

Wissenschaft mit Zukunft

Wird über eine sinnvolle Ernährung gesprochen, sind nicht mehr allein die gesundheitlichen Auswirkungen der Lebensmittel auf den Menschen von Interesse, sondern zunehmend wird die Frage der Nachhaltigkeit oder Zukunftsfähigkeit der Ernährung gestellt: Welche Auswirkungen hat unser Ernährungsstil auf Ökologie, soziale Gerechtigkeit und Ökonomie? Die Ernährungsökologie ist der Wissenschaftszweig, der sich bereits seit etwa 15 Jahren dieser ganzheitlichen Sicht widmet. Mit der Entstehung, den Forschungsinhalten und der Zukunft der Ernährungsökologie beschäftigt sich der folgende Artikel.

Nachhaltigkeit und Zukunftsfähigkeit: Herkunft und Bedeutung der Begriffe

Nachhaltigkeit, ein Begriff, der geradezu Mode geworden ist, wird in allen Bereichen der Gesellschaft verwendet, manchmal recht beliebig und nicht gerade seinem eigentlichen Sinn entsprechend. So hatten auch einer repräsentativen Bevölkerungsumfrage des Umweltbundesamtes zufolge im Jahr 2000 63 % der Befragten von dem Leitbild der nachhaltigen Entwicklung für den Umweltschutz noch nichts gehört, 24 % antworteten mit „weiß nicht“ und nur 13 % besaßen Kenntnisse. Lokale Agenda-21-Initiativen waren sogar 85 % der Befragten nicht bekannt.

Ursprünglich stammt der Begriff der Nachhaltigkeit aus der Forstwirtschaft und bedeutet, dass nur so viel Holz geschlagen werden darf, wie nachwächst. Eine allgemeinere Definition erhielt der Begriff 1987 im Bericht der Kommission für Umwelt und Entwicklung der Vereinten Nationen, dem so genannten Brundtland-Bericht:

Nachhaltige Entwicklung ist eine Entwicklung, welche weltweit die heutigen Bedürfnisse zu decken vermag, ohne für künftige Generationen die Möglichkeit zu schmälern, ihre eigenen Bedürfnisse zu decken.

Diese Definition wurde auf dem ersten Weltgipfel für Umwelt und Entwicklung 1992 in Rio de Janeiro aufgegriffen. Das dort von 178 Staaten verabschiedete Aktionsprogramm für das 21. Jahrhundert – die Agenda 21 – legt die Nachhaltigkeit als Schlüsselbegriff für das globale gesellschaftliche Leitbild des 21. Jahrhunderts fest. In ihm werden Ökonomie, Ökologie und soziale Gerechtigkeit gleichrangig zusammengeführt mit dem Ziel, Gerech-

tigkeit zwischen den Generationen und Gerechtigkeit zwischen armen und reichen Ländern herbeizuführen. In 40 Kapiteln enthält das Aktionsprogramm Ziele und Maßnahmen für alle wesentlichen Politikbereiche, darunter auch zur Förderung einer nachhaltigen Landwirtschaft und ländlichen Entwicklung.

Als Synonym für Nachhaltigkeit oder nachhaltige Entwicklung wird auch der Begriff der „Zukunftsfähigkeit“ oder im englischsprachigen Raum der Begriff „sustainable development“ verwendet.

Nachhaltigkeit in der Ernährung

Wie passen die Forderungen der Agenda-21 und die Ernährungsökologie zusammen? Schaut man sich die Entstehung der Ernährungsökologie an, so entwickelten sich die Grundgedanken schon vor der Agenda-21-Bewegung. Die Ernährungsökologie ist ein relativ junger Wissenschaftszweig der Ernährungswissenschaft. Ein studentischer Arbeitskreis der Universität Gießen gab 1986 den Anstoß zur Gründung eines neuen integrierenden Fachgebietes innerhalb der Ökotrophologie – hierfür wurde von Prof. Dr. Claus Leitzmann der Begriff Ernährungsökologie geprägt. Mittlerweile wurde sie an fünf deutschen Hochschulen in Form verschiedener Studienangebote eingerichtet (siehe Übersicht 1).

