraucher?!

vzbv 2009

Dr. Angela Häußler
Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung

... als gesellschaftliche Akteure (Consumer Citizen):

- ★ tragen Verantwort. für gesell. Entwicklungen durch Konsumverhalten
 - verantwortlicher Konsum orientiert sich am Leitbild der nachhaltigen Entwicklung im Sinne sozialer, ökologischer und ökonomischer Gerechtigkeit
- ★ können ihre Marktmacht zur Gestaltung nutzen: „Kassenzettel als Stimmzettel“
 - Strategien: *Exit*, *Voice* und *Loyalty*

(Hirschmann 1988)

Dr. Angela Häußler
Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung

Vertrauende, verletzte oder verantwortungsvolle Verbraucher



(Wiss. Beirat BMELV 2010, Reisch 2012)

Mit dem Einkaufswagen in Richtung Nachhaltigkeit?!

Bremsklötze:

- ✗ Marktmacht der Verbraucher
- ✗ Anforderungen des Alltags
- ✗ Gesellschaftliches Ernährungsleitbild

Dr. Angela Häußler
Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung

Mögliche Strategien:

- ★ Voraussetzungen schaffen, um verantwortlichen Konsum zu erleichtern
- ★ Gruppe der verantwortlichen Verbraucher vergrößern
- ★ vertrauenden Verbrauchern eine nachhaltige Konsumententscheidung ermöglichen

Dr. Angela Häußler
Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung

Voraussetzungen für verantwortlichen Konsum verbessern

Konsumhandlung

- Informationsangebot für Markt- und Produkttransparenz
- Nachhaltige Konsumoptionen

zivilgesellschaftliches Engagement

- Formen für Vertretung von Verbraucherinteressen
- Strukturen für Beteiligung

→ Geteilte Verantwortung: Verbraucher, Unternehmen und (Verbraucher)Politik

Heidbrink/ Schmidt 2012

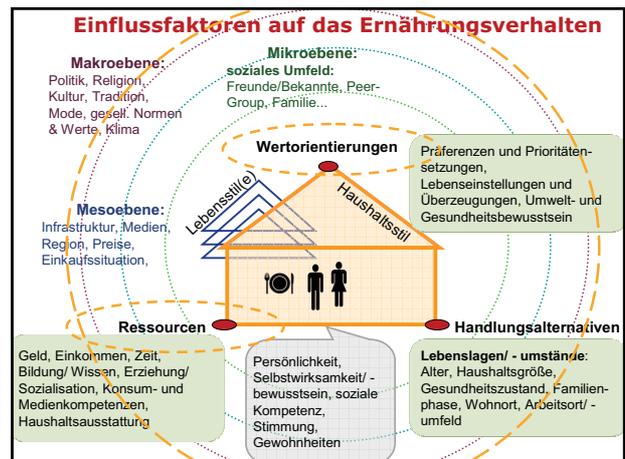
Dr. Angela Häußler
Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung

Gruppe der verantwortlichen Verbraucher vergrößern

- ...durch Ernährungs- und Verbraucherbildung (REVIS, Food Literacy)
- ...durch verbraucherpolitische Institutionen (VZ, vzbv)
- ... durch Projekte und Initiativen (UN-Dekade Bildung für nachhaltige Entwicklung)
- ... Erkenntnisse über Verbraucherverhalten anwenden

→ **Verbraucherbildung und -politik**

Dr. Angela Häußler
Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung



Nachhaltige Konsumententscheidungen für alle erleichtern

- Setzt an den Verhältnissen an, die das Verhalten beeinflussen
- „*Make the Sustainable Choice the Easy Choice*“
- Durch entsprechende Voreinstellungen Anreize schaffen „*Nudges*“

→ **Gemeinsame Verantwortung Verbrauchern, Unternehmen, Politik**

Dr. Angela Häußler
Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung

Bürgerschaftliches Engagement und kommunale Initiativen für Nachhaltige Ernährung



z.B. in Wiesbaden, Bad Hersfeld, Magdeburg, Schweinfurt, Münster, Bremen, Köln, Karlsruhe...

Dr. Angela Häußler
Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung

Transition Towns



Transition Initiativen in Deutschland, Österreich und der Schweiz

transition-initiativen.de

z.B. in Kassel, Bielefeld, Berlin, Göttingen, Essen, Bonn, Tübingen, Hannover, ...

