



Ernährungswende



Eine Herausforderung
für Politik, Unternehmen
und Gesellschaft

Impressum

Herausgeber

Öko-Institut e.V. und Institut für sozial-ökologische Forschung (ISOE)

Fachliche Konzeption

Dr. Ulrike Eberle, Dr. Doris Hayn

Verantwortlich

Dr. Ulrike Eberle

Redaktion

Katja Kukatz

Gestaltung / Layout

www.vierviertel.com

Bildnachweis

bildversorgung

Stand

August 2007

Auflage

1.000 Stück

Gedruckt auf

ResaOffset aus 100% Altpapier, mit Umweltengel

Ansprechpartnerinnen

Dr. Ulrike Eberle

Öko-Institut e.V.

Geschäftsstelle Freiburg

Merzhauser Straße 173

79100 Freiburg

u.eberle@oeko.de

www.oeko.de



Dr. Doris Hayn

Institut für sozial-ökologische Forschung (ISOE)

Hamburger Allee 45

60486 Frankfurt am Main

hayn@isoe.de

www.isoe.de



Das Forschungsvorhaben »Ernährungswende. Strategien für sozial-ökologische Transformationen im gesellschaftlichen Handlungsfeld Umwelt-Ernährung-Gesundheit« war ein Gemeinschaftsprojekt des Forschungsverbunds Ökoforum unter der Leitung des Öko-Instituts e.V., an dem das Institut für sozial-ökologische Forschung (ISOE), das Institut für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW), das KATALYSE Institut für angewandte Umweltforschung und das Österreichische Ökologie Institut für angewandte Umweltforschung beteiligt waren. Das Forschungsvorhaben wurde durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) im Förderschwerpunkt »Sozial-ökologische Forschung« gefördert.

Die zentralen Ergebnisse des Vorhabens werden in der Publikation »Ernährungswende. Eine Herausforderung für Politik, Unternehmen und Gesellschaft« dargestellt. Das von Ulrike Eberle, Doris Hayn, Regine Rehaag und Ulla Simshäuser herausgegebene Buch ist im Februar 2006 im oekom verlag erschienen. Weitere Informationen im Internet unter

www.ernaehrungswende.de

Um eine Ernährungswende anzustoßen und mit Praxisakteuren konkrete Umsetzungsmöglichkeiten zu sondieren, unterstützte das BMBF mit der »Disseminationsstrategie Ernährungswende« die Verbreitung der Ergebnisse im Rahmen eines Stakeholder-Dialogs und mit der Erstellung der vorliegenden Broschüre.

ERNÄHRUNGS
WENDE

SÖF ● ● ● Sozial-
ökologische
Forschung

GEFÖRDERT VOM
 Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

Vorwort



Liebe Leserinnen und Leser,

BSE, Acrylamid, Gammelfleisch, Preisdumping, Fettleibigkeit – Nachrichten über Lebensmittelkandale und Gesundheitsprobleme infolge von Fehlernährung erreichen uns fast täglich und wir müssen feststellen: Ernährung hat sich in Deutschland zum gesellschaftlichen Dauerproblem entwickelt. Ein Umdenken ist notwendig, das wissen wir schon seit längerem. Doch bisherige Lösungsansätze haben nicht den erhofften Erfolg gebracht. Warum nicht? Weil Politik und Wissenschaft Umwelt- und Gesundheitsauswirkungen, ökonomische und soziale Fragen und die Bedürfnisse der KonsumentInnen rund um das Thema Ernährung bisher meist getrennt betrachtet haben. Wollen wir zu einem nachhaltigen Umgang mit unserem Ernährungswohlstand kommen, müssen wir all diese Aspekte gleichermaßen in den Blick nehmen.

Doch was bedeutet nachhaltige Ernährung? Wie können wir Ernährungsbedürfnisse befriedigen und gleichzeitig Lebensmittelsicherheit und hohe Qualität gewährleisten? Und wie bekommen wir Über- und Fehlernährung in den Griff? Antworten auf diese Fragen möchten wir Ihnen in dieser Broschüre geben. Kurz und knapp werden darin die Ergebnisse des Forschungsprojekts »Ernährungswende. Strategien für sozial-ökologische Transformationen im gesellschaftlichen Handlungsfeld Umwelt-Ernährung-Gesundheit« vorgestellt. Sozial-ökologische Forschung ist praxisorientierte Forschung. Sie erarbeitet Lösungsansätze und Handlungsempfehlungen unter Einbezug der

relevanten Akteure und ihres Wissens und will Umsetzungsprozesse anstoßen. Die Erkenntnisse aus drei Jahren Forschung zum Thema »Ernährungswende« wurden deshalb in vier Stakeholder-Workshops mit VertreterInnen aus Verbraucherschutz und Entwicklungszusammenarbeit, aus dem Gesundheitsbereich und der Ernährungsbranche, aus Politik und Verwaltung diskutiert und weiterentwickelt. Dass sich die Akteure aus den unterschiedlichen fachlichen und institutionellen Kontexten akteursübergreifend auf gemeinsame Ziele einer nachhaltigen Ernährung verständigt haben, darf als erster großer Erfolg gewertet werden, ebenso wie die Vereinbarung, den begonnenen Dialog weiterzuführen.

Auch die Ergebnisse dieses Stakeholder-Dialogs sind in die vorliegende Broschüre eingeflossen. Ich hoffe, dass Sie darin wertvolle Anregungen finden, wo Sie als Akteur ansetzen und wie wir, die wir alle gleichermaßen in der Verantwortung stehen, gemeinsam Ernährung zukunftsfähig gestalten können.

Herzlichst Ihre

Ulrike Schell
Mitglied des Strategiebeirats des Förder-
schwerpunkts »Sozial-ökologische Forschung«

Inhalt

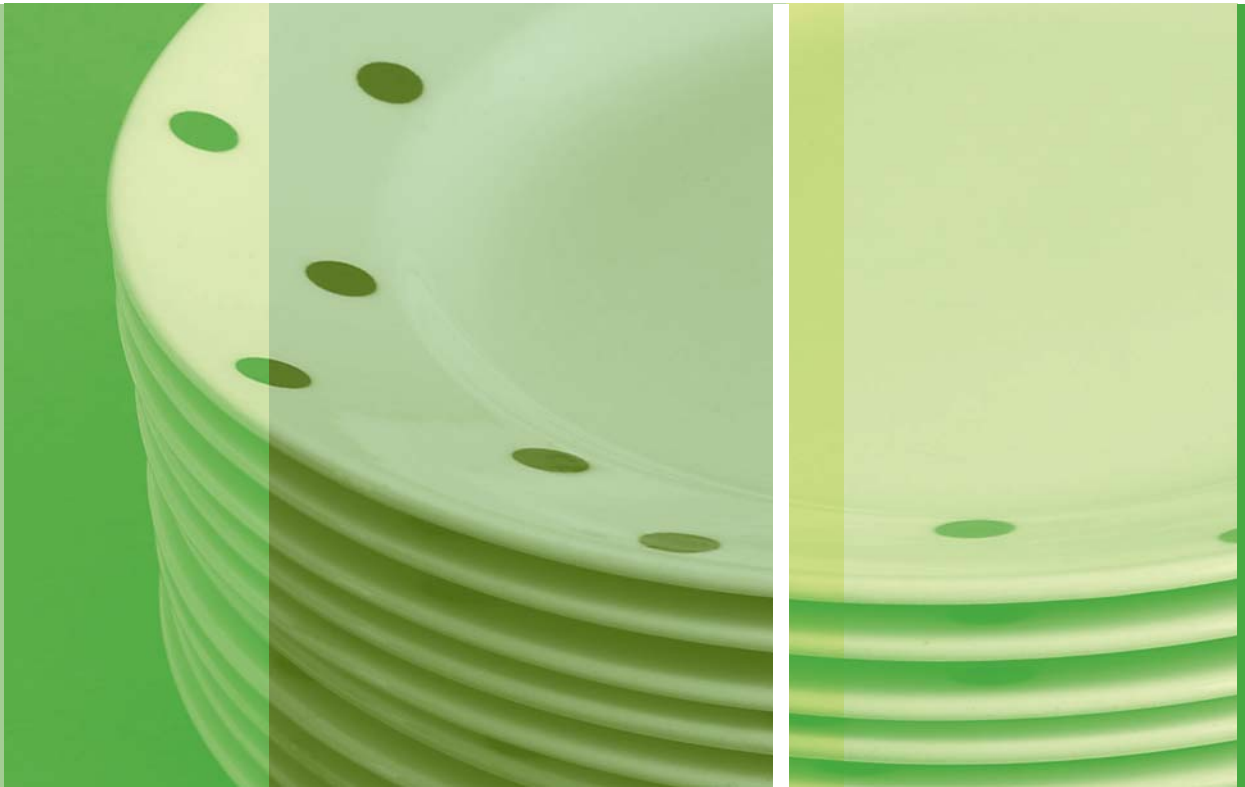
- 4 Ernährungswende – eine Standortbestimmung
Warum müssen wir handeln?
- 6 Nachhaltige Ernährung
Verständigung auf gemeinsame Ziele
- 7 Das Prinzip Vorsorge
Risiken verringern, Lebensqualität fördern
- 8 Im Mittelpunkt steht der Mensch
Der differenzierte Blick auf den Ernährungsalltag
- 11 Klimabilanz unserer Ernährung
Die Treibhausgasemissionen der Ernährungsstile
- 12 Ernährungsausgaben
Der – nicht nur monetäre – Wert von Ernährung
- 13 Die Ernährungswende gestalten
Sich von Mythen verabschieden
- 14 Ansätze für eine Ernährungswende
Welche haben Aussicht auf Erfolg?
- 16 Ein gesellschaftliches Gemeinschaftsprojekt
Handlungsgrundsätze einer Ernährungswende
- 20 Nachhaltige Ernährung konkret
Handlungsempfehlungen für die Praxis
- 28 Der Blick nach vorne
Nachhaltige Ernährung:
Auf dem Weg zur Selbstverständlichkeit
- 29 Weitere Informationen

Ernährungswende – eine Standortbestimmung

Warum müssen wir handeln?

