



# Das Ernährungssystem gemeinsam umkrempeln

Gesa Maschkowski

Weltweit nehmen Menschen ihre Ernährungsversorgung wieder selbst in die Hand. Sie hacken und jäten, sie retten und teilen, sie gründen Gemeinschaftsgärten und Foodcoops. Welche Idee steckt dahinter, wer macht mit und wie funktioniert es?

**D**ie Idee, unsere Städte wieder essbar zu machen, entstand vermutlich unabhängig voneinander an mehreren Orten der Welt. In Deutschland gründeten die Transition-Initiative in Kassel und die Stadtverwaltung Andernach die ersten essbaren Städte. Im nordenglischen Städtchen Todmorden nahm die Guerilla-Gardening-Bewegung im Jahr 2008 ihren Anfang. Pam Warhust und ihre Freundin Mary Clear saßen am Küchentisch und überlegten: „Wie können wir eine gemeinsame Sprache finden, die unabhängig

von Alter, Einkommen und Kultur verstanden wird? Was hilft den Menschen, über die Ressourcen nachzudenken, die sie verbrauchen und anders miteinander umzugehen?“ Die Antwort auf diese Fragen war „Essen“. Ihre erste Aktion starteten die beiden mit einem Gemüsebeet am Bahnhof und dem Schild „Bedient Euch“. „Wir haben niemanden um Erlaubnis gefragt und wir lassen uns auch nicht einschüchtern von dem Argument, dass kleine Taten wirkungs-

los sind angesichts der Katastrophen von morgen. Wir tun es einfach“, sagt Pam Warhust. Heute ist Todmorden mit seinem Motto „incredible edible“ (unglaublich essbar) ein Mekka des Urban Gardening. Die Politik unterstützt das Projekt, es gibt essbare Wandelwege, die Schulen haben Gärten, vor Krankenhäusern wird gegärt, die Feuerweh, die Polizei, die Altenheime, die Landwirte machen mit und natürlich auch die Tourismusindustrie.

## Alternativen zu industrialisiertem Essen

So wie in Todmorden werden immer mehr Menschen aktiv. Sie gründen Gemeinschaftsgärten, Solidarische Landwirtschaft und Erzeuger-Verbrauchergemeinschaften, weil sie immer weniger Lust haben, sich auf ihre Rolle als



Ob sie zusammen Lebensmittel vor der Tonne bewahren, kostenlos verteilen oder gemeinsam kochen, der Spaß und das Miteinander stehen bei den meisten Ernährungsinitiativen ganz vorne.

Konsument zu beschränken. Die besteht nämlich im Wesentlichen daraus, zu kaufen und zu essen, was die Industrie serviert. Das moderne Ernährungssystem ist abhängig von Futtermittelimporten und fossilen Rohstoffen. Es produziert mit minimaler Arbeitskraft große Mengen gleichförmiger Produkte. Verarbeitung, Transport, Verpackung, Lagerung und Handel von Lebensmitteln haben sich in den letzten Jahrzehnten vervielfacht. Um eine Nahrungskalorie herzustellen, werden mittlerweile vier

fossile Kalorien investiert, berechneten dänische Wissenschaftler im Jahr 2013. Den Preis zahlen die Umwelt, das Grundwasser, die Meere, das Klima, die Bienen und unsere Kinder, die in einem übergewichtsfördernden Umfeld aufwachsen. Der Frust über dieses System, über Skandale, Lebensmittelverschwendung und Massentierhaltung lässt Menschen nach Alternativen suchen. Sie haben Lust auf selbstgemachtes Essen, auf Gemeinschaft und Austausch.

### Carrotmob: Einkaufen für den Klimaschutz

Carrotmobs erkennt man meist an den knallorange Plakaten oder Luftballons und den Menschentrauben vor einem Geschäft. Beim Carrotmob verabreden sich hunderte von Konsumenten an einem bestimmten Tag in einem Laden zum Einkaufen oder Kaffeetrinken für einen guten Zweck. Der Besitzer verpflichtet sich, einen bestimmten Prozentsatz des Tagesumsatzes in Klimaschutzmaßnahmen zu stecken. Ein Orga-Team bereitet den Event vor, sucht nach Läden, schließt Verträge mit den Besitzern und bewirbt den Event. Die Bewegung startete 2012 in San Francisco und verzeichnet weltweit etwa 250 Mobs auf ihrer Website. Seit 2014 ist es wieder ruhiger um die Carrotmobs geworden. Eine Münchner Gruppe hat Lehrerfortbildungen dazu entwickelt ([www.carrotmob-macht-schule.de/fortbildung](http://www.carrotmob-macht-schule.de/fortbildung)).

