

4. Ernährung

regional und saisonal



Nachhaltige Nachbarschaft

4.2 GÜNSTIG, ABER GUT ESSEN

Der Praktische
Aktionsplan

Die Fakten

Was die Sicherstellung unserer Ernährung betrifft, sind wir heute viel anfälliger. Supermarkt- und Discounterketten zum Beispiel haben lediglich Nahrungsmittelvorräte für 3 bis 5 Tage in ihren Regalen. Und die 5 großen Supermarktketten kontrollieren rund 90 % des Lebensmittelmarktes ⁽¹⁾.

Eine starke, regionale Lebensmittelversorgung ist lebensnotwendig, wenn unsere Gemeinschaft selbstständiger sein soll, weniger abhängig von Öl und globalen Preisschwankungen. In Zeiten globaler Verknappung oder bei lokalen Versorgungsengpässen ist es wichtig, dass wir uns zu fairen Preisen gesund und schmackhaft ernähren können.

Früher wurden die meisten unserer Grundnahrungsmittel wie Getreide, Gemüse, Fleisch und Milchprodukte im Umkreis von wenigen Kilometern erzeugt. Heute werden sie vor allem per LKW, Schiff und Flugzeug aus der ganzen Welt herantransportiert.

Wir müssen unser Essen nicht Hunderte von Kilometern reisen lassen und damit CO₂ emittieren, Öl-Vorräte verbrennen und zu Verkehrsstaus und zum Bau zusätzlicher Straßen beitragen. Macht man sich zum Beispiel die wahren Kosten von Erdbeeren klar, die hierzulande zu Weihnachten angeboten werden, wird man seinen Appetit darauf auf die Saison beschränken.

Stattdessen können wir eine große Auswahl frischer, leckerer, saisonaler Lebensmittel wenige Stunden nach ihrer Ernte essen – ohne industrielle Verarbeitung und übermäßige Verpackung: Regionale Abo-Kisten-Systeme schaffen und erhalten Arbeitsplätze vor Ort und unterstützen unsere lokale Wirtschaft. Das ist manchmal sogar günstiger als im Supermarkt. Natürlich kann nicht alles vor Ort hergestellt werden (wie etwa Bananen, Kaffee, Tee und Kakao), aber was in unserer Region wachsen kann, sollten wir auch hier anbauen und von den regionalen Anbietern kaufen.

Nachhaltige Nachbarschaft

4.3 GÜNSTIG, ABER GUT ESSEN

Der Praktische
Aktionsplan

Was können wir dran ändern?

Jede der folgenden Aktionen kann Ihnen leckere, frische Lebensmittel für weniger Geld bieten, CO₂-Emissionen und andere schädliche Umwelteinflüsse verringern und/oder helfen, eine starke regionale Lebensmittelversorgung aufzubauen. All das kostet wenig oder gar nichts.

Sprechen Sie in Ihrer Gruppe kurz über alle Aktionen und entscheiden Sie dann, welche Sie persönlich anpacken möchten und wann. Schreiben Sie Ihren eigenen Aktionsplan auf Seite 4.18. Hier die Aktionen im Überblick:

- **Regional und saisonal einkaufen (ab 4.4)**
- **Lebensmittel-Verpackungen vermeiden (ab 4.8)**
- **Speisereste minimieren (ab 4.10)**
- **Mehr Bio-Lebensmittel essen (ab 4.12)**
- **Obst und Gemüse selbst anbauen (ab 4.14)**
- **Weniger Fleisch essen (ab 4.16)**

Die Preise für Lebensmittel

Fast täglich hören wir von steigenden Lebensmittelkosten. Doch im Verhältnis zu den gestiegenen Einkommen waren die Ausgaben für Grundnahrungsmittel in den letzten Jahrzehnten stark rückläufig:

Noch im Jahr 1950 betrug der Anteil unserer Konsumausgaben für Nahrungsmittel, Getränke und Tabakwaren im Durchschnitt 44 %, 1980 waren es nur noch 20 % und heute sind es gerade einmal 13,7 %! (2)



Kosten: keine

Ersparnis €: gering

Aufwand: gering

Ersparnis CO₂: gering

Problem

Unser Essen reist weiter als je zuvor: Die Transport-Distanzen für Konsumgüter haben sich in den vergangenen 30 Jahren verdoppelt. Dabei ist der Transportaufwand für Importprodukte inklusive Zulieferung und Verarbeitung rund 50-mal so hoch wie der für regional produzierte – mehr als 40.00 Kilometer statt rund 840 ⁽³⁾.

Familienbetriebe, lokale Schlachthöfe, Verarbeitungsbetriebe, Wochenmärkte und kleine Geschäfte verschwinden allmählich – außerstande, sich im heutigen globalen Markt zu behaupten. Die Konzentration der Lebensmittelversorgung durch Supermarktketten bedeutet den Verlust regionaler Besonderheiten, traditioneller Sorten und der lokalen Esskultur. Geld fließt aus der lokalen Wirtschaft ab, da es von entfernten Lebensmittelkonzernen abgeschöpft wird, und die CO₂-Emissionen steigen, weil unser Essen aus weit entfernten Quellen geliefert wird.



Lösung

Beim regionalen Essen geht es auch um Lebensmittel, die so produziert und vermarktet werden, dass unsere Gemeinschaft dadurch positiv gefördert wird. Regional organisierte Lebensmittelversorgung hilft den Gemeinden bei ihrer Entwicklung durch:

- Schaffung von Arbeitsplätzen und Förderung lokaler Unternehmensnetzwerke
- direkten Absatz von Lebensmitteln ohne Hin- und Rücktransport über weit entfernte Supermarktdepots
- Entstehen positiver sozialer Verbindungen bei Versorgen der Gemeinschaft mit gesunden, frischen, saisonalen Lebensmitteln.

Ja, aber ... einige Lebensmittel können nicht regional produziert werden.

Handel ist unerlässlich und sehr selten kann eine Region für sich völlig autark sein. In einer fairen Art und Weise hat Handel auch positive Auswirkungen, einschließlich der Ausbildung und besserer Lebensqualität. Es ist schön, Dinge kaufen zu können, die sich nicht regional produzieren lassen, aber wir können versuchen darauf zu achten, dass die Waren fair produziert werden, wo immer sie auch herkommen mögen.

Einsparungen und Vorteile

Essen Sie regionales Essen von einem Bauernhof in Ihrer Nähe. Es ist gesünder und frischer, wenn Sie Produkte in der Saison kaufen.