Unsere Nahrungsmittel sind mit Schadstoffen belastet, die Meere überfischt, die Tropenwälder werden für unseren Fleischhunger zerstört und nur ein Bruchteil unserer Waren ist fair gehandelt. Gesundheitliche Folgen von Fehlernährung nehmen zu, die Ausbeutung natürlicher Ressourcen geht mit fortschreitender Umweltbelastung und -zerstörung einher und fehlende Verteilungsgerechtigkeit wird zunehmend zum Problem, nicht nur in Entwicklungs- und Schwellenländern. Auch in reichen Industrienationen geht die Schere zwischen Arm und Reich immer weiter auseinander. Während in vielen Teilen der Welt Menschen mit Mangelversorgung und Unterernährung zu kämpfen haben und selbst Grundnahrungsmittel kaum verfügbar sind, werden KonsumentInnen hierzulande von Billigangeboten und einer scheinbar grenzenlosen Produktvielfalt überschwemmt und wir müssen uns fragen: Wie können wir mit dem vorhandenen Nahrungswohlstand angemessen umgehen?

Obwohl das Interesse an gesunder Ernährung groß ist, Wellness- und Fitnessangebote boomen oder Kochshows im Fernsehen, die eine »neue Lust am Essen« vermitteln, immer populärer werden, nehmen Kompetenzen rund um Ernährung in Deutschland insgesamt ab. Eine Mahlzeit aus frischen Zutaten zubereiten zu können, ist heute zum Beispiel keine Selbstverständlichkeit mehr. Und angesichts der immer stärkeren Flexibilisierung der Arbeitswelt, des zunehmenden Überangebots, sich ständig ändernder Ernährungstipps und eines immer komplexer werdenden Ernährungsalltags wächst der Wunsch nach Entlastung und Vereinfachung. Doch wie können die Ernährungsbedürfnisse der Menschen »nachhaltig« befriedigt werden?



Zwar wird die Landwirtschaft umweltverträglicher, wenn der ökologische Landbau gefördert wird, aber die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln ist dadurch noch nicht gestiegen. Zwar ist es wichtig, einen Mittagstisch in Schulen einzuführen, aber ohne ein Gesamtkonzept, das geschmackliche und zeitliche Bedürfnisse der SchülerInnen, Eltern und LehrerInnen und die Handlungsmöglichkeiten der Schule berücksichtigt, wird dies nur bedingt zu einer Ernährungswende beitragen. Sicherlich können Ernährungsinformationen und -beratung KonsumentInnen unterstützen. Werden sie jedoch nicht zielgruppenspezifisch und alltagsadäquat angeboten, hat umweltverträgliche und gesundheitsfördernde Ernährung nur eine geringe Chance auf Umsetzung im Alltag.

Ganz offensichtlich nützt es also wenig, einzelne Probleme rund um das Thema Ernährung unabhängig voneinander zu betrachten. Deshalb waren bisherige Lösungsansätze auch nur begrenzt erfolgreich. Was fehlt, ist ein integriertes Gesamtkonzept, das alle BürgerInnen einbezieht und das auch sozial Benachteiligten ermöglicht, sich nachhaltig zu ernähren. Nur so ist sicher gestellt, dass die Ernährungswende nicht nur ein »Projekt für Bessergestellte« sein wird.

Ein solches Gesamtkonzept umzusetzen und die Ernährungswende zu gestalten, ist eine gesellschaftliche Gemeinschaftsaufgabe. Sie betrifft die Politik und Verwaltung ebenso wie die Ernährungsbranche, wie Nichtregierungsorganisationen und den Gesundheitsbereich und natürlich auch die KonsumentInnen selbst. Es werden Strategien benötigt, die von allen Akteuren gemeinsam entwickelt und umgesetzt werden. *Das* ist mit dem Begriff Ernährungswende gemeint.

Nachhaltige Ernährung

Verständigung auf gemeinsame Ziele

Der nüchterne Blick auf den Status Quo macht deutlich: Eine Ernährungswende ist dringend notwendig. Aber wie wollen wir unsere Ernährung in Zukunft gestalten? Was verstehen wir unter nachhaltiger Ernährung? Über diese Fragen gab es bisher keinen gemeinsamen Verständigungsprozess. Eine Verständigung auf gesellschaftlich getragene Ziele ist aber erforderlich, um Richtungsicherheit und einen verbindlichen Rahmen für konkrete Programme, Projekte und Aktivitäten zu schaffen. Die zentrale Forderung lautet: Ernährung muss im Zusammenhang mit Umwelt und Gesundheit betrachtet werden und umfasst fünf Ziele.

Nachhaltige Ernährung

ist umweltverträglich.

Das heißt, Umweltprobleme durch Erzeugung, Verarbeitung und Konsum von Lebensmitteln sind so gering wie möglich. Zudem trägt eine nachhaltige Ernährung zum Erhalt der biologischen Vielfalt bei.

ist gesundheitsfördernd.

Das heißt, sie trägt zum körperlichen, geistigen und sozialen Wohlbefinden, sowie zu mehr Lebensqualität für alle bei, sowohl im privaten, als auch im öffentlichen Raum wie in Schulen, Betrieben oder Krankenhäusern. Damit geht nachhaltige Ernährung über eine bloße Versorgung mit gesunden Lebensmitteln und über die Vermeidung von Fehlernährung hinaus.

ist ethisch verantwortlich.

Das heißt, sie unterstützt gezielt soziale Gerechtigkeit, faire Handelsbeziehungen sowohl global als auch regional, und fördert artgerechte Tierhaltung.

ist alltagsadäquat gestaltet.

Das heißt, sie ist mit alltäglichen Routinen vereinbar und kann von den KonsumentInnen in ihrem Alltag umgesetzt werden.

ermöglicht soziokulturelle Vielfalt.

Das heißt, sie unterstützt die Vielfalt von Ernährungsweisen und -praktiken und ermöglicht, sich in unterschiedlichen kulturellen und sozialen Milieus, in unterschiedlichen Lebenslagen oder -phasen nachhaltig zu ernähren.

Das Prinzip Vorsorge

Risiken verringern, Lebensqualität fördern

Um die Ziele einer nachhaltigen Ernährung zu erreichen, gilt es, mögliche Probleme auf dem Weg dorthin vorausschauend zu erkennen und zu vermeiden. Das erfordert vorsorgeorientiertes Handeln. Vorsorge ist daher *das* handlungsleitende Prinzip einer Ernährungswende. Dieses Prinzip umfasst weit mehr, als Menschen ausreichend mit Nährstoffen und Nahrungsmitteln zu versorgen oder gesundheitlichen Risiken wie Fettleibigkeit, Diabetes und Herz-Kreislauf-Erkrankungen vorzubeugen. Vorsorge bezogen auf Ernährung muss Gesundheit und Umwelt gleichermaßen im Blick haben. Und es ist zugleich als Schutz- und Förderkonzept zu verstehen.

So verstandene Vorsorge zielt nicht nur darauf ab, Risiken und Belastungen für Umwelt und Gesundheit zu minimieren, sondern auch darauf, Lebens- und Umweltqualität zu fördern.

Wenn alle Menschen dabei unterstützt werden, ihre eigene Gesundheit aktiv zu gestalten, so ist dies ein Plus an Lebensqualität. Wenn Bedingungen geschaffen werden, die zum Beispiel nicht nur Boden- und Gewässerbelastungen durch Schadstoffeinträge verhindern, sondern auch die Vielfalt von Pflanzen und Tieren, von Landschaften und Naturräumen fördern, dann gewinnen wir damit ein Stück Umweltqualität.

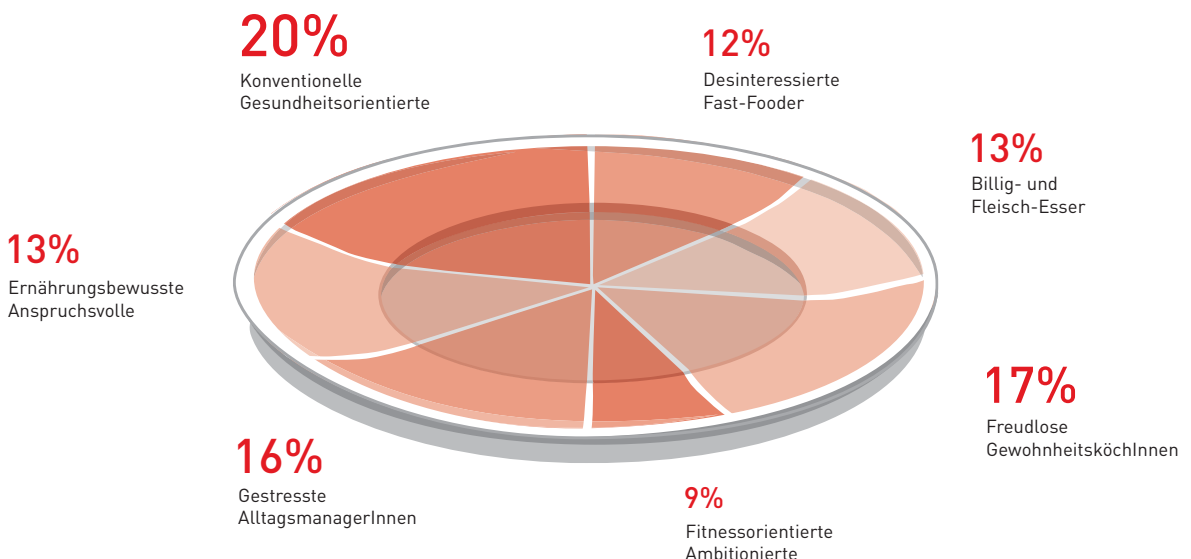
Im Mittelpunkt steht der Mensch

Der differenzierte Blick auf den Ernährungsalltag

Wochenmarkt oder Discounter, die servierte Mahlzeit außer Haus oder Selbstgekochtes am heimischen Esstisch, der schnelle Imbiss unterwegs oder das gemeinsame Essen mit Familie und Freunden – Menschen haben unterschiedliche Vorstellungen davon, wie sie sich ernähren möchten. Ernährung ist dabei mehr als das, was auf den Teller kommt. Sie ist Teil der alltäglichen Lebensführung. Diese basiert auf individuellen Bedürfnissen und Wünschen, ist geprägt von Routinen und wird von beruflichen Anforderungen, finanziellen und zeitlichen Möglichkeiten entscheidend mitbestimmt.