### Verbraucher werden zu Produzenten

Urban Gardening zieht Menschen an, die Lust auf Gärtnern und Gemeinschaft haben, aber häufig keinen Platz und im Zweifelsfall auch nicht viel Ahnung. Was liegt also näher, als sich mit anderen zusammenzutun und das Wissen, das Land und die Arbeit zu teilen. Über 570 interkulturelle Gärten, Community Gardens, City Farms oder auch Nachbarschaftsgärten sind mittlerweile auf der Website der Stiftungsgemeinschaft anstiftung & ertomis ([anstiftung.de](http://anstiftung.de)) gelistet.

Zur ersten Generation der Gemeinschaftsgärten gehörten in Deutschland die sogenannten interkulturellen Gärten, die in Verden, Göttingen oder Stuttgart entstanden. Hier können Menschen unterschiedlichster Herkunft gemeinsam gärtnern, neue Wurzeln schlagen und Verbindung zu den Nachbarn und dem Land knüpfen, in dem sie auf verschiedene Art und Weise angekommen

sind. Viel Aufmerksamkeit gab es auch für die ersten, temporären Urban-Gardening-Projekte. Sie beleben ungenutzte Brachflächen mit ihren grünen Pflanzenkisten – so lange, bis sie wieder weiter ziehen müssen. Zu den ersten großen Pionierprojekten gehört der Prinzessinnengarten in Berlin. Die Gründer betreiben heute ein Café und beliefern Berliner Restaurants mit ihren Produkten. Gemeinsam ist den meisten Gartenprojekten, dass sie mehr wollen, als nur Gemüse anbauen. Sie wollen Begegnungsmöglichkeiten schaffen, frei von Kommerz und Konsum. Im Urban Gardening Manifest, das mittlerweile über 140 Projekte unterzeichnet haben, heißt es: „So wie in der autogerechten Stadt alle das Recht auf einen Parkplatz hatten, sollte in der gartengerechten Stadt allen ein fußläufiger Zugang zur Stadtnatur garantiert werden“.

### **Hand in Hand mit Bauern und Gärtnern**

Einen deutlich stärkeren Fokus auf Selbstversorgung haben die Selbsterntegärten. Sie liegen häufig in der Nähe von größeren Städten. Landwirte und Städter teilen sich die Arbeit. Die Vorbereitung des Feldes, das Pflanzen und die Saat übernehmen die Profis, das Pflegen und Ernten die Städter. Jedes Feld wird mit einer großen Vielfalt an Gemüsekulturen, Kräutern und Blumen bepflanzt. Dann wird es quer in Streifen eingeteilt und parzellenweise vermietet. So bekommt jeder einen langen Ackerstreifen mit allen Kulturen, den er die ganze Saison lang pflegen und beernten kann.

Bei den Selbsterntegärten gibt es zwei Geschäftsmodelle. Bei dem einen bauen Biohöfe das Gemüse selbst an und vermieten die Parzellen direkt an ihre Kunden. So arbeiten beispielsweise der Klefhof

bei Köln oder die Bauerngärten in Berlin. Bei dem anderen Modell pachten Franchiseunternehmen wie Ackerhelden oder Meine Ernte von den Landwirten das Feld und organisieren die Bepflanzung und Kundenakquise.

In der solidarischen Landwirtschaft werden die kompletten Kosten der Produktion von den Verbrauchern getragen. Landwirte bzw. Gärtner versorgen dafür die teilnehmenden Haushalte mit Gemüse, Obst und anderem (siehe S. 274).

### **Einkaufen ohne Zwischenhändler**

Neben bewährten Konzepten der Direktvermarktung wie Biokisten oder Hofläden mischen Verbraucher seit mehreren Jahrzehnten auch den Lebensmittelhandel auf. Auf der Homepage der FC Schinke09 outen sich die Herausgeber als „... Gruppe chaotischer Menschen, die sich für faires Bio-Essen begeistern“. Was wie ein Fußballclub klingt, ist tatsächlich eine ziemlich gut organisierte große Foodcoop in Berlin-Kreuzberg. Eine Einkaufsgemeinschaft, in der sich Menschen zusammentun, um beim Biogroßhandel, aber auch bei Erzeugern im Umland faire und biologische Lebensmittel zu kaufen. Durch Eigenleistung und Mengenrabatt können die Teilnehmer Geld sparen. Damit das Bestellen und Zusammenarbeiten gut klappt, nutzen die großen Foodcoops häufig selbst programmierte Bestell-Software. FC Schinke09 hat ein Äpfel- und Birnensystem entwickelt. Birnen stehen für Bestellungen und Äpfel für Arbeits Einsätze. Beide müssen in einem ausgeglichenen Verhältnis stehen.



Den Erzeuger-Verbrauchergemeinschaften (EVG) geht es darum, eng mit regionalen Produzenten zusammenzuarbeiten. In der EVG-Bremen haben sich bereits 1988 Verbraucher und Erzeuger zusammengeschlossen und betreiben einen eigenen Laden. Viele Gemeinschaften sind aus Protestbewegungen entstanden, wie die Münchner Genossenschaft Tagwerk e.G. Sie gehört zu den großen EVGs in Deutschland mit ca. 800 Mitgliedern und rund 100 Betrieben, darunter Bauern, Gärtner, Imker, mehrere Bäckereien, Metzgereien sowie zwei Mühlen.