In Rio wurde 1992 auch festgelegt, dass die Teilnehmerstaaten bis zum nächsten Welt-nachhaltigkeitsgipfel eine Nationalstrategie zur nachhaltigen Entwicklung vorlegen. Von deutscher Seite ist dies im April dieses Jahres geschehen (die Regierungserklärung hierzu vom 16. Mai 2002 unter www.bundeskanzler.de/regierungserklaerung-8561.htm, gerade noch rechtzeitig vor dem 2. Weltgipfel für nachhaltige Entwicklung, der vom 26. August bis 04. September 2002 in Johannesburg stattfindet. Informationen zum Gipfel unter www.iisd.ca/wssd/portal.html).

Doch schon bevor die Ernährungsökologie als eigenständiges Fachgebiet entstand, war sie in ihrer praktischen Umsetzung bereits in Form der „Gießener Konzeption der Vollwert-Ernährung“ nach von Koerber, Männle und Leitzmann präsent. Die drei Wissenschaftler wiesen bereits Anfang der 1980er Jahre auf die Notwendigkeit hin, die Ernährung ganzheitlich zu sehen, da sie nicht nur unmittelbaren Einfluss auf unsere Gesundheit, sondern auch direkte oder indirekte Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesellschaft ausübt. Die Wurzeln der Vollwert-Ernährung wiederum reichen bis auf den deutschen Arzt Prof. Dr. Werner Kollath (1892–1970) zurück, der schon in den 1940er Jahren die ganzheitliche Sicht der Lebensmittel betonte und auch auf eine hohe Qualität des Landbaus Wert legte.

Die Agenda-21-Forderungen eines nachhaltigen Konsums und die Gedanken der Vollwert-Ernährung entsprechen und ergänzen einander. Die Integration von Vollwert-Ernährung bzw. Ernährungsökologie und Nachhaltigkeit erfolgt in den sieben „Grundsätzen für einen zukunftsfähigen Ernährungsstil“, die vom Beratungsbüro für Ernährungsökologie in München unter Leitung von Dr. Karl von Koerber ausgearbeitet wurden (siehe Übersicht 2).

Dass es sich lohnt, (auch) im Bereich der Ernährung die ökologischen Folgen aller Aktivitäten, von der Herstellung bis zum Konsum, zu überdenken, zeigen beispielhaft folgende Daten: Das Bedarfsfeld Ernährung (neben den Bedarfsfeldern Wohnen, Freizeit, Gesundheit usw.) nimmt 20 % des Primärenergieverbrauchs (z. B. Erdöl) in Deutschland ein. Davon entfallen vier Fünftel auf die Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von Nahrungs-

Übersicht 1: Ernährungsökologie als Lehrangebot an deutschen Hochschulen

Justus-Liebig-Universität Gießen

Innerhalb des Studiengangs Ökotrophologie seit 1989 Lehrangebot Ernährungsökologie als Wahlvertiefungsveranstaltung, mit Vorlesungen, Seminaren, Exkursionen und Blockseminaren, zusätzlich studentischer Arbeitskreis mit Vortragsreihen. Eine eigenständige Professur für Ernährungsökologie wird demnächst besetzt.

(Prof. Dr. Claus Leitzmann und Dr. Karl von Koerber – anfangs –, ab 1997 Dr. Ingrid Hoffmann)

www.uni-giessen.de/fbr09/nutr-ecol

Fachhochschule Fulda

Innerhalb des Studiengangs Ökotrophologie seit 1997 Fach „Ernährungsökologie“ im Fachgebiet „Humanökologische Aspekte der Ernährung“, mit Vorlesungen, Seminaren und Exkursionen. Darüber hinaus gesamter Studiengang seit Anfang der 1980er Jahre mit sozialer und ökologischer Ausrichtung der Studieninhalte.