Um Kosten zu sparen, schließen Sie sich einer Lebensmittelkooperative an, siehe www.foodcoops.de. Einen Ernte- bzw. Saisonkalender für Obst und Gemüse, auch zum Download als PDF, finden Sie hier:

www.regional-saisonal.de/saisonkalender-gemuese

Notizen:

Nächste Schritte, Tipps & Tricks

- Unterstützen Sie die örtlichen, inhabergeführten Lebensmitteläden. Bitten Sie sie, regionale Produkte anzubieten.
- Kaufen Sie Ihre Lebensmittel direkt vom Bauernhof, Hofladen oder Wochenmarkt. Probieren Sie den ortsansässigen Metzger, Fisch- oder Käseladen.
- Anbieter von ökologisch erzeugten Produkten finden Sie im Lebensmittelführer »Gutes Essen in Essen«, erhältlich in Bürgerämtern, VHS, Bioläden etc. und online unter transitiontown-essen.de/lebensmittelfuehrer. Produzentenführer von Slow Food Essen: www.gute-lebensmittel-im-revier.de
- Lassen Sie sich frische regionale Lebensmittel bis an die Haustür liefern (siehe nächste Seite). Statt mit dem Auto zu fahren, verwenden Sie doch einen Trolley, um Ihre Einkäufe leichter zu transportieren.
- Besuchen Sie einen lokalen Bio-Bauernhof (Adressen im Lebensmittelführer, s. o.) und erfahren Sie dort mehr zur Erzeugung unserer Lebensmittel.
- Fordern Sie mehr Bio-Produkte in der Schule, im Krankenhaus, am Arbeitsplatz und überall, wo Sie essen gehen.
- Wie wäre es, eine Regionalwährung in Kooperation mit verschiedenen Läden einzuführen? Das Geld bleibt in der Region und unterstützt lokale Läden. So etwas gibt es schon fast 50-mal in Deutschland: <https://goo.gl/a5A5tr>
- Kostenlose Dokumentarfilme zu nachhaltigen Lebensmitteln finden Sie auf der Website www.filmefuerdieerde.ch.

Abo-Kisten und Lieferservice für regionales (Bio-)Gemüse

Es gibt verschiedene Abo-/Bio-Kisten mit wunderbarem regionalem Gemüse. Meist werden ausschließlich Bio-Produkte verkauft; die Palette reicht von Kisten mit zusammengestelltem saisonalem Gemüse bis hin zu Kombinationen mit Fleisch, Milchprodukten, Wein, Spülmittel u. v. m.

Manche Abo-Anbieter verkaufen nur Produkte aus eigenem Anbau, andere ergänzen ihr Angebot von anderen Bio-Bauern der Region. Einige Früchte werden importiert, in der Regel per Schiff anstatt per Luftfracht. Und bei den meisten guten Programmen können Sie bis zu drei Gemüsesorten angeben, die Sie nicht mögen, um sie gegen etwas anderes zu tauschen.

In Essen gibt es bislang zwei Lieferdienste für Abo-Kisten: »Flotte Karotte« und »feldmaus naturkost ins haus«. Abo-Kisten sind meist preisgünstiger als Produkte im Bio-Supermarkt. Den Umfang können Sie selbst bestimmen, ab einem Wert von 10 Euro plus geringer Liefergebühr.

Weitere Angebote finden Sie, indem Sie »Abokiste« und Ihren Ort googeln oder nutzen Sie den Lebensmittelführer »Gutes Essen in Essen«.

Auch zwei Bioläden bieten einen Lieferservice nach Hause an.

Adressen:

Flotte Karotte · Tel.: 02327-830 86 30 · Fax: 02327-830 86 55
post@flottekarotte.de · www.flottekarotte.de

feldmaus naturkost ins haus · Tel.: 0201-877 68 42 · Fax: 0201-877 68 43
info@feldmaus-lieferservice.de · www.feldmaus-lieferservice.de

Bioladen Frohnhausen · Mülheimer Straße 48 · 45145 Essen
Tel.: 0201-8777 2293 · cp.home@t-online.de

Naturkostladen Apfelbaum · Humannstraße 5 · 45276 Essen-Steele
Tel.: 0201-51 56 05 · apfelbaum@web.de

Lokale Wochenmärkte

Besuchen Sie die Essener Wochenmärkte mit Verkaufsständen für regionale Produkte wie Käse, Obst & Gemüse, Brot, Kuchen, Fisch und vieles mehr. In acht Stadtteilen finden Sie Stände mit Bio-Lebensmitteln. Für die Termine siehe www.wochenmaerkte-essen.de

Lokale Hofläden

Bioland-Hof Maas/Mittelhammshof
Markgrefstraße 15 · 45239 Essen-Heidhausen
Tel. 0201-40 93 19 · maas.guenter@web.de

Klosterberghof · Weg am Berge 39 · 45279 Essen
Tel. 0201-533 545

Biohof Felchner · Bollenberg 74 · 45470 Mülheim
Tel. 0208-371 577

Weitere Höfe mit konventionellem Anbau:

www.coolibri.de/redaktion/konsum/0815/hoflaeden-ruhrgebiet/hoflaeden-in-essen.html

Lokale Selbsternte-Betriebe

Bioland-Hof Maas/Mittelhammshof
Markgrefstraße 15 · 45239 Essen-Heidhausen
Tel. 0201-40 93 19 · maas.guenter@web.de

Bauernhof am Mechtenberg · www.meine-ernte.de

Oberschuirshof · www.oberschuirshof.de

Ackerhelden: www.ackerhelden.de/mietgarten/essen

Ökologischer Lebensmittelführer

»Gutes Essen in Essen«

transitiontown-essen.de/lebensmittelfuehrer

Produzentenführer von Slow Food Essen:

www.gute-lebensmittel-im-revier.de



Nachhaltige Nachbarschaft

4.8 LEBENSMITTEL-VERPACKUNGEN VERMEIDEN

Der Praktische Aktionsplan

Kosten: keine

Ersparnis €: kaum

Aufwand: gering

Ersparnis CO₂: gering

Problem

Unsere Einkaufstüten bersten, die Mülleimer quellen über und uns gehen die Deponien aus, um alles zu entsorgen. Wir werden von Verpackungen überschwemmt und die Lebensmittelverpackungen sind am meisten Schuld daran.