Dr. Angela Häußler
Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung

Urbane Landwirtschaft

- ★ Interkulturelle Gärten (z.B. Marburg)
- ★ Nachbarschaftsgärten (z.B. Berlin)
- ★ Saisongärten (z.B. Buseck bei Gießen)
- ★ Essbare Stadt (Andernach)

Dr. Angela Häußler
Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung

- ★ Es braucht viele Akteure für eine nachhaltige Veränderung: „shared responsibility“
- ★ Es gibt viele Möglichkeiten, als Verbraucher, Bürger und Multiplikatoren mitzugestalten

Vielen Dank!



Dr. Angela Häußler
Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung

3.4 Talkrunde 2: Nachhaltig essen außer Haus

Thilo Hanke, Eurotoques, Braustüb'l Darmstadt

Thilo Hanke ist ausgebildeter Koch und Küchenmeister und hat eine Ausbildung im Hotelmanagement absolviert.

Seit 2012 ist er Inhaber und Geschäftsführer des Braustüb'l Darmstadt. Davor war er fast sechs Jahre als Küchenchef im Hotel Jagdschloss Kranichstein in Darmstadt tätig. Zu seiner beruflichen Erfahrung zählen u.a. Bankette bis 400 Gäste, Catering bis 1.000 Gäste und die Planung und Durchführung von Kochkursen. In den Jahren 1999 bis 2005 war er in sechs weiteren Hotels tätig, darunter das Ritz-Carlton Schlosshotel in Berlin, das Hotel Bergsonne in Rigi-Kaltbad (Schweiz) und das Regency Hotel in Douglas (Isle of Man).

Seit 2008 ist Thilo Hanke Schriftführer bei Eurotoques Deutschland e.V. und Mitglied im Prüfungsausschuss der Gastronomie – IHK Darmstadt.

Carsten Janssen, Fresko, Kerschensteinerschule, Wiesbaden

Carsten Janssen ist ausgebildeter Koch.

Seit 17 Jahren ist er im Bereich der Schulverpflegung tätig mit dem Fokus auf gesunden und nachhaltigen Ernährungskonzepten. Seine Firma ist die Fresko plus gemeinnützige GmbH (Cafeteria Fresko), die er als Geschäftsführer leitet.

Arnd Rune Thomas, ARAMARK (Deutsche Börse), Eschborn

Arnd Rune Thomas ist ausgebildeter Koch und Küchenmeister, Träger des Meisterpreises der bayerischen Staatsregierung 1997 und arbeitet heute als Multinational Key Account Manager im Hause ARAMARK. Gastronomische Erfahrungen sammelte Herr Thomas als Küchenchef und Betriebsleiter in der Szenegastronomie sowie bei einem Auslandsaufenthalt auf Hawaii, USA.

Bevor er 2011 die Arbeit als Multinational Key Account Manager aufnahm, implementierte er in der Deutschen Börse AG ein nachhaltiges Gastronomiekonzept mit dem Schwerpunkt auf Regionalität. In diesem Zusammenhang wurde ARAMARK als erstem Cateringunternehmen von Staatssekretär Mark Weinmeister (HMUELV) die Urkunde „Geprüfte Qualität – Hessen“ überreicht. Ferner begleitete er die Klimazertifizierung nach SCC Standard 2010 im Hause der Deutschen Börse.

Rita Berg, Amt für Soziale Arbeit, Wiesbaden

Rita Berg ist Erzieherin. Sie arbeitet im Amt für Soziale Arbeit der Landeshauptstadt Wiesbaden. Seit 2006 ist sie Fachberaterin für Gesunde Ernährung im Qualitätsmanagement der Abteilung Kindertagesstätten. Ihr Aufgabengebiet umfasst die Entwicklung von Qualitätsstandards und Qualitätssicherung im Bereich Gesundheitserhaltende Ernährung im Rahmen einer ganzheitlichen Gesundheitsförderung als Erziehungs- und Bildungsauftrag.