(Prof. Dr. Angelika Meier-Ploeger: bis 2001, wird demnächst neu besetzt)

www.fh-fulda.de/fb/he

Technische Universität München / Weihenstephan

Innerhalb des Studiengangs Ökotrophologie seit 1998, offiziell seit 2000 Fach „Ernährungsökologie“ im Rahmen des Faches mit Erfolgsschein „Umweltlehre“, mit Blockseminaren, Gastvorträgen und Exkursionen.

(Dr. Karl von Koerber)

www.wzw.tum.de/ernaehrungsoekologie

Universität Gesamthochschule Kassel / Witzenhausen

Innerhalb des Vollstudiengangs Ökologische Landwirtschaft seit 2001 Professur „Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur“ mit Vorlesungen und Seminaren.

(Prof. Dr. Angelika Meier-Ploeger)

www.wiz.uni-kassel.de/nue/index.html

Fachhochschule Weihenstephan/Triesdorf

Innerhalb des Studiengangs Ernährung und Versorgungsmanagement geplant ab 2003 Wahlpflichtfach „Ernährungsökologie“ mit Vorlesungen und Seminaren.

(Dr. Karl von Koerber)

www.fh-weihenstephan.de/lw/ev/index.html

mitteln und nur ein Fünftel auf die Nahrungsmittelzubereitung in den Haushalten. Auch der Emissionsanteil der klimaschädigenden Gase wie Kohlen- und Schwefeldioxid, Stickoxid oder Methan (bewertet in CO₂-Äquivalenten) entfällt zu 20 % auf das Bedarfswelt Ernährung. Allein die Erzeugung von Rindfleisch und Milchprodukten machen wiederum 60 % der klimaschädigenden Emissionen aus der Landwirtschaft aus.

Übersicht 2: Grundsätze für einen zukunftsfähigen Ernährungsstil

1. Überwiegend lakto-vegetabile Ernährung
2. Ökologisch erzeugte Lebensmittel
3. Regionale und saisonale Produkte
4. Gering verarbeitete Lebensmittel
5. Umweltverträglich verpackte Erzeugnisse
6. Sozialverträgliche Produkte
7. Genuss beim Essen

Die sieben Grundsätze folgen der ökologischen Priorität unter dem Aspekt ihres Einsparungspotenzials an Treibhausgasemissionen. Neben den ökologischen, ökonomischen und sozialen Dimensionen, den Forderungen der Agenda-21, sind die gesundheitlichen Auswirkungen mit einbezogen. Der siebte Grundsatz – Genuss beim Essen – bringt natürlich keine Einsparung von Treibhausgasemissionen mit sich, ist jedoch die Voraussetzung für eine erfolgreiche Umsetzung der ersten sechs Grundsätze.

Quelle: Karl von Koerber und Jürgen Kretschmer: *Zukunftsfähige Ernährung*, in: *Zeitschrift für Ernährungsökologie* 1/2000, S. 39-46 (Download: www.koerber.ernaehrungsoekologie.de/hintergrund/index.htm)

Ernährungsökologie – die ganzheitliche Sicht der Ernährung

Eine Definition der Ernährungsökologie: Die Ernährungsökologie erforscht die Beziehungen von Individuum, Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaft mit den jeweiligen Ernährungssystemen. Ernährungssysteme umfassen dabei alle Prozesse von der Erzeugung der Lebensmittel über Verarbeitung, Verpackung, Transport, Handel usw. bis zum Verzehr und zur Abfallbeseitigung.

Ziel der Ernährungsökologie ist es, wissenschaftlich fundiertes Know-how über die gesundheitlichen, ökologischen, soziokulturellen und ökonomischen Bedingungen und Auswirkungen des Umgangs mit Lebensmitteln zu erarbeiten. Die so gewonnenen Erkenntnisse sollen helfen, politische, wirtschaftliche und gesellschaftliche Entscheidungen rationaler zu gestalten. Zugleich bieten sie eine Basis für ein reflektiertes Essen im Alltag und ermöglichen die Entwicklung realisierbarer, zukunftsweisender Ernährungskonzepte. (Zit. nach: Karl von Koerber: www.wzw.tum.de/ernaehrungsoekologie/wasist/index.shtml)

Die Ernährungsökologie ist interdisziplinär und ganzheitlich angelegt und bezieht vier Dimensionen ein:

- die gesundheitliche Dimension, die sich mit dem Individuum beschäftigt und Gesundheitsprävention und Ernährungstherapie beinhaltet,

- die ökologische Dimension, die sich der lokalen wie globalen Umwelt widmet,

- die soziale Dimension, die Auswirkungen auf die Gesellschaft ebenfalls lokal wie global untersucht

- und die ökonomische Dimension, die wirtschaftliche Aspekte betrachtet.