In der Tat geben wir ein Sechstel der durchschnittlichen Essenskosten für Verpackungen aus und sie verursachen ein Drittel unseres Hausmülls. (4)

Ja, aber ... was tun die Supermärkte und Lieferanten? Ohne Frage muss die Menge der sinnlosen Verpackungen reduziert werden. In Schrumpffolie verpackte Gurken, Äpfel in Schaumschalen und die Zahnpasta-Tube in der Pappschachtel sind Beispiele für unnötige Verpackung.

Die Unternehmen sind durch die Verpackungsverordnung gesetzlich verpflichtet, ihre Verpackungen zurückzunehmen und zu recyceln und viele Lebensmittelhersteller versprechen die Menge der verwendeten Verpackungen nachhaltig zu reduzieren.

Lösung

Bis zur Umsetzung all jener vagen Versprechen können wir die Verantwortung für die Verringerung der Verpackungsabfälle, die wir mit nach Hause bringen, selbst übernehmen.

Aufwendig verpackte Produkte einfach im Regal stehen lassen! Wenn sich die Verpackung nicht vermeiden lässt, können wir versuchen, sie weiter zu nutzen oder zu recyceln, anstatt sie gleich in den Müll zu werfen.



Einsparungen

Verpackte Produkte sind oft, aber nicht immer, teurer als lose Ware. Warum zahlen Sie für Verpackung, die nur weggeworfen wird?

Viele Obst- und Gemüsehändler in Essen bieten braune Papiertüten statt Plastik an. Zubereitete Lebensmittel halten sich nur kurz und kosten mehr (Karotten und Kartoffeln, bei denen die Erde nicht restlos entfernt wurde, halten deutlich länger). Kaufen Sie Ihre Salate intakt, waschen und schneiden Sie sie selbst und sparen Sie Geld.

Notizen:

Nächste Schritte, Tipps & Tricks

- Kaufen Sie Obst und Gemüse lose oder in den Papiertüten der lokalen Geschäfte.
- Nehmen Sie zum Einkaufen Taschen mit.
- Tragen Sie immer einen Stoffbeutel für spontane Einkäufe bei sich!
- Wählen Sie größere Gebinde statt Mini-Portionsverpackungen.
- Kaufen Sie größere Behälter (z.B. Joghurt) und füllen Sie sie um.
- Kaufen Sie Nachfüllpackungen z.B. für Wasch- und Reinigungsmittel.
- Schauen Sie nach biologisch abbaubarer Verpackung, die z.B. auf Pappe oder Maisstärke basiert.
- Finden Sie heraus, wo es lokale Milch noch in Pfandflaschen zu kaufen gibt.
- Suchen Sie nach Produkten, die in recycelten oder leichter abbaubaren Materialien angeboten werden.
- Fragen Sie die Filialleiter, was getan wird, um Verpackungen zu reduzieren und bestehen Sie darauf, dass Erfolge sichtbar werden.
- Versuchen Sie alle Verpackungsabfälle weiter zu nutzen oder zu recyceln – viele Verpackungsbehälter machen sich gut als Anzuchtschalen und Blumentöpfe!

Lebensmittel plastikfrei einkaufen in Essen können Sie bei »Glücklich Unverpackt« in der Rosastraße 38 in Rüttenscheid: www.gluecklich-unverpackt.de · Tel. 0162-982 9322

Nachhaltige Nachbarschaft

4.10 SPEISERESTE MINIMIEREN

Der Praktische
Aktionsplan

Kosten:
keine bis mittel

Ersparnis €:
gering

Aufwand:
gering bis mittel

Ersparnis CO₂:
gering

Problem Essen

Rund ein Drittel aller Lebensmittel, die wir kaufen, landen im Müll und das meiste davon hätte noch gegessen werden können. Die Verringerung von Speiseresten ist ein wichtiges Thema und es geht dabei nicht nur um gutes Essen, das verdirbt. Speisereste kosten die durchschnittliche Familie hunderte Euro pro Jahr und sie verursachen schwerwiegende Umweltschäden. Wenn wir alle damit aufhören, noch genießbare Lebensmittel zu vergeuden, wird sich die CO₂-Belastung derart verringern, als würde man jedes fünfte Auto still legen.



Lösung

Eine Reihe von Fragen steht im Mittelpunkt dieses Problems :

- Mangelnde Planung, wenn wir Lebensmittel einkaufen. Wir kaufen mehr als wir brauchen und dann geht's oft zu wie beim Billigen Jakob (bei Angeboten der Art: Kauf zwei für den Preis von einem).
- Mangelndes Wissen über die Lagerung von Lebensmitteln: Dinge verderben früher, wenn wir nicht wissen, wie man sie frisch hält.
- Lückenhafte Küchenkenntnisse z. B. wie man leckere Speisen aus Überbleibseln zaubert oder die Beherrschung der Portionsmengen.
- Verwirrung über Haltbarkeitsangaben auf Lebensmitteln, z. B. »mindestens haltbar bis« gegenüber »zu verbrauchen bis«.

Natürlich sind einige Speisereste unvermeidlich. Die eigene Garten-Kompostierung oder die getrennte Sammlung in der Bio-Tonne sorgen dafür, dass die Auswirkungen minimiert werden.

Ja, aber ... ich liebe mein Essen und will nicht darauf verzichten! Speisereste zu minimieren und Geld zu sparen bedeutet nicht, weniger Freude am Essen zu haben. Im Gegenteil dürfen wir uns für gute Planung, gutes Essen, eingespartes Geld und verringerten CO₂-Ausstoß durchaus selbst loben.

Einsparungen

Eine durchschnittliche Familie kann rund 400 Euro pro Jahr einsparen, indem Sie einige einfache Schritte beachtet (siehe rechts).

Notizen:

Nächste Schritte, Tipps & Tricks

- Messen Sie die Portionen genau ab, z. B. 4 Portionen Reis = 1 Becher 250 ml/ 200g.
- Verwenden Sie einen Portionen-Rechner z. B. bei www.kochenfuerviele.de, besonders wenn mal viele Gäste am Tisch sitzen.
- Frieren Sie Brot ein und nehmen Sie den halben Laib, wenn Sie ihn brauchen. Zu viel Suppe oder Risotto? Frieren Sie die Reste ein, als Fertiggericht.
- Planen Sie alle Mahlzeiten für 2 Wochen im Voraus und erstellen Sie eine entsprechende Einkaufsliste. Sie sparen Zeit und geben weniger aus.
- Halten Sie sich einen Vorrat an Grundnahrungsmitteln, um jederzeit eine Mahlzeit zubereiten zu können.
- Beachten Sie diese Daten:
Mindesthaltbarkeitsdatum: Auch lange nach Ablauf können Sie die Produkte noch problemlos essen, verlassen Sie sich auf Ihre Nase und Ihren Geschmack.
Verbrauchsdatum: Dieses Datum gilt für leicht verderbliche Produkte wie Fisch, Fleisch und Lebensmittel mit Eiern. Diese sollten sie nach Ablauf nicht mehr essen!
- Verzehren Sie Produkte rechtzeitig oder frieren Sie sie ein.
- Befolgen Sie immer die aufgedruckten Aufbewahrungshinweise des Herstellers.
- Kontrollieren Sie mit einem Kühlschrankthermometer, ob Ihr Gerät richtig eingestellt ist. Beachten Sie die verschiedenen Temperaturzonen (siehe Bedienungsanleitung).
- Seien Sie kreativ beim Verwerten von Resten. Im Internet gibt es dazu jede Menge Rezeptdatenbanken.