Teilnehmer/innen Talkrunde 2: Arnd Rune Thomas, Rita Berg, Dr. Gesa Schönberger, Thilo Hanke, Carsten Janssen (v. links)

Zusammenfassung der Ideen und Ansätze aus Talkrunde 2:

Herkunft, Zubereitung und Zusammensetzung der Speisen:

Bio, regional, saisonal: Direkt vom Erzeuger oder Wochenmarkt

Jahreszeiten auch über Nahrungsmittel zeigen

Eigene Küche: Verzicht auf Zusatzstoffe möglich

Menü: Wechselnde vegetarische Menüs, zweimal die Woche Fleisch

Vegetarische Ernährung: Kann Schülern genussvoll vermittelt werden, z.B. Kartoffelecken mit Kräuterquark

Kundenerwartung: Bestimmte Zutaten können nicht weggelassen werden, auch wenn sie nicht Saison haben

Komplette Umstellung der Verpflegung schwierig: Preis ist entscheidend, denn es gibt immer Gäste, die Mehrkosten nachhaltiger Produkte nicht akzeptieren

Für frische Produkte teilweise keine Erzeuger in der Region vorhanden

Regionale Produkte: Wenig Transportaufwand, frische Produkte, direkter Kontakt zum Erzeuger

Ernährungsbildung:

Nachhaltige Ernährung muss früh anfangen: Ernährungserziehung und Ernährungsbildung ist Auftrag der Eltern und KiTas

Kindern Landwirtschaft zeigen

Gesundheitsförderung: Gesunde Ernährung ist Erziehungs- und Bildungsauftrag

Verbrauchersensibilisierung: Nur wenn Verbraucher/in den Geschmack reifer Früchte aus der Region kennt, wird er den Wert schätzen lernen und diese bevorzugen

Ganzheitliches Ernährungskonzept: Orientierung an Prof. Dr. Leitzmann, überwiegend ovo-lacto-vegetarisch, viel Rohkost, vollwertig, Zertifizierung nach "DGE-Qualitätsstandard für Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder"

Erwartungshaltung an optische Merkmale von Obst und Gemüse verändern: Einheitliches, standardisiertes Aussehen nicht wichtig; wichtiger ist die Herkunft vom Bauern aus dem regionalen Umfeld

Nahrungsmittel: Wertschätzung fördern für regionale/traditionelle Nahrungsmittel

Hürden und Herausforderungen für nachhaltige Außer-Haus-Verpflegung:

Hausmeister: Kiosk als Zuverdienst

Kosten des Caterers: Neben Wareneinsatz auch Miete und Personal; vor allem in den Ferienzeiten Miete ohne Einnahmen

Kostendeckung: Nicht über das Mittagessen allein möglich, Verkauf von Snacks in den Pausen wichtig

Sonderbedingungen eines Bio-Caterers: Höhere Kosten für Wareneinsatz, Personal etc.

Lösungsansätze für nachhaltige Außer-Haus-Verpflegung:

Finanzielle Unterstützung: Durch Stiftungen, Träger, politische Entscheider

Personal: Nur Koch und Leiter sind fest angestellt, andere Mitarbeiter werden nach Bedarf beschäftigt

Hausmeister: Statt autonomer Anbieter in der Schule Abstimmung von Verpflegungsangeboten, Verkaufsverbot für Lebensmittel, keine Konkurrenzsituation „Schüler kochen für Schüler“ versus gewinnorientierte Kioske

Caterer: Keine Miete- und Stromkostenzahlungen, um die Kosten zu reduzieren

Bio ist kein Markenmerkmal mehr durch Discounter-Bio: Neue Alleinstellungsmerkmale notwendig wie z.B. Siegel „Gutes aus Hessen“

Verschiedene Konzepte und Lösungsansätze vorhanden: Gemeinsames und integriertes Handeln notwendig

4 Aussteller und Infostände

- Arbeitsgemeinschaft Natur- und Umweltbildung Hessen (ANU)
www.anu-hessen.de

- Bio Catering Safran
www.safran-catering.de

- GOE Gesellschaft für optimierte Ernährung
www.goe-software.de

- Hochschule Fulda, Fachbereich Oecotrophologie
www.hs-fulda.de

- Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V.
www.agrinet.de/lv-milch

- Lehmanns Gießen, Fachbuchhandlung für Humanmedizin, Veterinärmedizin und Naturwissenschaften
www.lehmanns.de/buchhandlung/70-giessen

- Umweltlernen in Frankfurt am Main e.V.
www.umweltlernen-frankfurt.de

- VEBU - Vegetarierbund Deutschland e.V. – GV-nachhaltig
www.gv-nachhaltig.de

- Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e. V. - Deutschland
www.ugb.de

- Verbraucherzentrale Hessen e.V.
www.verbraucher.de

- Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen
www.schulverpflegung-hessen.de