Um zu verstehen, wie KonsumentInnen handeln, muss der Ernährungsalltag differenziert

und vor dem Hintergrund gesellschaftlicher Gegebenheiten betrachtet werden: des Wandels der Arbeitswelt, der Veränderungen der Geschlechterverhältnisse und -beziehungen, der Individualisierung und Pluralisierung von Werten und Lebensstilen. Denn nur Strategien, die den Alltag der Menschen in den Mittelpunkt stellen und die sozialen, umweltbedingten, sowie gesundheitlichen Belastungen in unterschiedlichen Lebenssituationen berücksichtigen, werden Aussicht auf Erfolg haben. Doch welche Orientierungen und Verhaltensweisen, welche Motive und Bedürfnisse prägen den Ernährungsalltag der Deutschen? Darauf gibt die folgende Typologie Antwort.





Die Ernährungsstile

Das Ernährungshandeln der Deutschen lässt sich durch sieben Ernährungsstile charakterisieren. Die Typologie basiert auf einer repräsentativen Untersuchung im Jahr 2004, in der 2039 Erwachsene ab 18 Jahren befragt wurden.

Die desinteressierten Fast-Fooder

zeigen wenig Interesse an Ernährungs- und Gesundheitsfragen, an festen Essensrhythmen oder am Kochen zu Hause. Stattdessen spielt sich die Ernährung vor allem außer Haus in Mensen, Kantinen oder Fast-Food-Restaurants ab. Frisches Gemüse und Obst werden selten gegessen, Fleisch und Produkte mit gesundheitsfördernden Zusätzen dagegen überdurchschnittlich oft. Dieser Ernährungsstil ist vor allem bei jüngeren Singles und Paaren sowie überwiegend bei Menschen in der Vorfamilienphase verbreitet. Männer sind überdurchschnittlich häufig vertreten.

Bei den Billig- und Fleisch-Essern

spielen Ernährung und Gesundheit im Alltag eine untergeordnete Rolle. Ernährung muss vor allem preiswert und unkompliziert sein, gegessen wird nach Lust und Laune. Gemeinsam eingenommene Mahlzeiten haben eine geringe Bedeutung. Gekocht wird nur gelegentlich und dann häufig mit Fertiggerichten. Fleisch gilt als ideales Nahrungsmittel, da es einfach und zugleich kreativ zubereitet werden kann, Obst und Gemüse werden selten gegessen.

»Billig- und Fleisch-Esser« finden sich vor allem in der mittleren Altersgruppe, jedoch auch bei den 46- bis 60-Jährigen und den unter 25-Jährigen. Es handelt sich ebenso um Singles wie um Paare und Familien.

Die freudlosen GewohnheitsköchInnen

haben ein gering ausgeprägtes Bewusstsein für ihre Ernährung und fest verankerte Ernährungsgewohnheiten. Essen ist für sie vor allem »Pflichterfüllung« und kaum mit Freude und Genuss verbunden. Die regelmäßig zu Hause gemeinsam eingenommenen und selbst zubereiteten Mahlzeiten strukturieren den Tag und liefern eine Orientierung für die übrige Alltagsgestaltung. Außer Haus gegessen wird selten und auch Convenience-Angebote werden nur gelegentlich genutzt. Die Mehrheit der freudlosen GewohnheitsköchInnen befindet sich im Ruhestand oder war nie berufstätig, über die Hälfte ist verheiratet, ein Drittel verwitwet.

Die fitnessorientierten Ambitionierten

wollen durch eine hochwertige und disziplinierte Ernährung ihre körperliche Leistungsfähigkeit und Fitness erhalten. Entsprechend spielen hochwertige und gesundheitsfördernde Produkte wie Bio-Lebensmittel, aber auch Functional Food eine wichtige Rolle. Ihr Ernährungsalltag ist geprägt von pragmatischen Lösungen und Kompromissen: Kreatives, spannendes Kochen am Wochenende stellt



einen Ausgleich zur häufigen Nutzung von Außer-Haus-Angeboten im Berufsalltag dar. Flexible Essenszeiten werden akzeptiert, solange täglich eine gemeinsame Mahlzeit im Haushalt möglich ist. Dieser Ernährungsstil findet sich überwiegend bei Paaren und Familien zwischen 40 und 50 Jahren. In vielen Haushalten sind beide Partner berufstätig, häufig freiberuflich oder selbstständig mit überdurchschnittlich hohem Einkommen.

Die gestressten AlltagsmanagerInnen

interessieren sich stark für Ernährungsfragen, da sie ihre Familie gesund ernähren möchten. Regelmäßiges, abwechslungsreiches Kochen mit frischen Zutaten ist ihnen wichtig. Da es aber an Zeit sowie an Unterstützung durch andere Haushaltsmitglieder mangelt, lässt sich dieser Anspruch nur schwer aufrechterhalten und Einkauf und Kochen werden zur lästigen Pflicht. Daraus resultiert ein aufreibender Spagat zwischen hohen Ansprüchen an Ernährung und kräftezehrenden Anforderungen des familiären und beruflichen Alltags. Entlastungsmöglichkeiten wie Convenience-Produkte laufen zumeist den Ansprüchen zuwider und übersteigen oft die finanziellen Möglichkeiten. Dieser Ernährungsstil weist den deutlichsten geschlechtsspezifischen Charakter auf: Etwa drei Viertel sind Frauen, die meist allein die Verantwortung für die Ernährung der gesamten Familie tragen.

Die ernährungsbewussten Anspruchsvollen

haben ein ausgeprägtes Interesse an Ernährungs- und Gesundheitsfragen und sind hoch motiviert, sich konsequent nachhaltig zu ernähren. Geachtet wird auf Qualität, Frische, Regionalität und Naturbelassenheit der Lebensmittel. Bio-Lebensmittel gelten als Wohltat für Körper und Seele, synthetische Zusatzstoffe werden strikt abgelehnt. Sie verzehren viel Obst und Gemüse und wenig Fleisch. Wichtig sind ihnen Genuss und kommunikative Esskultur, Ernährung wird Zeit und Raum im Alltag eingeräumt. Dieser Ernährungsstil ist weder an eine bestimmte Lebensphase noch an eine bestimmte Altersgruppe gebunden.

Die konventionellen Gesundheitsorientierten

haben eine hohe Wertschätzung für gutes Essen und ein starkes Interesse an Ernährungsfragen. Essen in kommunikativer Atmosphäre wird geschätzt. Gekocht wird gerne und reichlich, Einkaufen ist mit Lust und Genuss verbunden. Die Freude am Kochen und Essen wird allerdings durch den Kampf mit Gewichts- und Gesundheitsproblemen gedämpft und eine konsequente Umsetzung des Anspruchs, auf Süßes zu verzichten und weniger Fleisch zu essen, fällt im Alltag schwer. Die »konventionellen Gesundheitsorientierten« sind eine Gruppe von »neuen Älteren«. Der Ernährungsstil ist bei Paaren und Alleinlebenden in der Nachfamilienphase verbreitet. Die überwiegende Mehrheit befindet sich im (Vor-)Ruhestand oder war nie berufstätig.