Mehr Infos: Utopia: <https://utopia.de/galerien/lebensmittelverschwendung-10-tipps/>

Kosten:
keine bis gering

Ersparnis €:
keine bis gering

Aufwand:
gering

Ersparnis CO₂:
gering bis mittel

Problem

Vier gute Gründe, um Bio-Lebensmittel zu essen :

- Über 20 % der Treibhausgasemissionen kommen heute aus Landwirtschaft und Lebensmitteln. Die chemische Fertigung von Stickstoffdünger ist der schlimmste Übeltäter. Um nur 1 Tonne davon zu produzieren: braucht man 1 Tonne Öl, produziert dabei 7 Tonnen Treibhausgase und verbraucht 100 Tonnen Wasser. Bio-Bauern arbeiten ohne schädliche Chemikalien und Mineraldünger und erlauben nicht den Einsatz von Gentechnik (GVO). (5)
- Bio-Lebensmittel haben z. T. höhere Mengen an Mineralstoffen und Vitaminen. Sie vermeiden den Einsatz von Pestiziden und umstrittenen Zusatzstoffen wie Aspartam, Geschmacksverstärkern und gehärteten Fetten. Bio-Milch hat zum Beispiel im Durchschnitt 68 % mehr essentielle Omega-3-Fettsäuren (6). Konventionell erzeugte Blattgemüse, Kartoffeln und Erdbeeren sind besonders stark mit Chemikalien besprüht und mit Waschen entfernt man nicht alle Rückstände.
- Tiere in Bio-Betrieben werden nicht dem routinemäßigen Einsatz von Antibiotika ausgesetzt.
- Die Umstellung auf ökologischen Landbau ist viel besser für die Umwelt. Wenn z. B. 10.000 kleine bis mittelgroße Betriebe auf Bio-Produktion umgestellt würden, wäre der Boden in der Lage, den Kohlenstoff-Ausstoß von 1.174.400 Autos zu speichern. (7)



Ja, aber ... es ist doch viel teurer. Bio-Lebensmittel sind oft teurer, je nachdem, was Sie kaufen und wann, aber der Handel macht den Preis. Der Grund für diese Preisdifferenz hat zwar mit den höheren Produktionskosten zu tun, aber tatsächlich werden von vielen Anbietern (besonders den Supermärkten) die realen Kosten unserer Ernährung durch den Import billiger Lebensmittel aus Übersee verzerrt. Die realen Kosten unserer Lebensmittel verstecken sich – sie sind nicht so billig, wie wir denken. Wer zahlt also den tatsächlichen Preis?

Einsparungen

Wie schon gesagt (siehe 4.6) kann es deutlich günstiger sein, Bio-Produkte über einen lokalen Abo-Kisten-Bringdienst zu kaufen statt im Supermarkt – und man spart sich den Transport.

In der Saison kann man für den gleichen Abo-Kisten-Inhalt teilweise mehr als die Hälfte gegenüber Supermarkt-Bioproducten sparen!

Auf den Flächen von Biobetrieben findet man bis zu 50 Prozent mehr Pflanzen-, Insekten- und Vogelarten als im konventionellen Landbau.

Der ökologische Landbau setzt darauf, dass die Natur bei der biologischen Schädlingsbekämpfung hilft – so gedeihen Käfer, Vögel und Bienen. Sie werden nicht routinemäßig mit Düngemitteln, Chemikalien und Pestiziden geschädigt wie in konventionellen Betrieben, was für viele weitere Tierarten, Böden, Wasser langfristig schädliche Folgen hat und auch für Anwender und Anwohner gefährlich sein kann. (8)

Notizen:

Tipps und Hinweise für günstige Bio-Lebensmittel

- Großeinkauf mit Freunden oder Nachbarn oder Ihrer Nachhaltigen Nachbarschaft.
- Kaufen Sie eine wöchentliche Gemüse-/Fleisch-Kiste von einem lokalen Bio-Bauern (siehe oben).
- Bauen Sie einige Ihrer Bio-Lebensmittel selber an (Ideen dazu siehe unten).
- Bieten Sie einem lokalen Bio-Bauern ein paar Stunden freie Arbeit im Austausch für Bio-Gemüse an.

Essen wurde 2013 als FairTrade-Stadt anerkannt.

Beim Kauf von FairTrade-Produkten unterstützen Sie die Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen von Kleinerzeugern in Produktionsländern von Kaffee, Tee, Kakao und anderen Lebensmitteln. Doch sollte man auch bei diesen Produkten genau hinsehen bzw. beim Hersteller nachfragen.



Kosten:
gering

Ersparnis €:
mittel

Aufwand:
gering bis mittel

Ersparnis CO₂:
gering bis mittel

Problem Essen

Durch den eigenen Anbau von Lebensmitteln beginnen Sie, weniger abhängig von den großen Einkaufszentren zu werden. Steigende Nahrungsmittelpreise, Versorgungsengpässe und Zweifel an der Lebensmittelqualität werfen Fragen über die Herkunft unseres Essens auf. Wenn sich zum Beispiel durch eine neue Ölkrise die Supermarktregale schnell leeren, haben Sie dann irgendwelche Quellen, um sich mit frischen, gesunden Produkten zu versorgen? Wird Ihr Haushaltsgeld für Lebensmittel noch reichen, falls Energie- und Lebensmittelpreise weiter steigen?