Ganz konkret lassen sich mögliche Fragestellungen der vier Dimensionen am Beispiel Kauf von Ananas, die per Schiff vs. Flugzeug importiert wurde, gut darstellen:

- Gesundheitliche Dimension: Enthalten Ananas Nährstoffe, auf die wir angewiesen sind und die uns durch einheimische Produkte nicht genügend zur Verfügung stehen? Sind in Flug-Ananas aufgrund der Möglichkeit, sie vollreif zu ernten, wesentlich mehr Aromastoffe und Nährstoffe, z. B. Vitamine, enthalten als in grün geernteten, per Schiff transportierten Ananas? Sind möglicherweise Rückstände von Pestiziden aus dem Anbau enthalten?

- Ökologische Dimension: Wie hoch ist der Energieaufwand für den Transport mit dem Schiff bzw. mit dem Flugzeug?

- Soziale Dimension: Unter welchen sozialen Bedingungen werden die Ananas angebaut und geerntet, z. B. Aspekte der Bezahlung und Arbeitsbedingungen der Arbeiter?

- Ökonomische Dimension: Wie wirkt sich der Anbau von Ananas in den Anbauländern für die Entwicklung des Wohlstands der dortigen Bevölkerung aus? Wofür werden die Einnahmen aus dem Ananasanbau verwendet?

Dies sind nur einige beispielhafte Fragen. Weitere sind zum gesamten Lebensweg eines Lebensmittels zu stellen, und alle Einzelaspekte müssen gegeneinander abgewogen werden. Dies macht auch das folgende Beispiel deutlich: Im Rahmen einer Dissertation an der Universität



Abb.: www.uni-giessen.de/fbr09/nutr-ecol



Gießen, Professur für Haushaltstechnik, wurde der Gesamtenergieverbrauch pro Produkteinheit bei der saisonalen Herstellung von Apfelsaft in regionalen hessischen Kleinbetrieben im Vergleich zur ganzjährigen Produktion in Großbetrieben mit überregional erzeugten Äpfeln (z. B. aus Polen, Italien) untersucht. Es zeigte sich, dass die regionalen Betriebe zwar die weitest kürzeren Transportwege aufwiesen, dafür aber z. T. mit veralteten, energieaufwändigeren Technologien arbeiteten. Zudem schlug der Transport jeweils geringer Mengen des Rohstoffs Äpfel sowie des Endproduktes Apfelsaft mit dem PKW zum und vom Fruchtsaftbetrieb erheblich zu Buche. Für die meisten der untersuchten Kleinbetriebe ergab sich eine schlechtere Energiebilanz als für die Großbetriebe. Daraus den Schluss zu ziehen, die regionale Herstellung von Apfelsaft etwa einzustellen, wäre der falsche Weg. Schließlich müssen über die energetische Betrachtung hinaus auch weitere Aspekte mit einbezogen werden. Beispielsweise müssen die ökologischen Auswirkungen des Apfelanbaus in Streuobstwiesen – wie im Beispiel der Fall – mit dem Apfelanbau in großen Monokulturen berücksichtigt werden. Eine große Rolle spielt in diesem Beispiel auch die kulturelle Bedeutung des Erhalts der traditionellen Streuobstwienlandschaft. Werden aus energetischer Sicht Defizite festgestellt, ist hier eine Optimierung zu versuchen. So zeigte sich auch in der zitierten Untersuchung, dass einer der regionalen Kleinbetriebe mit seiner modernen Technologie im Gesamtenergieverbrauch pro Produkteinheit mit den großen Betrieben konkurrieren konnte.