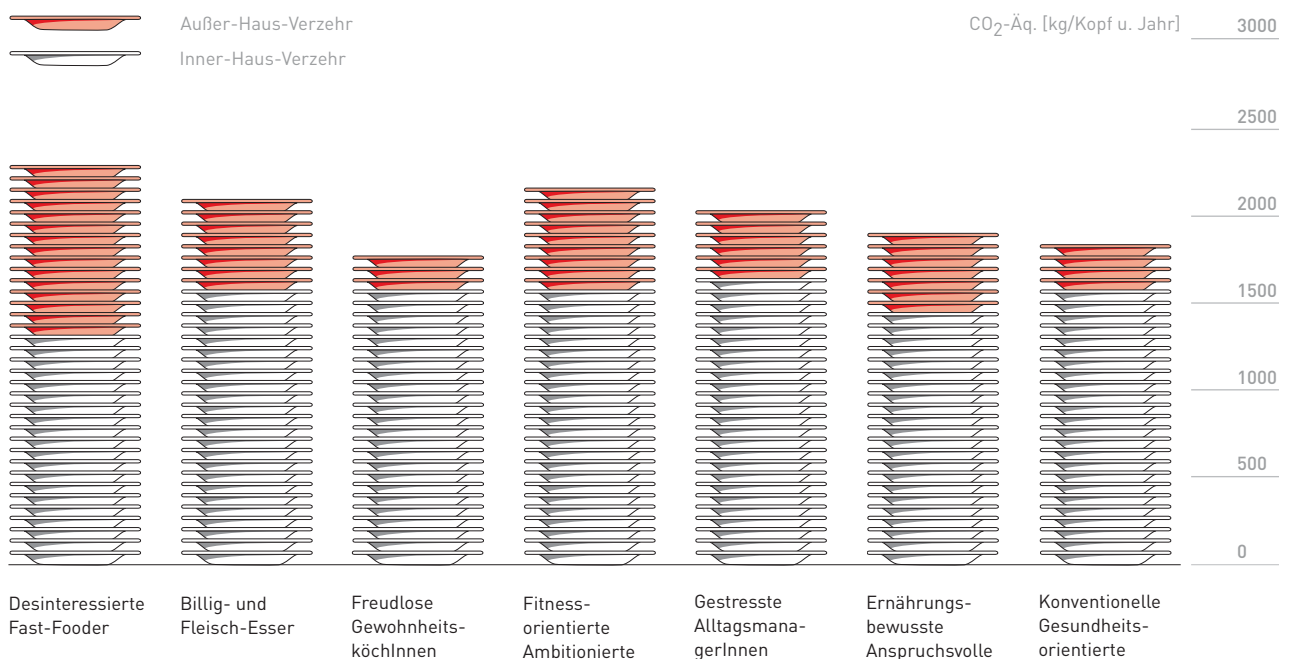
Klimabilanz unserer Ernährung

Die Treibhausgasemissionen der Ernährungsstile

Durch die Produktion, Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln, durch Einkaufsfahrten oder Außer-Haus-Verzehr wirkt sich unsere Ernährung auch auf die Umwelt aus. So werden durchschnittlich durch die Ernährung der Deutschen pro Kopf und Jahr rund zwei Tonnen Treibhausgase verursacht. Damit ist die Ernährung für rund 16 Prozent der jährlichen Treibhausgasemissionen durch privaten Konsum verantwortlich.

Die Höhe der klimaschädlichen Treibhausgasemissionen variiert aber von Ernährungsstil zu

Ernährungsstil zum Teil deutlich. Die Unterschiede betragen bis zu 25 Prozent. So verursachen die »freudlosen GewohnheitsköchInnen« – bedingt durch den geringen Außer-Haus-Verzehr – mit durchschnittlich rund 1,8 Tonnen CO₂-Äquivalenten pro Jahr und Kopf die geringsten Umweltauswirkungen, die »desinteressierten Fast-Fooder« mit knapp 2,5 Tonnen dagegen die höchsten. Der Ernährungsstil der »ernährungsbewussten Anspruchsvollen« liegt mit rund zwei Tonnen CO₂-Äquivalenten pro Jahr und Kopf im Durchschnitt.



Ernährungsausgaben

Der – nicht nur monetäre – Wert von Ernährung

Die durchschnittlichen Ausgaben für Lebensmittel und Essen außer Haus lagen im Jahr 2000 in Deutschland zwischen 350 und 400 Euro pro Monat und Haushalt. Aber auch sie variieren von Ernährungsstil zu Ernährungsstil teilweise sehr deutlich. Darin spiegeln sich einerseits die unterschiedlichen finanziellen Spielräume der Menschen wider. Die Unterschiede sind aber auch Ausdruck des – nicht nur monetären – Werts, den die einzelnen Gruppen Ernährung im Alltag beimessen.

So geben die »fitnessorientierten Ambitionierten« und die »konventionellen Gesundheitsorientierten« mit knapp 20 Prozent über dem Durchschnitt pro Kopf das meiste Geld für Ernährung aus. Bedingt wird dies bei den »konventionellen Gesundheitsorientierten« durch die überdurchschnittlich hohen Ausgaben für Lebensmittel, die Ausgaben für den Außer-Haus-Verzehr liegen knapp unter dem Durchschnitt. Bei den »fitnessorientierten Ambitionierten« liegen vor allem die Ausgaben für den Außer-Haus-Verzehr weit über dem Durchschnitt, aber auch die Lebensmittelausgaben sind überdurchschnittlich hoch.

Dagegen geben die »Billig- und Fleisch-Esser« und die »gestressten AlltagsmanagerInnen« pro Kopf das wenigste Geld für Ernährung aus. Ihre Ausgaben liegen acht bis zehn Prozent unter dem Durchschnitt.

Nur leicht unter dem Durchschnitt liegen die Ernährungsausgaben der »ernährungsbewussten Anspruchsvollen« und der »freudlosen GewohnheitsköchInnen«. Während bei den »ernährungsbewussten Anspruchsvollen« die Ausgaben vor allem für den Lebensmitteleinkauf unterdurchschnittlich sind, ist dies bei den »freudlosen GewohnheitsköchInnen« genau umgekehrt. Ihre Ausgaben für Lebensmittel liegen leicht über dem Durchschnitt, die Ausgaben für den Außer-Haus-Verzehr sind jedoch pro Kopf die geringsten aller Ernährungsstile.

Die Ausgaben der »desinteressierten Fast-Fooder« für Lebensmittel und Außer-Haus-Verzehr liegen exakt im Durchschnitt. Ein differenzierter Blick zeigt jedoch, dass erwartungsgemäß die Ausgaben für Lebensmittel rund fünf Prozent unter dem Durchschnitt liegen, die für Außer-Haus-Verzehr hingegen rund zehn Prozent über dem Durchschnitt.

Die Ernährungswende gestalten

Sich von Mythen verabschieden

Weit verbreitete Ansichten – beispielsweise über den Ernährungsalltag oder darüber, wie sich Ernährungsgewohnheiten auf die Umwelt auswirken – haben bei der Suche nach Lösungen in der Vergangenheit oft in die Irre geführt.

Trotz der wachsenden Bedeutung des Außer-Haus-Verzehrs trifft es zum Beispiel nicht zu, dass kaum noch zu Hause gegessen wird. Auch, dass gemeinsame Mahlzeiten an Bedeutung verlieren und die Deutschen zunehmend zu situativen EinzelesserInnen werden, ist mehr Mythos denn Realität. Von einem Verfall der Ernährungskultur kann also nicht die Rede sein. Vielmehr gestalten die KonsumentInnen ihren Ernährungsalltag im Rahmen individueller und gesellschaftlicher Gegebenheiten, was die unterschiedlichen Handlungsmuster der Ernährungsstile verdeutlichen.

Aber auch hinsichtlich der Umweltauswirkungen unserer Ernährung gilt es, mit Mythen aufzuräumen. So ist die Klimabilanz regionaler Produkte zum Beispiel nicht immer besser als die von Produkten aus Übersee und vorverarbeitete Convenience-Mahlzeiten sind entgegen der landläufigen Meinung nicht per se schlechter als eine frisch zubereitete Mahlzeit. Entscheidend ist vielmehr die Gesamtbilanz, die unter anderem durch das genutzte Transportmittel, die Effizienz der Logistik und Technik oder die Art und Dauer der Kühlung bei der Lagerung von Produkten bestimmt wird.

Diese Beispiele zeigen, dass differenzierte Analysen notwendig sind, um wirksame Ansatzpunkte einer Ernährungswende aufzuzeigen. Doch welche Ansatzpunkte haben Aussicht auf Erfolg?

Ansätze für eine Ernährungswende

Welche haben Aussicht auf Erfolg?

Die Umwelt entlasten

16 Prozent aller klimarelevanten Treibhausgase, die durch den privaten Konsum eines deutschen Haushalts durchschnittlich entstehen, gehen zu Lasten unserer Ernährung. Die Klimaauswirkungen unserer Ernährung liegen damit in derselben Größenordnung wie die, die durch unsere Mobilität verursacht werden. Um sie erfolgreich zu verringern, muss Ernährung insgesamt in den Blick genommen werden. So entstehen 42 Prozent der Treibhausgasemissionen durch die Produktion der Lebensmittel, drei Prozent entfallen auf Gütertransporte, 52 Prozent auf den Energieverbrauch für Raumwärme, Lebensmittellagerung und Mahlzeitenzubereitung sowie drei Prozent auf Einkaufsfahrten und Fahrten zur Nutzung von Außer-Haus-Angeboten. Vor allem durch mehr Energieeffizienz können die Umweltauswirkungen unserer Ernährung deutlich verringert werden. Dies betrifft die Lebensmittelproduktion, Erzeugung und Verarbeitung ebenso wie die Lagerung und Logistik. Mehr Energieeffizienz wird aber auch im Haushalt benötigt. Dies kann zum Beispiel durch die Nutzung energieeffizienter Haushaltsgeräte erreicht werden.

Der »Carbon Footprint«, der CO₂-Fußabdruck, den wir mit unserer Ernährung hinterlassen, darf allerdings aus Umweltsicht nicht alleiniger Ansatzpunkt für eine Ernährungswende sein. Auch der Rückgang der Artenvielfalt, sowie die Belastung von Böden und Gewässern durch zu

hohe Nährstoff- und Schadstoffeinträge sind erhebliche Probleme, die mit unserer Ernährung einhergehen. Deutliche Verbesserungen können durch die ökologische Landwirtschaft erreicht werden. Durch Bio-Produkte lassen sich zudem gesundheitliche Risiken, die zum Beispiel aufgrund des Einsatzes gentechnisch veränderter Organismen oder aufgrund von Pestizidrückständen entstehen, verringern.