Lösung

Jeder kann sein eigenes Obst und Gemüse anbauen, auch wenn der Platz begrenzt ist. Töpfe, Blumenkästen und Blumenampeln können allesamt in Mini-Gärten verwandelt werden und Ihnen monatelang leckere Produkte liefern. Außerdem ist es ein wunderbares, erhebendes Gefühl zu essen, was man selbst angebaut hat. Es ist nicht schwer und Sie können viel Geld sparen. Hier 5 einfach anzubauende Lebensmittel:

- Kartoffeln können Sie in Kübeln oder alten Säcken anbauen. Häufeln Sie sie an, sobald die Blätter erscheinen.
- Knoblauch: Was Sie nicht sofort brauchen, können Sie in der Erde lassen.
- Gemischter Schnitt- und Pflück-Salat: Sorten, die nach dem Schneiden weiter wachsen, sind super und sparen Geld!
- Erdbeeren: Setzen Sie ein paar Pflanzen in einen hängenden Korb.
- Prunkbohnen sind ein »Hingucker«, wenn sie an Stangen oder Geländer ranken.

Ja, aber ... ich möchte schon etwas anbauen, habe aber überhaupt keinen Platz dafür. Beteiligen Sie sich an lokalen Transition-Town-Gemeinschaftsgärten. Die Gärten und Kontaktadressen finden Sie im Lebensmittelführer »Gutes Essen in Essen« (siehe oben).

Einsparungen

Hängt davon ab, was Sie anbauen – zum Beispiel kann ein Salatkopf im Geschäft mehr als 1 € kosten. Für den gleichen Preis erhalten Sie eine Tüte Saatgut, die für mehr als 250 Salatköpfe reicht.

Wenn Sie 5 kg Tomaten anbauen statt sie im Geschäft zu kaufen (während der Saison), können Sie 20 € sparen. Die kleinen Sorten sind robust und lecker!

Ja, aber ... das ist eine Menge Arbeit!

Stimmt, es kostet einige Mühe, Ihren Küchengarten einzurichten (das hält Sie aber auch fit). Gut gestaltet kann er jedoch sehr wartungsarm sein.

»Permakultur«-Grundsätze liefern Ihnen wertvolle Inspiration.

Notizen:

Nächste Schritte, Tipps & Tricks

- Versuchen Sie alles biologisch anzubauen (vermeiden Sie Schneckenkorn etc.).
- Gärtnerische Grundlagen finden Sie auf Websites wie www.lwg.bayern.de/gartenakademie u. www.anstiftung.de/urbane-gaerten/praxisseiten-urbane-gaerten.
- Nehmen Sie an einem Kurs über biologischen Gartenbau teil.
- Beschaffen Sie sich Saatgut, pflanzen, wässern Sie und warten Sie eine Weile – dann essen!
- Auf Friedhöfen gibt es in den Sammelbehältern oft gebrauchte Blumentöpfe.
- Besuchen Sie die lokalen Kleingärten oder städtisches Grabeland und lassen Sie sich inspirieren, z. B. von Permakulturgärten und anderen urbanen Gärten: www.urbaneoasen.de
- Tragen Sie sich auf der Warteliste für Kleingärten ein.
- Engagieren Sie sich bei Projekten der Solidarischen Landwirtschaft: www.solidarische-landwirtschaft.org
www.lindenhof-gelsenkirchen.de
www.hofvorberg.de

Mehr Infos: Gemüseanbau in Topf- und Kübelgarten: www.pagewizz.com/gemuese-und-obst-aus-dem-kuebel. In der Stadtbibliothek gibt es viele gute Bücher zum biologischen Gartenbau.

Zahlreiche Tipps für die gärtnerische Nutzung selbst kleinster Flächen enthält das Buch »Stadtgrün statt Grau« der Essener Autorin Wiebke Jünger.

Nachhaltige Nachbarschaft

4.16 WENIGER FLEISCH ESSEN

Der Praktische
Aktionsplan

Kosten:
keine

Ersparnis €:
gering bis mittel

Aufwand:
gering

Ersparnis CO₂:
gering bis mittel

Problem Essen

Vor Kurzem machte die UNO Schlagzeilen mit dem Vorschlag, dass wir alle weniger Fleisch essen sollen, um den Klimawandel anzugehen. Sie schätzt, dass die Tierproduktion über ein Fünftel der weltweiten Treibhausgas-Emissionen verursacht. Begleiterscheinungen der zunehmenden Tierhaltung sind auch Entwaldung und Verlust der Artenvielfalt in sensiblen Ökosystemen.

Je höher wir in der Nahrungspyramide nach oben gehen – von Pflanzen zu Tieren – desto größer ist der Energie Aufwand für ihre Produktion. Nicht nur was den Aufwand für die Aufzucht der Tiere betrifft, sondern auch, was in der Produktion ihres Futters steckt. Verglichen mit der Menge an vegetarischem Essen, die man auf dem gleichen Stück Land produzieren kann, verlangt die Fleischproduktion einen sehr hohen Tribut.

Nach Angaben der Weltgesundheitsorganisation, essen wir die doppelte Menge an Protein, die wir benötigen. Da wir nicht so viel Fleisch essen müssen, können wir Geld beim Wocheneinkauf sparen und zugleich die Umwelt schonen, wenn wir etwas davon gegen vegetarische Kost ersetzen.

Lösung

Achten Sie besonders auf die Art von Fleisch. Zum Beispiel braucht man 4 Kalorien pflanzliches Protein, um daraus 1 Kalorie Hühnerprotein zu machen, während das Verhältnis für Schweinefleisch 17:1, für Lammfleisch 50:1 und für Rindfleisch 54:1 beträgt. Die Produktion von rotem Fleisch verbraucht viel Energie und entzieht der Nahrungskette viel Getreide.

Versuchen Sie einen fleischfreien Tag pro Woche einzurichten und weiten Sie ihn langsam aus, wenn Sie neue, leckere, vegetarische Alternativen finden.

Ja, aber ... ich bin VegetarierIn, also verhalte ich mich ok. Vegetarische Ernährung, die viel Milch, Butter und Käse enthält, würde die Emissionen kaum reduzieren, denn Rinder produzieren bei der Verdauung große Mengen des starken Treibhausgases Methan. Außerdem stabilisiert das Kaufen jeglicher tierischer Produkte die Fleischindustrie.



Nachhaltige Nachbarschaft

4.17 WENIGER FLEISCH ESSEN

Der Praktische
Aktionsplan

Einsparungen

Neben dem ersparten Geld für Ihren Wocheneinkauf (durch weniger Fleisch) können Sie Ihre Gesundheit verbessern. Natürlich hängen die Einsparungen davon ab, welches Fleisch Sie kaufen und wie oft. Manche Menschen entscheiden sich, weniger Fleisch zu essen und wählen dafür Bio-Qualität, wenn sie es kaufen.

