

Du bist, was Du isst – und nicht wegwirfst

HOHENLOHE Bürgerinitiative Pro Region will mehr Nachhaltigkeit bei Konsum und Ernährung in den Alltag bringen

Von Matthias Lauterer

Das Schlagwort Nachhaltigkeit ist seit langem in aller Munde. Dass dieser Satz wörtlich zu nehmen ist, beweist das Symposium „Nachhaltigkeit und Ernährung“ der Bürgerinitiative Pro Region Heilbronn-Franken in Waldenburg. Rund 80 Menschen, die in ihrer Position in unterschiedlicher Weise einen Einfluss auf Konsum-Entscheidungen haben, treffen sich dazu im Panorama-hotel. Sie wollen eine Strategie erarbeiten, wie die Bürgerinitiative die Vermittlung des Themas Nachhaltigkeit bei Konsum und Ernährung angehen will. „Mit einem Netzwerk an der Akzeptanz zu arbeiten, vom abstrakten Wort in den Alltag zu kommen“, sagt Rudolf Luz, zweiter Vorsitzender von Pro Region. Das sei das Ziel, das man in den nächsten Jahren verfolgen wolle.

Lebensmittel 60 Prozent aller Lebensmittel, die vernichtet werden, werden im privaten Bereich weggeworfen, erläutern Beate Scheubrein und Maren Jakob von der Dualen Hochschule Baden-Württemberg in ihrem Impulsvortrag. Damit würden auch die aufgewendeten Ressourcen vernichtet. Der Konsument könne also durch sein eigenes Verhalten zur Nachhaltigkeit beitragen. „Die Hersteller haben ein wirtschaftliches Interesse, Verlust zu vermeiden“, stellen sie fest: „Die haben einen Controllen. Die Familie hat das nicht, hier können wir unterstützen.“ Petra Lührmann von der Hochschule Schwäbisch-Gmünd hat Ideen, wie eine solche Unterstützung mittelfristig aussehen könnte:



Besonders gut lässt sich nachhaltiger Konsum, so die Meinung beim Treffen von Pro Region, dort implementieren, wo viele Menschen auf einmal verpflegt werden, etwa in Betriebs- oder Schulkantinen.

Foto: dpa

Sie schlägt vor, das Fach AES – Alltagskultur, Ernährung und Soziales – verpflichtend für alle Schüler zu machen und die Lehrer zu entsprechender Weiterbildung zu verpflichten. Derzeit ist AES ein Wahlpflichtfach, im Gymnasium wird es gar nicht angeboten.

Kantine Besonders gut lässt sich nachhaltiger Konsum dort implementieren, wo viele Menschen auf einmal verpflegt werden, in Betriebs- oder Schulkantinen etwa. Eine Politik der kleinen Schritte ver-

folgen Markus Berdyszak und Manuela Mann von Panorama Catering: „Angefangen hat es mit Regionalität und Optimierung der Belieferung.“ Inzwischen ist das Unternehmen „Green Cantine“-zertifiziert. Es sei vor allem eine Frage des Angebots, meint Mann, die Mitarbeiter und Kunden zu nachhaltigerem Konsum mitzunehmen. Denn mit Bevormundung sei niemandem gedient.

Natürlich wird auch über Fleisch gesprochen. Bei der Fleischerzeugung wird erheblich mehr CO₂ freigesetzt als bei eiweißhaltigen Pflan-

zen. Müssen und wollen wir deshalb auf Fleisch verzichten? Das will niemand vorschreiben. Doch: Selbst Rudolf Bühler, Vorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft (BESH), fordert dazu auf, „weniger Fleisch, dafür aber höhere Qualität“ zu konsumieren. Die BESH sehe sich als Vorreiter einer nachhaltigen Fleischerzeugung: Ihr „Climate Fair Pork“ erzeuge bereits jetzt 49 Prozent weniger CO₂, als die herkömmliche Erzeugung.

Gegen das Wegwerfen von Lebensmitteln kämpft auch Christin



Das Schulfach AES soll gestärkt werden, fordert Petra Lührmann.

Foto: Lauterer

Initiative

Die Bürgerinitiative Pro Region Heilbronn-Franken will ein **Wir-Gefühl** in der inhomogenen Region bestehend aus Stadt- und Landkreis Heilbronn, Hohenlohekreis, Kreis Schwäbisch-Hall und dem Main-Tauber-Kreis erzeugen und stärken. Dazu beschäftigt sie sich – mit regionalem Bezug – mit den **aktuellen gesellschaftlichen und politischen Themen**. *lau*

Löffler, die die Versorgung der Patienten und Mitarbeiter der Heilbronner SLK-Kliniken auf eine neue Basis gestellt hat. Zuerst ließ sie ermitteln, wie viele und welche Nahrungsmittel entsorgt wurden – und zog dann Konsequenzen: Individuellere Auswahl der Mahlzeiten reduziert Verluste. Was noch verwertbar ist, wird wiederverwertet, etwa an Bedürftige ausgegeben.

Resultat ihrer Arbeit ist ein spezielles Kochbuch. Denn – das hat sie festgestellt – es fehle an nachhaltigen Rezepten für Großküchen.