Die Verbraucherinformationskampagne **Eco-TopTen** bietet KonsumentInnen kompakte Marktübersichten zu empfehlenswerten Haushaltsgeräten und weiteren Produkten, die nicht nur umweltfreundlich und energieeffizient sind, sondern auch ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis und eine hohe Qualität haben.

www.ecotopten.de

Die KonsumentInnen im Alltag entlasten

Die Gestaltung des Ernährungsalltags ist eine komplexe Aufgabe. Sie erfordert nicht nur einen »sinnvollen« Umgang mit dem stetig steigenden Marktangebot und der unüberschaubaren Flut an – sich teilweise widersprechenden – Informationen. Auch die mit Ernährung einhergehende Koordinations-, Beschaffungs- und Zubereitungsarbeit ist zu bewältigen. Das betrifft das Management der Haushaltskasse und die Beurteilung der Lebensmittelqualität ebenso, wie die Frage, wie sich Ernährung in alltägliche Routinen einbinden lässt. So muss



Ernährung mit Beruf und Freizeit, mit dem gegebenen zeitlichen und finanziellen Rahmen oder mit den Wünschen anderer Haushaltsmitglieder in Einklang gebracht werden. Dies kann zu Be- und Überlastungen führen. Wie hoch diese sind und wodurch sie hervorgerufen werden, ist von Ernährungsstil zu Ernährungsstil verschieden. Sie stellen jedoch ein zentrales Hemmnis für eine Ernährungswende dar, denn die KonsumentInnen wünschen sich Entlastungen und Vereinfachungen in ihrem Alltag. Sie bei der Umsetzung nachhaltiger Ernährung entsprechend ihrer Bedürfnisse und Handlungsspielräume zu entlasten, ist daher ein zentraler Ansatzpunkt für eine Ernährungswende. So können zum Beispiel die »gestressten AlltagsmanagerInnen« vor allem durch leicht verständliche Informationen und alltagsnahe Ernährungsleitbilder dabei unterstützt werden, ihre hohen Ansprüche an die Ernährung der Familie innerhalb ihres engen finanziellen Rahmens umzusetzen. Die »ernährungsbewussten Anspruchsvollen« werden eher durch Produktkennzeichnungen entlastet werden, die helfen, gewünschte Qualitäten wie Naturbelassenheit, Regionalität und Saisonalität einfach zu erkennen. Bei den »Billig- und Fleisch-Essern« und den »desinteressierten Fast Foodern« spielt Entlastung beim Zeitaufwand und vor allem beim Kostenaufwand eine Rolle. Sie könnten beispielsweise durch Bioangebote im Discounter entlastet werden. Dagegen nutzen die »fitness-orientierten Ambitionierten« ihre finanziellen

Spielräume gezielt für eine Entlastung: Mit Außer-Haus-Angeboten für den beruflichen Alltag, die nachhaltig, qualitativ hochwertig und an den geeigneten Orten verfügbar sind, könnte diese Gruppe weiter entlastet werden.

Die Wertschätzung für Ernährung steigern

Der Lebensmittelmarkt ist hart umkämpft, Discounter haben Hochkonjunktur und Billigangebote füllen die Warenregale. Gleichzeitig beklagen Landwirte, dass sie ihre Produktionskosten durch den Verkauf ihrer Erzeugnisse nicht mehr decken können. Ernährung wird hierzulande augenscheinlich wenig wertgeschätzt. Der Preis scheint bei Lebensmitteln wichtiger zu sein als die Qualität. Das zeigt sich zum Beispiel an den Ausgaben für Lebensmittel und Essen außer Haus: Während deutsche Haushalte im Jahr 2000 durchschnittlich doppelt so viel Geld für privaten Konsum insgesamt ausgegeben haben wie zu Beginn der 1960er Jahre, hat sich der Anteil der Ernährungsausgaben im selben Zeitraum von 29 Prozent auf 16 Prozent nahezu halbiert.

Vielen Menschen fehlt aber auch der Bezug zu Herstellung und Herkunft der von ihnen verzehrten Lebensmittel. Kompetenzen für eine gesundheitsfördernde und umweltverträgliche Gestaltung der Ernährung werden kaum vermittelt, weder in privaten Haushalten noch in den Ausbildungsstätten. Die Wertschätzung für Ernährung zu erhöhen, ist daher ein dritter Ansatzpunkt für eine Ernährungswende.

Ein gesellschaftliches Gemeinschaftsprojekt

Handlungsgrundsätze einer Ernährungswende

Um die Ernährungswende zu realisieren, sind alle gefordert: Akteure aus der Ernährungsbranche, ebenso wie aus Politik und Verwaltung, den Nichtregierungsorganisationen und dem Gesundheitsbereich, so wie die KonsumentInnen selbst. Das Handeln professioneller Akteure sollte sich dabei an vier Grundsätzen orientieren. Diese beschreiben den gesellschaftlichen Gestaltungsauftrag und bilden den konzeptionellen Rahmen für die Entwicklung von Strategien.

Verantwortung teilen

Eine Ernährungswende kann weder allein von Politik oder Unternehmen, noch allein von den KonsumentInnen realisiert werden, sondern bedarf einer geteilten Verantwortungsübernahme. In weitaus stärkerem Maß als bisher sind professionelle Akteure gefordert, entsprechend ihrer jeweiligen Handlungsmöglichkeiten ihren Teil der Verantwortung wahrzunehmen: Sowohl für eine nachhaltige Gestaltung von Ernährungsangeboten als auch für eine nachhaltige Ernährungspraxis, um so private Haushalte bei der Übernahme von Eigenverantwortung zu unterstützen. Für Lebensmittelindustrie und -handel bedeutet das zum Beispiel, sich nicht darauf zu beschränken, Produkte bereitzustellen, die den gesetzlichen Standards genügen, sondern sich auch mit den gesellschaftlichen Auswirkungen der Produktion und des Konsums dieser Angebote auseinanderzusetzen.



Die Plattform Ernährung und Bewegung e.V. (peb) ist ein positives Beispiel für die geteilte Übernahme von Verantwortung und für ein offenes Angebot zur partnerschaftlichen Kooperation: Die Plattform versteht sich als akteursübergreifendes Netzwerk, das sich für einen gesundheitsförderlichen Lebensstil bei Kindern und Jugendlichen einsetzt, mit dem Ziel, der Entstehung von Übergewicht vorzubeugen. Die peb wurde im September 2004 auf Initiative des damaligen Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft gegründet und zählt heute rund 100 Mitglieder aus Politik, Verbänden und Wirtschaft. Ein ExpertInnenbeirat mit namhaften WissenschaftlerInnen begleitet die Arbeit der peb mit wissenschaftlicher Expertise.

www.ernaehrung-und-bewegung.de

Kompetenzen stärken

Verantwortungsübernahme setzt die Fähigkeit voraus, theoretisches Wissen und praktische Fertigkeiten in konkreten Situationen adäquat umzusetzen und bedarf kontinuierlicher Kompetenzstärkung. Bei KonsumentInnen schließt dies Koch-, Konsum-, Finanz-, Gesundheits- und Medienkompetenzen ebenso ein, wie übergreifende Beurteilungs- und Entscheidungskompetenzen: zum Beispiel, um das unübersichtliche Angebot an Lebensmitteln und Außer-Haus-Angeboten qualitativ zu beurteilen oder Ernährungskosten realistisch zu kalkulieren, aber auch, um die Umweltauswirkungen der eigenen Ernährung einzuschätzen. Es gilt, entsprechende Kompetenzen alltagsnah und zielgruppenspezifisch zu vermitteln. Doch auch Akteure der professionellen Praxis müssen sich Kompetenzen aneignen, um konsequent im Sinne einer nachhaltigen Ernährung zu handeln – unabhängig davon, ob sie Ernährungsprodukte und Dienstleistungen gestalten und anbieten oder zu Ernährungsfragen informieren und beraten.



Das Gemeinschaftsprojekt »Unsere Region schmeckt lecker« der Verbraucherzentrale Hessen und der Marketinggesellschaft »Gutes aus Hessen« hat unter anderem zum Ziel, KonsumentInnen und Verantwortliche der Gemeinschaftsverpflegung durch den Einsatz regional erzeugter Qualitätskartoffeln mit der Region stärker zu identifizieren. Gleichzeitig setzt es auf die Vermittlung von Ernährungskompetenzen und Wertschätzung für Ernährung bei Schulkindern: Landwirtschaftliche Betriebe ermöglichen SchülerInnen der dritten Klassen, auf Patenschaftsflächen Kartoffeln anzubauen. Durch ihre Arbeit erleben diese das Wachstum der Kartoffel von der Pflanzung über die Pflege bis zur Ernte. Anschließend können die Schulkinder ihre Kartoffeln auf einem regionalen Markt verkaufen. Dabei werden sie allerdings ernüchert: Die marktüblichen niedrigen Preise spiegeln nicht den Wert wider, den die Kartoffeln für die SchülerInnen in Anbetracht ihrer wertvollen und mühsam investierten Arbeitskraft inzwischen erlangt haben.

www.agrarpower.de/mainpage/schule/projektsteckbrief2006.pdf



Qualitäten bündeln

Obwohl die Ausgaben deutscher Haushalte für Ernährung insgesamt geringer werden, zeigt eine wachsende Zahl von KonsumentInnen Interesse an qualitativ hochwertigen Produkten. Angebote zeichnen sich aber bislang meist nur durch einzelne Qualitäten einer nachhaltigen Ernährung aus. Was fehlt, ist deren Bündelung. Produkt- und produktionsbezogene Nachhaltigkeitsqualitäten wie »bio«, »gesundheitsfördernd«, »regional«, »artgerecht« oder »fair gehandelt« sind dabei miteinander zu verknüpfen. Angebote sind aber auch so zu gestalten, dass sie in alltägliche Routinen integriert werden können und KonsumentInnen entlasten. Das setzt ein erweitertes Qualitätsverständnis um die Aspekte Alltagstauglichkeit und Kompetenzstärkung voraus. Um entsprechende Angebote flächendeckend auf den Markt zu bringen, sind Kooperationen verschiedener Akteure erforderlich.