Eine Ernährung mit weniger Fleisch steigert in der Regel die Aufnahme von Ballaststoffen, Obst und Gemüse und senkt in der Regel die Aufnahme von gesättigten Fettsäuren. Dieses Ernährungsmuster hilft, das Risiko chronischer Herz-Kreislauf-Erkrankungen und bestimmter Krebsarten zu senken.

Notizen:

Nächste Schritte, Tipps & Tricks

- Sie müssen nicht komplett darauf verzichten! Verringern Sie schrittweise die Anzahl der Tage in der Woche, an denen Sie Fleisch essen.
- Essen Sie wenn möglich Fleisch aus der Region (vorzugsweise aus Weidetierhaltung), um lange Transportwege zu vermeiden. Siehe unten für weitere Informationen.
- Betrachten Sie Alternativen zu Milchprodukten – es gibt viele Möglichkeiten, anstelle von Käse, Milch, Sahne, Joghurt usw. – wobei Sojaprodukte ein schlechter Ersatz sind, da sie über Tausende von Kilometern aus Anbaugebieten kommen, die einmal brasilianischer Regenwald waren.
- Probieren Sie neue vegetarische Rezepte ohne Milchprodukte bzw. vegane Rezepte aus. Eine große Auswahl finden Sie auf www.vegetarische-rezepte.com
- Wenn Sie das nächste Mal essen gehen, probieren Sie ein vegetarisches oder veganes Restaurant und überzeugen Sie sich selbst davon, wie gut das schmecken kann. Vegane und vegetarische Restaurants in Essen: <https://is.gd/wKk8lw>

Mehr Infos:

www.co2online.de/klima-schuetzen/nachhaltiger-konsum/fleisch-klimawandel
Vegetarierbund Deutschland www.vebu.de, Vegan.eu: www.vegan.eu

Erinnerung

Mögliche Aktionen:

- Regionale, saisonale Lebensmittel kaufen (4.4)
- Lebensmittel-Verpackungen vermeiden (4.8)
- Speisereste minimieren (4.10)
- Mehr Bio-Lebensmittel (4.12)
- Selber anbauen (4.14)
- Weniger Fleisch (4.16)

Welche anderen Ideen hat Ihre Gruppe, die noch nicht genannt wurden? Fügen Sie unten ein, was relevant für Sie ist.

Meine Aktionen	Bereits erledigt	Wann packe ich's an	Notizen

Gruppen-Aktionen

Wie können Sie sich in Ihrer Gruppe gegenseitig helfen? Notieren Sie hier Ihre Gruppen-Aktionen (mit Person und Fälligkeitsdatum).



Wir haben in der ersten Aktion gesehen, dass der Einkauf von regionalen, saisonalen Bio-Lebensmitteln in unabhängigen Geschäften ökologische und finanzielle Einsparungen bewirkt und unsere lokale Wirtschaft unterstützt, sich zu entwickeln.

Doch viele von uns kaufen bei Discountern und anderen großen Supermärkten. (Weitere Informationen zu Supermärkten am Ende dieses Teils.)

- Welche Vorteile haben uns diese großen Supermarktketten zu bieten?
- Was sind die Nachteile?
- Wie wichtig ist eine starke, regionale Lebensmittelversorgung für unsere Stadt und unsere Gemeinschaft?
- Wie könnten Sie die Hindernisse für die Unterstützung lokaler Geschäfte und den Kauf von Bio-Produkten überwinden?

Notizen:

Unterstützen Sie Regionalwährung, fördern Sie Ihre lokalen Geschäfte

Die Nutzung einer lokalen Komplementärwährung ist eine sichtbare Art zu zeigen, dass Sie die regionale Wirtschaft und lokale Geschäfte unterstützen. In Bielefeld ist der »Bethel-Euro«, seit 1908 die wahrscheinlich älteste Lokalwährung in Deutschland – allerdings auf den Stadtteil Bielefeld-Bethel beschränkt. Da für Bielefeld noch keine Regionalwährung existiert, sei als überregional einsetzbares Beispiel der selbstgeschöpfte »Minuto« genannt: www.minutocash.org und als Übersicht die »Liste der Regionalgelder« bei Wikipedia.

Bei einer Regionalwährung tauschen Sie einfach einen bestimmten Betrag von Ihrem normalen Geld in die entsprechende Währung um. Der Wechselkurs ist eins zu eins zum Euro.

Ihre Regionalwährung kann dann in den teilnehmenden Geschäften in der Stadt ausgegeben werden. Eine vollständige Liste der teilnehmenden Läden finden Sie auf der Website der entsprechenden Regionalwährung. Einige Läden bieten Preisnachlässe für bestimmte Anschaffungen, die mit Regionalwährung gekauft werden. In Umlauf befindliche Regionalwährungen sind in der Regel durch den entsprechenden Wert in Euro »abgesichert«, die als Rücklage auf einem Bankkonto hinterlegt werden.

Idealerweise sollten Sie von den teilnehmenden Geschäften auch das Wechselgeld in Regionalwährung verlangen. Dies schöpft kein neues Geld, aber es hilft bei seiner Verbreitung und ermöglicht Ihnen beim Einkaufen, ihre Verbundenheit zur regionalen Wirtschaft zu zeigen.

So kann die Regionalwährung dann zwischen lokalen Verbrauchern und Unternehmen zirkulieren. Einige Geschäfte bezahlen mit der Regionalwährung, die sie erhalten, andere Unternehmen vor Ort. Das fördert über den Multiplikator-Effekt die lokale Wirtschaft – was im Grunde bedeutet, dass die Kaufkraft in der Region bleibt anstatt abzufließen (denn wohin fließt letztendlich das Geld, das Sie beim Billig-Discounter ausgeben?).

Sie können Regionalwährung jederzeit in Euro zurück tauschen, wenn Sie dies wünschen. Es besteht also kein Risiko und es ist ein spannendes innovatives Experiment, das seit den 1990er Jahren weltweit entsteht und immer wieder mediale Aufmerksamkeit findet.