Die genannten Beispiele verdeutlichen: Für die Ernährungsökologie gibt es noch vielfältige Forschungsaufgaben.

Forschungsbeispiele aus dem Fachgebiet Ernährungsökologie

Neben der oben genannten Untersuchung zum „Apfelsaft“ soll hier ein Forschungsprojekt aus der Schweiz vorgestellt werden. Dort ist im Rahmen einer Dissertation an der Eidgenössischen Technischen Hochschule Zürich, Professur für Umweltnatur- und Umweltsozialwissenschaften, eine Ökobilanz-Methode entwickelt worden, die

modulare Ökobilanz. Sie zeigt eine Möglichkeit, Umweltfolgen des Nahrungsmittelkonsums anhand der Module Produkt (Herstellung), Konservierung (Aufbereitung, Weiterverarbeitung), Herkunft (Transporte von der Herstellerregion bis zum Lebensmitteleinzelhandel) und Konsum (Heimtransport, Lagerung, Zubereitung, Entsorgung der Abfälle) zu berechnen. Untersucht wurden die ökologischen Folgen des Einkaufs von Fleisch- und Gemüseprodukten, wobei u. a. die Aspekte Energieressourcen, Überdüngung, Pestizide, Ozonabbau und Treibhauseffekt einbezogen wurden. Es zeigte sich, dass sich große Umweltentlastungen beim Konsum von Lebensmitteln ergeben, beispielsweise durch den Verzicht auf frische Produkte aus Übersee, die eingeflogen werden, Einkauf von Produkten aus der Region, Verzicht auf Gemüseprodukte aus dem Gewächshaus sowie Einkauf von frischen/gekühlten anstelle von tiefgefrorenen Produkten. Ganz praktisch und für ein breites Publikum zugänglich wurden die Ergebnisse in Form eines Internet-Auftritts umgesetzt.



www.ulme.uns.umnw.ethz.ch: Fleisch-/Gemüsetest anhand des Beispiels „Einkauf von 500 g Tomaten für einen Tomatensoße“

Interessierte können online unter www.ulme.uns.umnw.ethz.ch einen Test zur Beurteilung der Umweltbelastung ihrer Gemüse- und Fleischeinkäufe durchführen und erhalten Handlungshinweise für ein umweltbewusstes Einkaufsverhalten. Mit dem Gemüse- und Fleischtest werden die Umweltbelastungspunkte des Einkaufs, Transportes und der Zubereitung einzelner Gemüse- bzw. Fleischprodukte errechnet (siehe Abbildung). In einem weiteren Test lassen sich die erhaltenen Umweltbelastungspunkte der Fleisch- und Gemüseinkäufe einer gesamten Woche eingeben. Diese werden dann mit dem Schweizer Durchschnitt sowie Zielwerten verglichen, die von den Autoren definiert wurden.

Alle zugrunde liegenden Daten beruhen auf Schweizer Verhältnissen, z. B. Besonderheiten der dortigen Landwirtschaft, (kurze) Transportwege usw. Dies ist bei der Durchführung des Tests – von Deutschland aus – zu berücksichtigen. Dennoch können die grundsätzlichen Empfehlungen der Schweizer Wissenschaftler auf Deutschland und andere Länder übertragen werden: Reduktion des Fleischkonsums, Bevorzugung von Produkten aus ökologischer Landwirtschaft, saisonaler und regionaler Einkauf, Verzicht auf Verpackung bzw. Bevorzugung von umweltfreundlichen Verpackungen, Verzicht auf das Auto für den Einkaufsweg, energiesparende Geräte und Techniken bei Lagerung und Zubereitung der Lebensmittel.



Interview: KnackPunkt im Gespräch mit einem der Mitbegründer der Ernährungsökologie

Wir fragten Herrn Dr. oec. troph. Karl von Koerber, Beratungsbüro für Ernährungsökologie, München, zu seiner Arbeit und zur Entwicklung und Zukunft der Ernährungsökologie.