Der Common Code for the Coffee Community ist ein freiwilliger Verhaltenskodex, der in Zusammenarbeit von ProduzentInnenorganisationen, Kaffeehandel und -industrie sowie zivilgesellschaftlichen Organisationen entwickelt wurde. Er hat zum Ziel, die Produktions- und Arbeitsbedingungen im Kaffeeanbau sowie die Qualität konventionellen Kaffees unter verschiedenen Nachhaltigkeitskriterien zu verbessern. Er beinhaltet soziale und ökologische Kriterien, wie die Konventionen der International Labour Organisation (ILO) oder Ziele, Biodiversität und den Schutz von Klima, Böden und Gewässern zu fördern. Der Code soll Kaffeeherstellern ermöglichen, ihre sozialen, ökologischen und wirtschaftlichen Produktionsstandards schrittweise zu verbessern.
www.sustainable-coffee.net

Strukturen bilden

Das Handlungsfeld Umwelt-Ernährung-Gesundheit ist bisher von zeitlich begrenzten Projekten und Kampagnen zu einzelnen Ernährungsproblemen dominiert, die oft weder konzeptionell noch institutionell ineinander greifen. Es fehlt an integrierten, sektor- und akteursübergreifenden Ansätzen, die auf Kontinuität zielen. Benötigt werden deshalb verbindliche, aber zugleich flexible Strukturen, die die Kompetenzen und die Zusammenarbeit aller Akteure stärken, konkrete Programme, Aktivitäten und Projekte besser miteinander vernetzen sowie die geteilte Übernahme von Verantwortung erleichtern.



Die Tafelfreuden Bodensee sind ein Modellprojekt, an dem sich Träger aus Deutschland, Österreich und der Schweiz beteiligen und in dem Akteure aus Politik, Verwaltung und Verbänden, aus der Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion und Logistik sowie aus der Gastronomie und aus Großküchen miteinander kooperieren. Die Idee: Gastronomie und Großküchen in Kantinen, Kliniken und Kultureinrichtungen werden über umweltfreundliche, regionale Zulieferstrukturen mit integriert und ökologisch erzeugten Produkten aus der Region beliefert. Durch dieses Konzept sollen die regionale Landwirtschaft und Lebensmittelwirtschaft sowie der Handel gestärkt und umweltfreundliches Wirtschaften und Arbeiten in Gastronomie und Großküchen gefördert werden.

www.tafelfreuden-bodensee.at

Nachhaltige Ernährung konkret

Handlungsempfehlungen für die Praxis

Unbestritten ist die Verwirklichung der Ernährungswende eine komplexe Aufgabe. Sie erfordert nicht nur, dass sich alle Akteure auf gemeinsame Ziele verständigen und dadurch Richtungssicherheit geben, sondern auch, dass sie gemeinsam handeln. Denn die Ernährungswende ist ein gesellschaftliches Gemeinschaftsprojekt. Um unterschiedliche Kompetenzen und Potenziale zu bündeln, gilt es, neue Kooperationen einzugehen, die über die üblichen Sektoren und Organisationen, zum Beispiel die Industrieverbände, hinausgehen.

Vorsorgeorientierung, geteilte Verantwortung, die Stärkung von Kompetenzen, die Bündelung von Nachhaltigkeitsqualitäten bei Angeboten und Produkten sowie die Etablierung geeigneter Strukturen stellen den Handlungsrahmen für eine Ernährungswende dar. Damit Strategien Aussicht auf Erfolg haben, müssen sie den Ernährungsalltag, die Handlungsspielräume und -barrieren der Menschen in den Mittelpunkt stellen und dort ansetzen, wo die größten Effekte zu erwarten sind.

Zentrale Ansatzpunkte:

- KonsumentInnen in ihrem Ernährungsalltag entlasten
- Erzeugung, Verarbeitung, Distribution, Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten optimieren
- die Wertschätzung für Ernährung zu erhöhen

Wie können diese Erkenntnisse in der Praxis umgesetzt werden? Die folgenden Handlungsempfehlungen zeigen Ihnen auf, wie Sie in Ihrem eigenen Verantwortungs- und Arbeitsbereich die Ernährungswende mitgestalten können – also wie Sie nachhaltige Ernährung attraktiv, im Alltag praktikabel und selbstverständlich machen können. Neben allgemeinen, akteursübergreifenden Empfehlungen finden Sie auch solche, die sich gezielt an einzelne Akteursgruppen richten, und zwar an

- die **Ernährungsbranche** mit speziellen Empfehlungen für
 - die Landwirtschaft,
 - die Lebensmittelverarbeitung,
 - den Lebensmittelhandel und
 - die Außer-Haus-Versorgung,
- **Politik und Verwaltung**,
- **Nichtregierungsorganisationen** sowie an
- den **Gesundheitsbereich**.



Akteursübergreifende Handlungsempfehlungen

Umwelt-Ernährung-Gesundheit als ein Handlungsfeld begreifen

Unsere Ernährung ist immer sowohl mit Auswirkungen auf die Gesundheit als auch auf die Umwelt verbunden. Bisherige Ansätze zur Lösung von Problemen, die mit unserer Ernährung verbunden sind, haben in der Vergangenheit aber meist nur auf einzelne Probleme fokussiert. Umwelt- und Gesundheitsauswirkungen, ökonomische und soziale Fragen und die Bedürfnisse der KonsumentInnen rund um das Thema Ernährung wurden dabei in der Regel getrennt betrachtet. Sollen die negativen Auswirkungen unseres Ernährungshandelns aber wirkungsvoll verringert werden, muss Ernährung im Zusammenhang mit Gesundheits- und Umweltfragen sowie unter ethischen Aspekten betrachtet werden. Das bedeutet: Umwelt-Ernährung-Gesundheit als *ein* Handlungsfeld zu begreifen.

Mit alltagsadäquaten Leitbildern Orientierung geben

Leitbilder sind ein zentrales Element einer Ernährungswende, da sie Vorstellungen von wünschenswerten Zuständen und zugleich deren »Machbarkeit« veranschaulichen. Bilder einer heilen Welt uneingeschränkter Genüsse und Appelle an Vernunft und Verzicht sind allerdings ebenso wenig eine »echte« Orientierungshilfe wie Bilder von »richtigen« Lösungen.

Geeignete Leitbilder greifen vielmehr Alltagsprobleme und -fragen der KonsumentInnen auf und veranschaulichen, warum nachhaltige Ernährung attraktiv und nachahmenswert ist und wie sie sich praktisch gestalten lässt. Gleiches gilt für geeignete Informations- und Beratungsangebote.

Die Preisfokussierung überwinden

Bei der Entwicklung nachhaltiger Ernährungsangebote stellt die geringe Preisbereitschaft vieler KonsumentInnen ein grundsätzliches Hemmnis dar. Für die Mehrheit scheint der Preis das primäre Entscheidungskriterium zu sein. Gleichzeitig kann es KonsumentInnen aber auch schwer fallen, den Wert und die Qualität von Lebensmitteln und Außer-Haus-Mahlzeiten zu erkennen. Dies liegt an der fehlenden Transparenz bei Produktionsprozessen und Produktqualitäten einerseits, begründet sich aber auch in dem geringen Wissen über die Herstellung sowie über den Zusammenhang von Herstellung und Konsum. Wesentlich ist es daher, die Wertschätzung für Ernährung und insbesondere für Nachhaltigkeitsqualitäten von Lebensmitteln und Mahlzeiten zu erhöhen. Die Überwindung der Preisfokussierung und eine *Besinnung auf Qualität* können den Handlungsspielraum bei der Herstellung hochwertiger Produkte erweitern.

Sich auf Qualitätsstandards verständigen

Damit sich Ernährungsangebote, die sich durch gebündelte Nachhaltigkeitsqualitäten auszeichnen, im Massenmarkt etablieren, ist es notwendig, dass sich alle Akteure auf *Qualitätsstandards* verständigen. Diese sollten über die gesetzlichen Vorgaben hinausgehen und neben Lebensmittelsicherheitsstandards auch soziale und ökologische Kriterien beinhalten. Die Verständigung auf solche Qualitätsstandards ist sicher nicht einfach, aber möglich, wie der auf Seite 18 beschriebene »Common Code for the Coffee Community« zeigt. Gleichzeitig muss mit der Verständigung auf Standards auch überlegt werden, wie diese Standards KonsumentInnen geeignet vermittelt werden können.



Die International Labour Organisation (ILO) hat mit den Grundprinzipien – Vereinigungsfreiheit, Beseitigung der Kinder- und Zwangsarbeit sowie Diskriminierungsverbot – Kernarbeitsnormen festgelegt, um die Globalisierung des Wirtschaftsgeschehens sozial zu flankieren. www.ilo.org/public/english/standards/norm/index.htm

Ernährungsbranche

Möchte die Ernährungsbranche ihren Beitrag zur Ernährungswende leisten, lautet ihre Kernaufgabe, hochwertige Angebote zu entwickeln und im Massenmarkt zu etablieren. Das umfasst:

Nachhaltige Angebote zum Standard machen

Sich nachhaltig zu ernähren, muss zu jeder Zeit und an jedem Ort entsprechend der individuellen Bedürfnisse und Wünsche möglich sein. Daher gilt es, umweltverträgliche, gesundheitsfördernde und ethisch verantwortliche Ernährungsangebote flächendeckend verfügbar zu machen – dort, wo sie im Alltag gebraucht werden: im Lebensmittelhandel, in der Gastronomie, bei der Arbeit, in Schulen und Kindertagesstätten, in Ausbildungsstätten und Universitäten, in Krankenhäusern und Heimen oder in Freizeiteinrichtungen.