- [1] www.oxfam.de/sites/www.oxfam.de/files/supmama_web_rz.pdf
 - [2] <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/75719/umfrage/ausgaben-fuer-nahrungsmittel-in-deutschland-seit-1900>
 - [3] www.fr.de/wirtschaft/oekologie-lebensmittel-reisen-immer-weiter-a-576171
 - [4] www.wrap.org.uk
 - [5] www.soilassociation.org
 - [6] www.soilassociation.org & www.globalhealthandfitness.com/organic
 - [7] <http://dineorganic.com>
 - [8] Studie des Umweltbundesamts 03/2015: »Umweltbelastende Stoffeinträge aus der Landwirtschaft«
 - [9] www.bauernverband.de/12-jahrhundertvergleich 4.23
 - [10] www.bauernverband.de/stabile-einkommenslage-landwirtschaft 4.23
 - [11] www.ima-agrar.de/fileadmin/redaktion/bilder/pressemitteilungen/Wissensbruecken_web.pdf
 - [12] Fairtrade – Faire Milch: www.fairtrade.de/index.php/mID/1.3.1/lan/de
 - [13] www.bmelv-statistik.de/de/fachstatistiken/preise-milch
 - [14] www.milch-nrw.de
 - [15] »Don't Blame the Supermarkets«. Financial Times, www.ft.com/fteuro/qbe7a.htm
 - [16] Ibidon Food and Farming industry stakeholder meeting 23/10/01
 - [17] Policy Commission
 - [18] Friends of the Earth press release "Supermarket power threatens farmers" 26/1/02.
 - [19] »Assessing the global food crisis«, BBC
 - [20] Kindall, Henry W. & Pimentel, David: »Constraints on the Expansion of the Global Food Supply«
 - [21] »Eating Fossil Fuels«. Energy Bulletin, www.energybulletin.net/281.html
 - [22] »World faces "perfect storm" of problems by 2030, chief scientist to warn«. Guardian, 3/18/ 2009
 - [23] »Global crisis "to strike by 2030"«. BBC News, March 19, 2009.
 - [24] »1/6th of humanity undernourished«. FAO of the United Nations, 2009
 - [25] »Peak Oil And Famine: Four Billion Deaths«. Countercurrents website
 - [26] »2008: The year of global food crisis«. Sunday Herald.
 - [27] »Food crisis will take hold before climate change, warns chief scientist«. - The Guardian
 - [28] »Global food crisis looms as climate change and fuel shortages bite«. John Vidal, The Guardian
 - [29] »Global Food Shortages Could "Continue for Decades"« – The Market Oracle
 - [30] www.moyak.com/papers/urbanization-agriculture.html
 - [31] »The World's Growing Food-Price Crisis«. Time Magazine
 - [32] »The cost of food: facts and figures«. BBC News, October 16, 2008.
 - [33] »Riots and hunger feared as demand for grain sends food costs soaring«. The Guardian
 - [34] »Already we have riots, hoarding, panic: the sign of things to come?« The Timesonline 08
 - [35] »Feed the world? We are fighting a losing battle, UN admits« The Guardian, Feb 2008
 - [36] www.worldwatch.org – The Worldwatch Institute
 - [37] www.taz.de/!5161130/
- www.worldometers.info/de
www.co2online.de/klima-schuetzen/nachhaltiger-konsum
- Filme: »Cowspiracy«, 2014. Von Kip Andersen und Kegan Kuhn.
- »Mut gegen Macht: Die Milchrebelln – Bauern im Preiskampf«, 2014. Von Valentin Thurn.
 - »Die Strategie der krummen Gurken«, 2013. www.cinerebelde.org

Die folgenden Seiten dienen Ihrer Information zur Ergänzung der Lebensmittel-Sitzung.

»Es gibt auf der Erde fast 7 Milliarden Menschen und die menschliche Bevölkerung wächst um fast 80 Millionen Menschen pro Jahr. Heute geht die größte Bedrohung für das menschliche Wohlergehen – für unsere Nahrung, Wasser, Energie, aber auch für andere Arten und die ganze Erde – von uns Menschen selbst aus. Die Frage des Bevölkerungswachstums ist umstritten, weil sie unsere persönlichsten Entscheidungen berührt. Aber wir ignorieren sie auf eigene Gefahr.« David Attenborough, BBC Horizon Dokumentarfilm, 2009: Wie viele Menschen verträgt die Erde?

Einer von sechs Menschen auf der ganzen Welt muss regelmäßig hungern. In den 1920er Jahren gab es 2 Milliarden Menschen auf der Erde, jetzt sind es fast 7 Milliarden.

Weltweit haben die Lebensmittelpreise in den letzten Jahren stark zugelegt und zur Verbreitung schwerer Unterernährung geführt (19). Seit den 1950er Jahren führte die Grüne Revolution zu einem gewaltigen Anstieg der Ernteerträge, bei der Getreideproduktion sogar zu Mehrerträgen von 250 % (20). Aber seitdem ist die Weltbevölkerung um rund 4 Mrd. gewachsen und nun sind die Öl- und Gasvorkommen, von denen dieses Agrarsystem abhängig ist (21), kurz davor, in den nächsten Jahrzehnten zu versiegen.

Wachsende Bevölkerungszahlen, schwindende Energiequellen und Nahrungsmittelknappheit werden die kritische Masse unglücklicher Umstände im Jahr 2030 zusammenbringen, sagte ein Experte der britischen Regierung voraus. Er prognostizierte, dass die Nahrungsmittelreserven auf ein 50-Jahres-Tief sinken, die Welt aber bis zum Jahr 2030 ca. 50 % mehr Energie, Nahrung und Wasser benötigen wird. (22, 23)

Der Scheitelpunkt der weltweiten Erdölproduktion wird ernsthaft unsere aktuelle Lebensmittelversorgung (25, 26) auf die Probe stellen. Der Preis für Getreide steigt in der Regel: abhängig von steigenden Ölpreisen, steigender Nachfrage aufgrund des Bevölkerungswachstums (27), den Auswirkungen des Klimawandels (28), der Umwandlung von landwirtschaftlichen Flächen zu Wohn- und Industriegebieten (29, 30) und abhängig von der wachsenden Nachfrage der Verbraucher (31, 32). Hungerrevolten sind bereits in Ländern rund um die Welt aufgetreten. (33, 34, 35)

Verbunden mit der Missachtung der weltweit drängenden sozialen und ökologischen Probleme ist die Notwendigkeit, Milliarden von Dollar für Kriege, Grenzsicherung und Friedenssicherung aufzubringen (36). »Die stille Hungerkrise – mit Auswirkungen auf ein Sechstel der gesamten Menschheit – stellt eine ernste Gefahr für den Weltfrieden und die Sicherheit dar«, sagte ein UN-Sprecher (37).