Solidarische Läden wiederum versuchen das Konzept der solidarischen Landwirtschaft mit dem des Bioladens zu verbinden. Durch einen festen Monatsbeitrag unterstützen die Mitglieder ihren Laden darin, beispielsweise mehr regionale Bioware zu beschaffen oder auf Verpackungen zu verzichten.



© Martina Kehoneva, Maria Dorn

Erst ernten oder retten, dann gemeinsam verarbeiten – viele Initiativen wie slow food oder Foodsharing veranstalten öffentliche Kochevents wie die Schnippeldisko in Berlin.

### Lebensmittel und auch ein bisschen die Welt retten

Der deutsche Filmemacher Valentin Thurn gründete nach seiner Dokumentation *Taste the Waste* die Foodsharing-Plattform im Internet. Mitglieder des Vereins retten Produkte aus Supermärkten, Bioläden und anderen Geschäften, bevor sie in der Tonne landen. Aus einem kleinen Grüppchen sind in wenigen Jahren deutschlandweit 20.000 Foodsaver geworden. In Österreich und der Schweiz ist der Verein ebenfalls aktiv. Hinter dem großen Netzwerk aus unterschiedlichen Menschen steht ein ausgeklügeltes System an Verantwortlichkeiten. Botschafter übernehmen die Verantwortung und Koordination für ein Gebiet, Foodsaver holen die Lebensmittel ab. „Sei ehrlich, beachte die Regeln, sei verantwortungsvoll und zuverlässig, melde Verstöße und mach Vorschläge“, lautet die Etikette der Bewegung. Die geretteten Produkte werden in der Regel in sogenannten Fairteilern

– Schränken, Regalen und Kisten, die öffentlich zugänglich sind – verteilt oder für Aktionen gespendet. Rund 3000 Handelsunternehmen kooperieren mittlerweile mit den Foodsavern. Den Gründern geht es allerdings um mehr als das Retten von Lebensmitteln. Sie wünschen sich mehr Bezug und Wertschätzung für unsere Nahrung und eine möglichst geldfreie Gesellschaft. Die gesamte Organisation lief bisher so geldfrei wie möglich. Auch politisch sind die Lebensmittelretter aktiv. Im Bündnis mit Slow Food Youth, dem BUND und Aktion Agrar fordert Foodsharing ein Gesetz, das das Wegwerfen von Lebensmitteln verbietet.


### VoKü, Schnippeldisko und Jumping Dinner

Was liegt näher, als gerettete Lebensmittel auch gemeinsam zu kochen und zu essen? Der Ideenvielfalt sind keine Grenzen gesetzt. Es gibt Volksküchen (VoKüs), bei denen Freiwillige gespendete Lebensmittel gemeinsam zuberei-

ten und gegen Spende anbieten. Auf öffentlichen Schnippeldiskos werden gespendete Lebensmittel bei grooviger Musik zusammen geschnippelt, gekocht und gegessen. In Graz fand im Jahr 2014 das „RESTL FESTL – Graz isst auf“ statt, organisiert von der Landesregierung, mehreren Ämtern und der Hochschule. In Bonn luden Foodsaver und Welthungerhilfe im Herbst 2016 zum Jumping Dinner aus geretteten Lebensmitteln ein. Die neuen Ernährungsinitiativen sind nicht nur für Verbraucher eine gute Möglichkeit, achtsamer mit unseren Lebensmitteln umzugehen. Das Forschungsprojekt NASCENT untersucht welches Potenzial sie für eine Transformation der Ernährungswirtschaft bergen. Mit 26 Praxis- und neun Transferpartnern loten die Wissenschaftler Chancen und Hindernisse für eine nachhaltige Ernährungswirtschaft aus.



Diplom-Ökologin **Gesa Maschkowski** ist Redakteurin, Moderatorin und Transition-Trainerin. Sie hat die Ernährungsökologie mitbegründet sowie die Transition Initiativen Bonn im Wandel und die solidarische Landwirtschaft Bonn/Rhein-Sieg. Sie promoviert außerdem über salutogene Ernährungskommunikation.

Lebensmittel sind die Schnittstelle zwischen uns und der Erde, meint der britische Professor für Ernährungspolitik, Tim Lang. Unser industrielles Ernährungssystem ist auf dem besten Weg, Ressourcen dieser Erde unwiederbringlich zu zerstören. Ein anderer Umgang mit Lebensmitteln hingegen ist ein Ansatz, unsere Erde besser zu behandeln. Die Ernährungsinitiativen machen es vor. 

Anschrift der Verfasserin:  
Gesa Maschkowski  
Dornheckenstr. 3  
D-53227 Bonn