KnackPunkt: Herr Dr. von Koerber, mit welchen Fragen bzw. Aufträgen kommen welche Institutionen auf Ihr Beratungsbüro zu? Können sich auch Privatleute an Sie wenden?

v. Koerber: Im Vordergrund stehen Vorträge zur Ernährungsökologie bzw. zukunftsfähigen Ernährung auf Tagungen und Fortbildungsveranstaltungen für Multiplikatoren. Zum Beispiel in den Bereichen Ernährungsberatung, Umweltbildung, Medizin und Landwirtschaft. Einen weiteren großen Teil der Aktivitäten nehmen Einzelveranstaltungen und mehrtägige Lehraufträge an verschiedenen Hochschulen ein, beispielsweise für Studierende der Ökotrophologie, Ernährungswissenschaft, Medizin und Agrarwissenschaft. Außerdem sind wir beratend tätig für Verbände und Firmen in den Bereichen Öko-Landbau, Naturkost und Reformwaren. Hier geht es z. B. um die Klärung von Fachfragen bei der Verarbeitung oder Produktentwicklung oder um die Formulierung und Kontrolle der Öko-Richtlinien. Ein anderes Tätigkeitsfeld sind Fortbildungen in Kliniken der Naturheilkunde, sei es für die dort tätigen Ernährungsfachkräfte und Ärzte oder Mitarbeiter der Küche. Weiterhin führen wir auch ernährungsökologische Beratungen für verschiedene politische Institutionen, Umweltverbände usw. durch. Schließlich geben wir diverse Publikationen heraus, beraten aber keine Einzelpersonen. Näheres ist auf unserer Homepage www.koerber.ernaehrungsoekologie.de nachzulesen.

KnackPunkt: Sie haben die Ernährungsökologie maßgeblich mitbegründet. Ist dieses Fachgebiet inzwischen als Wissenschaft akzeptiert? Wie war es zu Anfang? Wurde sie als Wissenschaft aus der „Müsliecke“ eher belächelt?

v. Koerber: Die Akzeptanz der Ernährungsökologie von Seiten anderer Wissenschaftler und Politiker hat sich grundlegend und positiv ge-

wandelt. Anfangs wurden wir in Gießen nicht nur belächelt, sondern auch mit Aufforderungen angegriffen wie „Bleiben Sie doch bei der Ernährung und verbreiten Sie keine Weltanschauungen und Ideologien!“ Heute jedoch werden die bestehenden ökologischen, ökonomischen und sozialen Auswirkungen von Ernährung – neben den gesundheitlichen – nicht mehr ignoriert. Auch wenn die konkreten Konsequenzen daraus, z. B. in Form von Lehrangeboten an den Hochschulen, noch sehr unterschiedlich ausfallen. Zur Meinungsänderung haben sicher auch die tief greifenden Krisen in der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung beigetragen, wie BSE, Antibiotika- und Hormonskandale, Dioxinbelastung und MKS.

KnackPunkt: Hat die Ernährungsökologie Verstärkung bekommen durch die Ziele und Forderungen der Agenda-21?

v. Koerber: Ja, die Anliegen der Agenda-21 sind die gleichen wie die der Ernährungsökologie, nämlich die Erhaltung der Lebensgrundlagen für die nachfolgenden Generationen und mehr Gerechtigkeit zwischen den Menschen in reichen Industrieländern und den benachteiligten Entwicklungsländern. Dieses neue gesellschaftliche Leitbild der nachhaltigen Entwicklung wurde sogar auf höchster politischer Ebene der Vereinten Nationen beschlossen! Es ist eine erfreuliche Bestätigung der ernährungsökologischen Ansätze, wenn z. B. heute lokale Agenda-21-Initiativen den fairen Handel mit so genannten Entwicklungsländern in der Öffentlichkeit bekannt machen und sich für eine Stärkung des Marktes für fair gehandelte Lebensmittel, wie Kaffee, Tee, Orangensaft oder Bananen, einsetzen.