Vor hundert Jahren wirtschafteten auf Deutschlands heutiger Fläche rund 38 % der Bevölkerung in ca. 3,5 Mio. landwirtschaftlichen Betrieben mit einer durchschnittlichen Nutzfläche von 4 bis 5 Hektar. 2014 gab es noch 288.000 landwirtschaftliche Betriebe und die Zahl der Erwerbstätigen in der Landwirtschaft ist drastisch auf gut 2 % zurückgegangen ⁽⁹⁾. Das durchschnittliche Einkommen betrug im Jahr 2012 je Familienarbeitskraft 39.700 Euro, wobei Nebenerwerbsbetriebe nur ein Ergebnis von 18.100 Euro erwirtschafteten ⁽¹⁰⁾. Was ist hier also passiert?

Vor fünfzig Jahren erhielten Landwirte in Europa noch 55 % des Geldes, das die Verbraucher für Lebensmittel ausgaben. Heute bleiben von diesem Anteil in Deutschland nur noch 22 Prozent übrig ⁽¹¹⁾ und unsere Supermärkte spielen die entscheidende Rolle dabei: Die »billigen Lebensmittel«, die die Supermärkte anpreisen, haben ihren sehr hohen Preis für kleine Hersteller, die Kleinbauern und die Umwelt. Wir sind es wert, erschwingliche und gleichzeitig gesunde Nahrung zu bekommen, gesunde Gemeinschaften, gesunde Kleinunternehmen und eine gesunde Landschaft.

Supermärkte erfassen genau die Durchschnittskosten für den Anbau einer bestimmten Feldfrucht weltweit, betreiben häufig verdeckte Online-Auktionen und kaufen erst, wenn der Preis am niedrigsten ist. Die Landwirte wissen nicht, welchen Preis die anderen Hersteller ausgeschrieben haben und müssen deshalb zu einem niedrigen Preis anbieten, um den Verkauf zu gewährleisten. Nur multinationale Lebensmittelkonzerne und Unternehmen mit erfolgreichen Marken haben noch Einfluss auf die großen Handelsketten.

Um zu überleben, wenden die Bauern immer intensivere Methoden an, um mehr zu produzieren und verkaufen zu können. Dies kann auf der individuellen Ebene sinnvoll sein, wirkt aber letztlich ihren Interessen entgegen, indem Überproduktion und dadurch ein weiterer Preisrückgang ausgelöst wird. Im Ergebnis erhalten sie oft weniger als die Produktionskosten. Die Milchindustrie, zum Beispiel, wurde 2009 stark von den Supermärkten geknebelt, indem sie das Überangebot an Milch zu ihrem Vorteil nutzten. Es kostet einen kleineren Milchbetrieb (<50 Kühe) mindestens 40 bis 50 ct, um einen Liter Milch zu produzieren ⁽¹²⁾. 2009 erhielten Bauern in Deutschland 25 ct pro Liter Milch, der beim Discounter für 48 ct (Vollmilch) bzw. 42 ct (H-Milch) verkauft wurde. ^(13, 14)

In einigen Bereichen (Ackerbau-, Schaf- und Rindfleisch) entsteht eine Differenz durch die Subventionen der Steuerzahler. Während den Bauern oft vorgeworfen wird, am »Tropf der Subventionen« zu hängen, sind die Ab-Hof-Preise in Wahrheit zeitweise so niedrig, dass die Produktionskosten selbst inkl. Subvention nicht gedeckt werden können.

Die Supermärkte geben dann dem freien Markt die Schuld an der Tatsache, dass sie Milch billiger aus Osteuropa oder Neuseeland importieren können ⁽¹⁵⁾ oder sagen, dass die WHO bei einer Preisfestsetzung (d.h. Zahlung eines fairen Preises) hart gegen sie durchgreifen wird ⁽¹⁶⁾. Oder es sind die Zwischenhändler, die alle Gewinne abschöpfen. Oder die Qualität der Milch erfüllt nicht ihre Erwartungen ⁽¹⁷⁾.

Während das globale Wirtschaftssystem daran schuld sein kann, sind es die Supermärkte, die durch Lobbyismus Einfluss auf Regierungen und WHO ausüben, um das System ihren Interessen anzupassen, ohne Rücksicht auf die Produzenten. Die Landwirte sind in einer schwachen Verhandlungsposition, die früher einmal Verhandlungsmöglichkeiten auf der Grundlage der Saisonalität hatte. Importe und Gewächshäuser haben diesen Vorteil ins Gegenteil verkehrt. Jetzt werden die Bauern durch die Kaufkraft großer Lieferanten und weltweite Überangebote erpresst.

»Der Preis für Trinkmilch sinkt und ist jetzt unter meinen Produktionskosten. Meine Kunden werden mir von den Supermärkten abgepresst, die Trinkmilch zu einem Niedrigpreis verkaufen, um Kunden zu gewinnen. Von mir wird verlangt, ein Geschäft mit Verlust zu führen. Ich habe alles getan, um effizient zu wirtschaften und die hohen Standards von Umwelt und Landwirtschaft zu erfüllen. Aber wenn ich kein faires Angebot von den Supermärkten bekomme, bin ich nicht in der Lage weiter zu machen. Das Gebot des Fairtrade für faire Milch muss dringend angegangen werden.« Gareth Watkins 2009, Milcherzeuger ⁽¹⁸⁾.

Supermärkte und Nahrungsmittelindustrie erhöhen ihren Gewinnanteil durch Preisdruck auf die gesamte Wertschöpfungskette, oft in Ablehnung verbindlicher Vertragsvereinbarungen mit den Lieferanten. Alle Supermärkte gaben vor der Wettbewerbskommission zu, dass sie die Lieferanten aufgefordert hätten, »für eine bessere Positionierung ihrer Produkte in den Geschäften zu zahlen« und verlangten »nicht kostenbezogene Zahlungen«, d. h. Zahlungen, um die Fortführung des Absatzes sicherzustellen.

Landwirte sind gezwungen, einen Riesenbetrag zu investieren, um die Vorgaben der Supermärkte an standardisierte Waren zu erfüllen. Sie werden aber andererseits oft fallengelassen, wobei ihr Betrieb und die Geschäfte und die ländlichen Gemeinden, die sich auf sie verlassen, vernichtet werden. Und sie haben Angst davor, ihre Stimme zu erheben, da sie befürchten müssen, auf die schwarze Liste der Supermarktstrategen gesetzt zu werden. In Deutschland steuern die großen fünf Supermarktketten 90 Prozent des Lebensmittelmarktes – wollen wir wirklich, dass unsere Lebensmittelversorgung auf diese Weise funktioniert? Wem dient das im Endeffekt?

Ursprüngliche Quelle: www.corporatewatch.org