Produkte entwickeln, die den Alltag entlasten

Nachhaltige Angebote werden nur dann auf dem Markt erfolgreich sein, wenn sie sich unkompliziert in Alltagsroutinen einbinden lassen und das Bedürfnis der KonsumentInnen nach Entlastung mit den Kriterien Umweltverträglichkeit und Gesundheitsförderung verknüpfen. Die Ernährungsbranche ist daher auch gefordert, das Marktangebot konsequent so weiter zu entwickeln, dass KonsumentInnen im Alltag entlastet werden. Dabei müssen die unterschiedlichen Entlastungswünsche der verschiedenen Ernährungsstile berücksichtigt werden.



Vertrauen schaffen

Mit transparenten und glaubwürdigen Informationen über ihre Produkte und Produktionsprozesse kann die Ernährungswirtschaft dazu beitragen, Vertrauen zu schaffen und gleichzeitig KonsumentInnen die Orientierung am Markt zu erleichtern. Wo kommt das Produkt her, wie wurde es erzeugt und verarbeitet und was sind seine Inhaltsstoffe? Antworten auf diese Fragen sollten zielgruppenspezifisch bereit gestellt werden, also unterschiedliche Bedürfnisse und Alltagsanforderungen berücksichtigen.

Die Auswahl erleichtern

KonsumentInnen muss es zudem schnell und zuverlässig möglich sein, die Qualität von Lebensmitteln und Außer-Haus-Angeboten zu beurteilen, um sich einfach zwischen Alternativen entscheiden zu können. Nachhaltige Angebote müssen also leicht als solche erkennbar sein und die Auszeichnung als nachhaltiges Angebot muss glaubwürdig sein. Dies lässt sich zum Beispiel durch die Kennzeichnung mit einem leicht verständlichen Siegel für nachhaltig erzeugte Lebensmittel und Mahlzeiten erreichen, sowie durch ergänzende Informationen auf der Speisekarte zu Umweltverträglichkeit, Gesundheit oder ethischer Verantwortung.

Zulieferstrukturen verbessern

Ein weiteres grundsätzliches Hemmnis bei der Entwicklung von nachhaltigen Lebensmitteln und Außer-Haus-Angeboten im Massenmarkt sind Schwierigkeiten bei der Beschaffung entsprechend erzeugter Agrarprodukte. Entlang der Wertschöpfungskette müssen daher Strukturen etabliert werden, die gewährleisten, dass solche Agrarprodukte in ausreichender Menge für die Ernährungsbranche, also für die Lebensmittelverarbeitung, den Handel und die Außer-Haus-Versorgung, zur Verfügung stehen. Dies betrifft nicht nur die Landwirtschaft, sondern auch die Logistik, das Marketing und den Vertrieb. Dazu gilt es, bestehende Zulieferstrukturen zu überprüfen und wenn nötig neue Abnahmekanäle zu etablieren, um den Absatz nachhaltiger Angebote zu sichern und zu erweitern. Regionale Netzwerke und Kooperationen, die über die Ernährungsbranche hinaus weitere Akteure einbeziehen, haben dafür eine zentrale Bedeutung.



Handlungsempfehlungen für einzelne Zweige der Ernährungsbranche

Landwirtschaft

Aufgabe der Landwirtschaft im Rahmen einer Ernährungswende ist es, nachhaltig erzeugte Agrarprodukte in ausreichender Menge zur Verfügung zu stellen. Die Handlungsmaxime sollte lauten: *Klasse in die Masse*. Ziel dabei ist, Risiken für Umwelt und Gesundheit, die zum Beispiel durch Überdüngung, Pestizide, gentechnisch veränderte Organismen und Tierarzneimittel sowie infolge von Fütterungspraktiken entstehen, weitgehend zu minimieren. Um Absatzstrukturen für nachhaltig erzeugte Produkte zu verbessern, gilt es, strategische Kooperationen mit den Lebensmittelverarbeitern, dem Lebensmittelhandel und den Außer-Haus-Versorgern einzugehen und auszubauen.

Lebensmittelverarbeitung

Die Lebensmittelverarbeitung ist zentraler Akteur in der Produktbereitstellung und häufig Motor für Innovationen. Umweltverträglichkeit, Gesundheitsförderung und ethisch verantwortliches Handeln sollten deshalb erklärtes Innovationsziel sein. Aufgabe der Lebensmittelverarbeitung ist es, daran zu arbeiten, dass die erzeugten Produkte künftig einer Überprüfung nach Nachhaltigkeitskriterien Stand halten.

Beispiele:

- Auswahl von Rohstoffen und vorverarbeiteten Produkten nach Nachhaltigkeitskriterien treffen
- Arbeitsverhältnisse in nationalen und globalen Zulieferketten durch entsprechende Auflagen, etwa für die Entlohnung, verbessern und Produkte »fair handeln«
- Umweltauswirkungen bei der Herstellung von Lebensmitteln durch eine kontinuierliche Optimierung von Verarbeitungsprozessen verringern

Lebensmitteleinzelhandel

Der Lebensmitteleinzelhandel ist die Hauptschnittstelle zwischen Lebensmittelherstellung und KonsumentInnen und damit besonders in der Verantwortung, nachhaltige Ernährung »schmackhaft« zu machen, indem *das Warensortiment konsequent nach Nachhaltigkeitskriterien bestückt wird*. Darüber hinaus gilt es, die Kompetenzen der KonsumentInnen hinsichtlich des Kaufs hochwertiger Produkte zu stärken, zum Beispiel über *zielgruppenspezifische und alltagsnahe Informations- und Beratungsangebote*, oder über Sonderaktionen mit Verkauf, Schaukochen oder Verkostungen. Dies setzt voraus, dass das eigene Personal im Hinblick auf Nachhaltigkeitsaspekte entsprechend geschult ist.

Außer-Haus-Versorger

Außer-Haus-Versorger wie Catering- und Fast-Food-Unternehmen, Restaurants oder Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Schulen oder Unternehmen entlasten KonsumentInnen im Alltag. Ihnen kommt daher eine zentrale Rolle als Gestalter von nachhaltigen Außer-Haus-Angeboten sowie als Vermittler von Nachhaltigkeitskompetenzen zu. Bislang sind entsprechende Mahlzeiten-Angebote weder flächendeckend verfügbar, noch für KonsumentInnen als solche erkennbar. Neben einer Optimierung des Angebots unter Nachhaltigkeitskriterien, sollten daher auch die Orientierungsmöglichkeiten für KonsumentInnen ausgebaut werden.

Politik und Verwaltung

Eine zentrale Aufgabe der Politik ist es, den gesellschaftlichen Verständigungsprozess über gemeinsame Ziele nachhaltiger Ernährung als Grundlage für Richtungssicherheit zu initiieren und zu organisieren. Das Ziel sollte sein, geeignete Rahmenbedingungen zu schaffen, die nachhaltiges Ernährungshandeln erleichtern und fördern – bei den Akteuren der professionellen Praxis wie bei den KonsumentInnen. Vorsorge muss dabei das handlungsleitende Prinzip sein, wobei Umwelt und Gesundheit gleichermaßen zu berücksichtigen sind.

Doch bisher ist nachhaltige Ernährung in Politik und Verwaltung nicht systematisch verankert. Aktuell führen Abgrenzungszwänge zwischen Abteilungen und Ressorts häufig zu einer Fokussierung auf einzelne Ziele und stehen einer Ressort übergreifenden Zusammenarbeit einschließlich des Informationsaustauschs entgegen. Zudem erschweren uneinheitliche und unklare Zuständigkeiten bei Bund, Ländern und Kommunen die Zusammenarbeit mit anderen Akteuren.

Die Benennung einer oder eines Regierungsbeauftragten für nachhaltige Ernährung oder die Einrichtung einer Koordinierungsstelle könnte Abhilfe schaffen. Aufgabe wäre es, nachhaltige Ernährung als Querschnittsaufgabe in verschiedenen Politikfeldern wie Ernährung und Gesundheit, Umwelt und Wirtschaft, Familie, Soziales und Bildung zu verankern mit dem Ziel, Aktivitäten zu verstetigen und den Austausch zu verbessern. Zudem gäbe es eine zentrale Anlaufstelle für Akteure aus der Wirtschaft oder aus Nichtregierungsorganisationen.

Der Mitte 2007 von der Bundesregierung vorgelegte Aktionsplan Ernährung wäre ein geeignetes Instrument, um darzulegen, mit welchen Maßnahmen die Politik nachhaltige Ernährung fördern möchte. Bisher hat der Aktionsplan jedoch ausschließlich zum Ziel, das zentrale gesundheitliche Problem Fettleibigkeit zu lösen. Er sollte jedoch dringend um Umweltaspekte und ethische Ziele erweitert werden.



Nichtregierungsorganisationen

Verbraucher-, Umweltschutz- und kirchliche Organisationen sowie Bildungsträger sind bedeutende Multiplikatoren für eine Ernährungswende. Ihre Kernaufgabe liegt in der Kommunikation. Mit entsprechenden Informations- und Beratungsangeboten sowie Kampagnen stärken sie schon heute die Ernährungskompetenzen der KonsumentInnen und leisten so einen zentralen Beitrag zur Markttransparenz. Ziel sollte es sein, bestehende Angebote noch systematischer zielgruppenspezifisch und alltagstauglich zu gestalten, um weitere Zielgruppen zu erreichen, die Wertschätzung für Ernährung zu steigern und die Eigenverantwortung aller KonsumentInnen zu fördern. Ferner gilt es, Aktivitäten unterschiedlicher Akteure in neuen Kooperationen zu bündeln, auszubauen und zu verstetigen, zum Beispiel mit Wirtschaftsverbänden, Handelsunternehmen, den Medien oder VertreterInnen aus dem Gesundheitsbereich.