KnackPunkt: Wie sehen Sie die Zukunft der Ernährungsökologie an deutschen Hochschulen?

v. Koerber: An vielen deutschen Hochschulen werden die Aspekte Nachhaltigkeit und Ernährung bzw. Ernährungsökologie im Vergleich zu der Zeit vor 10 bis 20 Jahren wesentlich stärker berücksichtigt, sowohl in der Lehre als auch in der For-

schung. Gastvorträge stießen an verschiedenen Universitäten und Fachhochschulen auf großes Interesse – teilweise setzen sich besonders die Studierenden für ein vertieftes Lehrangebot ein. Auf Grund dieser Erfahrungen gehe ich davon aus, dass sich die Lehr- und Forschungsaktivitäten weiter ausdehnen werden. In einigen Monaten starten wir ein Verbund-Forschungsprojekt mehrerer Universitäten zur „Agrar- und Konsumwende in Richtung nachhaltiger Ernährungsmuster“, das vom Bundesforschungsministerium finanziert wird und die neue Agrarpolitik der Bundesregierung evaluieren und Optimierungsstrategien entwickeln soll.

KnackPunkt: Welchen Stellenwert hat die Ernährungsökologie in anderen Ländern?

v. Koerber: Selbstverständlich werden diese zukunftsweisenden Zusammenhänge auch in anderen Ländern vermehrt diskutiert, erforscht und gelehrt, beispielsweise in der Schweiz, in Österreich oder in den USA.

KnackPunkt: Herr Dr. von Koerber, wir bedanken uns für das Gespräch.

Fazit für die Arbeit von Ernährungsfachleuten

Die Erkenntnisse aus der Ernährungsökologie müssen in unser tägliches Handeln einfließen, in das persönliche und auch in das unserer Arbeit. Doch: Überfordern wir damit nicht unsere Zielgruppen? Ist es nicht schon kompliziert genug für sie, die vielen Ernährungsinfos, seriöse wie unseriöse, sowie die verschiedenen Lebensmittelskandale einzuordnen und zu bewerten? Fragen sich Verbraucherinnen und Verbraucher nicht sowieso schon: Was kann ich überhaupt noch essen? Nun sollen sie auch noch an die Zukunftsfähigkeit ihrer Ernährung denken?

Sicherlich ist das ein Denkansatz, der sich nicht von jetzt auf gleich nachvollziehen und umsetzen lässt. Die eingangs vorgestellten Befragungsergebnisse bestätigen auch, dass noch ein hoher Aufklärungsbedarf besteht. >



Klar ist jedoch: Der Anspruch der Nachhaltigkeit bzw. Zukunftsfähigkeit der Ernährung kann und darf nicht (mehr) geleugnet werden. Er ist keine Modeerscheinung und kommt auch nicht aus irgendeiner „Müsli-Ecke“, sondern setzt die weltweit gültigen Agenda-21-Forderungen um.

Unsere Aufgabe ist es, unseren Zielgruppen die Ergebnisse aus der Ernährungsökologie zu vermitteln, die Hintergründe zu erläutern und praxisnahe Handlungsvorschläge aufzuzeigen. Nicht zufällig stimmen die Empfehlungen für einen zukunftsfähigen Ernährungsstil in vielen Punkten mit dem, was auch aus rein gesundheitlicher Sicht seit Jahren empfohlen wird, überein. Daher ist die Umstellung für Verbraucherinnen und Verbraucher gar nicht so groß. Die zukunftsfähige Ernährung geht eben noch einige Schritte weiter und ergänzt die rein gesundheitlich begründeten Empfehlungen um die Gedanken der Nachhaltigkeit. Ganz bündig formulieren es die Autoren der Studie „Zukunftsfähiges Deutschland“:

„Frisch, saisonal, fleischarm und aus der Region, das sind die Kriterien, welche der weitsichtige Verbraucher im Auge hat.“ (BUND/Misereor 1997: Zukunftsfähiges Deutschland) (mf)