Akteure im Gesundheitsbereich

Akteure aus dem Gesundheitsbereich wie VertreterInnen der Krankenkassen, ÄrztInnen und Gesundheits- und ErnährungsberaterInnen sind wichtige Verbündete für eine Ernährungswende. Insbesondere im Rahmen von Programmen und Projekten der Gesundheitsförderung leisten sie einen wichtigen Beitrag dazu, KonsumentInnen bei der Gestaltung ihrer alltäglichen Ernährung zu unterstützen. Im Rahmen einer Ernährungswende sind sie gefordert, ihre auf Gesundheitsförderung fokussierten *Aktivitäten zu Ernährung* um Fragen der Umweltverträglichkeit und ethischen Verantwortung zu *erweitern*. Zugleich können sie ihre Expertise zu Kompetenzstärkung und Strukturbildung aus der Gesundheitsförderung in Schulen, Krankenhäusern, Betrieben und Stadtvierteln in übergreifende Allianzen mit Akteuren aus Politik, Wirtschaft, Verbraucherorganisationen und anderen einbringen.

Der Blick nach vorne



Nachhaltige Ernährung: Auf dem Weg zur Selbstverständlichkeit

Wenn Sie diese Broschüre gelesen haben, werden Sie vielleicht zu der Überzeugung gekommen sein, dass es noch ein weiter, vielleicht ein sehr weiter Weg ist, bis wir das Ziel nachhaltige Ernährung erreicht haben. Doch Wege entstehen, indem wir sie gehen. Und erste Schritte für die Ernährungswende sind Anfang 2007 mit dem Stakeholder-Dialog »Ernährungswende« bereits gegangen worden. Sie machen Hoffnung. Denn die Verständigung der unterschiedlichen Akteure aus Wirtschaft und Verbraucherorganisationen, aus dem Gesundheitsbereich und der Verwaltung auf gemeinsam getragene Ziele nachhaltiger Ernährung, ermöglichen es allen Beteiligten jetzt – im Rahmen ihrer Handlungsmöglichkeiten – weitere Schritte in Richtung mehr Nachhaltigkeit zu gehen.

Zum Beispiel den Schritt, den Aktionsplan Ernährung der Bundesregierung, der vor allem darauf setzt, Lösungen für die aktuell brennenden gesundheitlichen Ernährungsprobleme zu finden, um die Ziele »umweltverträglich« und »ethisch verantwortlich« zu erweitern – eine Aufforderung an die Politik, die von den Akteuren des Stakeholder-Dialogs unterstützt wird. Wünschenswert wäre es, einen Aktionsplan für *nachhaltige* Ernährung auf den Weg zu bringen, der beispielsweise auch die Klimarelevanz von Ernährung, faire Produktionsbedingungen, Artenvielfalt, aber auch die hohe wirtschaftliche Relevanz der Ernährungswirtschaft in Deutschland, in den Fokus stellt. Solch ein Aktionsplan muss auch verdeutlichen, dass sich Ökologie, Soziales und Ökonomie nicht widersprechen. Er setzt den Rahmen für einen gesellschaftlichen Gestaltungsprozess, der die

abstrakte Zielsetzung »nachhaltige Entwicklung« konkret und handhabbar macht.

Die Vereinbarung der Akteure, den Dialog fortzusetzen und konkrete Aktivitäten anzugehen, ist ein weiteres wichtiges Signal. Zeigt sich daran doch die Einsicht, dass die mit unserer Ernährung verbundenen Nachhaltigkeitsprobleme nur gemeinsam gelöst werden können. So besteht der Wunsch, Nachhaltigkeitsstandards für Ernährungsangebote zu erarbeiten, um eine Antwort auf die Frage zu erhalten, wie Nachhaltigkeitsqualitäten bei Lebensmitteln und Mahlzeiten umgesetzt werden können. Aber auch Rahmenkriterien festzulegen, nach denen Projekte und Programme im Bereich Ernährung bewertet und gezielt innovative Aktivitäten gefördert werden können, die eine Wende in Richtung nachhaltige Ernährung im Alltag umsetzen, sind ein wichtiges Anliegen der TeilnehmerInnen des Stakeholder-Dialogs.

Damit nachhaltige Ernährung Schritt für Schritt zur Selbstverständlichkeit wird, müssen sich weitere Akteure dem Leitbild der Nachhaltigen Entwicklung verpflichten und Verantwortung übernehmen. Die Ernährungswende erfordert einen Umsetzungsprozess, der von einer breiten gesellschaftlichen Basis getragen wird: von der Wirtschaft, der Politik und Verwaltung, und natürlich auch von den KonsumentInnen. Machen wir uns also gemeinsam auf den Weg!

Ihre

Dr. Ulrike Eberle und Dr. Doris Hayn

Weitere Informationen

Das **Öko-Institut e.V.** ist eine der europaweit führenden, unabhängigen Forschungs- und Beratungseinrichtungen für eine nachhaltige Zukunft. Seit der Gründung im Jahr 1977 erarbeitet das Institut Grundlagen und Strategien, wie die Vision einer nachhaltigen Entwicklung global, national und lokal umgesetzt werden kann. Das Institut ist an den Standorten Freiburg, Darmstadt und Berlin vertreten.

www.oeko.de

Das **Institut für sozial-ökologische Forschung (ISOE)** in Frankfurt/Main leistet seit 1988 Pionierarbeit zur Begründung und Weiterentwicklung der sozial-ökologischen Forschung in Deutschland. Es gehört zu den wenigen Forschungseinrichtungen, die zugleich theoriegeleitet und praxisnah arbeiten und fachübergreifend sozialwissenschaftliche und naturwissenschaftlich-technische Nachhaltigkeitsforschung betreiben.

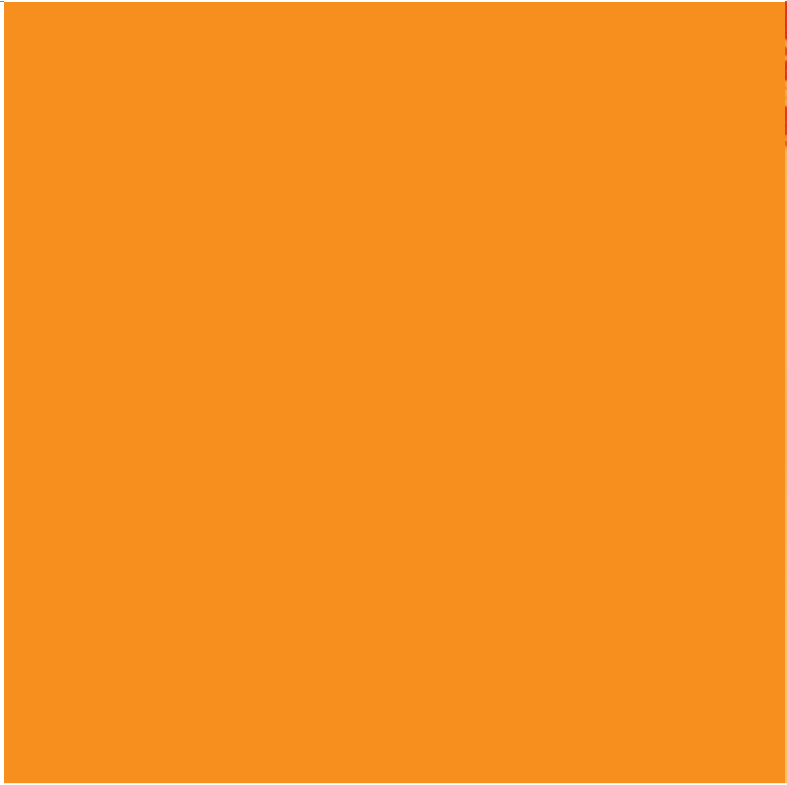
www.isoe.de

Die Internetpräsenz des Projekts **Ernährungswende** bietet zahlreiche vertiefende Diskussionspapiere, Materialbände sowie die ausführlichen Ergebnisse des Stakeholder-Dialogs und weitere Informationen zum kostenlosen Download, unter anderem zu den Themen Ernährungsstile im Alltag, Ernährung in der Schule, Lebenszykluskosten und Umweltauswirkungen von Ernährung sowie Ernährungsrisiken.

www.ernaehrungswende.de

Seit 1999 fördert das **Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF)** die Sozial-ökologische Forschung (SÖF). Ziel des Förderschwerpunktes ist die Entwicklung von Strategien zur Lösung konkreter gesellschaftlicher Nachhaltigkeitsprobleme. Eine derartige Forschung erfordert ein Zusammenwirken der WissenschaftlerInnen der Natur- und Gesellschaftswissenschaften. Dabei werden gesellschaftliche Akteure – zum Beispiel VerbraucherInnen, Kommunen, Unternehmen und Nichtregierungsorganisationen – in den Forschungsprozess einbezogen. Hierdurch soll der ökologische Umbau der Gesellschaft unterstützt werden, ohne dabei die soziale Gerechtigkeit und die wirtschaftlichen Belange aus den Augen zu verlieren.

www.sozial-oekologische-forschung.org



Herausgeber

Öko-Institut e.V. und
Institut für sozial-ökologische Forschung (ISOE)

Kontakt

Dr. Ulrike Eberle
Öko-Institut e.V.
Geschäftsstelle Freiburg
Merzhauser Straße 173
79100 Freiburg
u.eberle@oeko.de
www.oeko.de

Dr. Doris Hayn
Institut für sozial-ökologische Forschung (ISOE)
Hamburger Allee 45
60486 Frankfurt am Main
hayn@isoe.de
www.isoe.de