Quellen: Eva-Maria Spitzmüller et. al.: Ernährungsökologie, Essen zwischen Genuß und Verantwortung, Heidelberg 1993; Karl von Koerber und Jürgen Kretschmer: Zukunftsfähige Ernährung, in: Zeitschrift für Ernährungsökologie 1/2000, S. 39-46; BUND/Misereor (Hrsg.): Zukunftsfähiges Deutschland, 4. Aufl., Basel 1997; Ulla Fleissner: Energetische Bewertung der Bereitstellung ausgewählter regionaler und überregionaler Lebensmittel, Dissertation, Januar 2002, Shaker Verlag Herzogenrath; Niels Jungbluth: Umweltfolgen des Nahrungsmittelkonsums, Beurteilung von Produktmerkmalen auf Grundlage einer modularen Ökobilanz, Dissertation ETH Zürich Nr. 13499, Berlin, Februar 2000, www.dissertation.de; Adrian Epp und Alex Reichenbach: Umweltfolgen von Lebensmitteleinkäufen, Diplomarbeit Abt. XB (UNS), ETH Zürich, www.ulme.uns.umnw.ethz.ch; Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit: Umweltbewusstsein in Deutschland 2000, Ergebnisse einer repräsentativen Bevölkerungsumfrage, Berlin 2000; Karl von Koerber, Ingrid Hoffmann, Angelika Meier-Ploeger: Ernährungsökologie – Ein Fachgebiet etabliert sich an deutschen Hochschulen, in: Zeitschrift für Ernährungsökologie 2/2001, S. 124-128; Karl von Koerber, Thomas Männle, Claus Leitzmann: Vollwert-Ernährung – Konzeption einer zeitgemäßen Ernährungsweise, Haug Verlag Heidelberg 1999

Herausgeberin:

Verbraucher-Zentrale NRW e.V.
Mintropstraße 27
40215 Düsseldorf

Federführend für die Arbeitsgemeinschaft „Kooperation Verbraucherinformation im Ernährungsbereich NRW“, gefördert durch das Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen.

Fachliche Betreuung und Koordination:

Verbraucher-Zentrale NRW e.V.
Bereich Spezielle Verbrauchertemen, Gruppe Ernährung

Redaktion:

Verbraucher-Zentrale NRW e.V.
Helga Settele (verantwortlich)
Heike Bister
Tel.: 0211 – 38 09 121
Fax: 0211 – 38 09 238

Texte:

Elisabeth Dietz (ed),
Fachjournalistin für Ernährung,
Köln
Mechthild Freier (mf),
Fachjournalistin für Ernährung,
Korschenbroich

Vertrieb und Abonnentenbetreuung:

Verbraucher-Zentrale NRW e.V.
Heike Bister
Tel.: 0211 – 38 09 121
Fax: 0211 – 38 09 238

Bezugsbedingungen:

Jahresabonnement 15,30 €
(6 Hefte) inklusive Versand
gegen Rechnung.
Das Abonnement verlängert
sich um ein Jahr, wenn nicht
spätestens zwei Monate vor
Jahresende schriftlich
gekündigt wird.

Gestaltung:

Susanne Wolff, Essen

Titelfoto:

Isabelle Rozenbaum/PhotoAlto

Litho:

Merlin Belichtungsservice, Essen

Druck:

K & H Druck, Düsseldorf

Nächste Ausgabe:

Oktober 2002

Redaktionsschluss:

15. September 2002

Kooperationspartner:

- AOK Westfalen-Lippe
- AOK Rheinland
- Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen e.V.
- Landwirtschaftskammer Westfalen-Lippe
- Landwirtschaftskammer Rheinland
- Westfälisch-Lippischer Landfrauenverband
- Rheinische Landfrauenvereinigung e.V.
- STADT UND LAND e.V.
- Verbraucher-Zentrale Nordrhein-Westfalen e.V.

Die Verbreitung unserer Informationen liegt uns sehr am Herzen. Trotzdem müssen wir uns vor Missbrauch schützen. Kein Text darf ohne schriftliche Genehmigung der Herausgeberin abgedruckt werden. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Herausgeberin wieder.

