

## **Reinhard Pfriem**

### **Vom ökologischen Landbau zur Politik der Ernährungskultur. Zehn Thesen zur Entfaltung der lokalen und regionalen Handlungsebene, Fulda 19.06.07**

Vorweg: das Tagungsthema Fairness in der Wertschöpfungskette für qualitativ hochwertige Bio-Lebensmittel kann als Katalysator dienen dafür, die etwa durch das Kritische AgrarBündnis betriebene bisherige Politik des ökologischen Landbaus einzubetten in eine Politik der Ernährungskultur und damit jene Ökonomie nachhaltigen (Ernährungs-)Konsums zu fördern, die der ökologische Landbau zu seiner weiteren Entwicklung braucht.

Das heißt: fair ist, wenn die Erzeuger, Verarbeiter, Verkäufer regional nachhaltiger Lebensmittelprodukte genügend Entfaltungs- und Absatzmöglichkeiten zu miteinander als fair empfundenen Bedingungen haben. Fairer Umgang beruht auf angemessener Wertschätzung in den direkten Interaktionen wie im öffentlichen Raum. Dafür soll insbesondere die lokale, auch regionale Handlungsebene aktiviert werden und es sind die politischen wie sonstigen Entscheidungsträger und Akteure auf dieser Ebene in die Pflicht zu nehmen.

#### **Dazu 10 Thesen:**

1. Die öffentliche Präsentation lokaler und regionaler Direktvermarkter regional nachhaltiger Lebensmittelprodukte ist zu verbessern, die Kommunikation über diese Möglichkeiten ist eine Sache der Politikgestaltung vor Ort.
2. Das lokale Angebot an regional nachhaltigen Produkten in den Lebensmittelgeschäften ist im Sinne des Willens und der Fähigkeit zur aktiven Kommunikation nachhaltiger Ernährungskultur zu bündeln. Direkte Präsentation lokaler Erzeuger ist dabei ein wichtiges Element.
3. Zur lokalen und regionalen Ernährungskultur gehört ein hinreichendes Angebot an Wochenmärkten mit guter Qualität.
4. Die lokale Qualitätsgastronomie auf der Basis der Verarbeitung regional nachhaltiger Produkte muss sichtbar werden. Entsprechende Gastronomienetzwerke, die als solche für Einheimische wie Touristen deutlich sichtbar in Erscheinung treten, können hier eine wichtige Rolle spielen.
5. Unter der Woche nimmt die Außer-Haus-Ernährung weiter zu, die meisten essen in den Arbeitspausen aber nicht in Kantinen. Gute und hinreichende Angebote im Sinne eines Slow Food Imbisses werden so zu einer zentralen Herausforderung lokaler Ernährungskultur.
6. Es besteht inzwischen große Einigkeit über gute Ernährung in Schule und Kindergarten. Diese muss aber kulturell anschlussfähig sein (Schulmensen sind out), und Ernährung muss zu einem wesentlichen Kompetenzfeld in Schule und Kindergarten gemacht werden (Veränderung des derzeitigen Hauswirtschaftsunterrichts, Outdoor-Aktionen, Einbeziehung der Eltern).
7. Die Gemeinschaftsverpflegung in so unterschiedlichen Bereichen wie Krankenhäusern und Betriebskantinen wird zum Nachteil der Qualität diesen Einrichtungen bisher zu sehr selbst überlassen. Qualitätsentwicklung in Richtung regional nachhaltiger Produkte ist hier – bis hin zu den Tafeln für bedürftige Menschen – eine wichtige Aufgabe lokaler Ernährungspolitik.

8. Die Industrialisierung der Ernährungswirtschaft hat die Intransparenz der Verarbeitungsprozesse zu einem wesentlichen Ergebnis. Die Verarbeiter müssen der Anonymität entzogen werden, auch hier müssen sinnliche Erfahrungen gemacht und Kompetenzen aufgebaut werden. Darin besteht nicht zuletzt die Möglichkeit, das völlig entfremdete Verhältnis zur tierischen Ernährung aufzubrechen.
9. Aktive Ernährungspolitik im öffentlichen Raum kann die Wertschätzung für regional nachhaltige Produkte stärken. Das können kulinarische Veranstaltungen wie die Ostfrieslandmahle sein, Schwerpunktwochen u. a. in der lokalen Gastronomie mit bestimmten regionalen Qualitätsprodukten (Lamm- oder Ochsenwochen), private Ernährungsinitiativen im öffentlichen Raum (wie es statt professioneller Gastronomie beim italienischen cena sociale der Fall ist).
10. Regional nachhaltige Ernährungskultur soll stärker als bisher in die an Gewicht gewinnenden öffentlichen Veranstaltungen integriert werden. Gartenpartien und Tage der offenen Tür bieten wie der Musikalische Sommer in Ostfriesland mit der von ONNO e. V. organisierten Ergänzung des Kulinarischen Sommers viele Gelegenheiten, den Wert regional nachhaltiger Lebensmittelerzeugnisse und auch den persönlichen Kontakt mit Erzeugern und Verarbeitern zur Geltung zu bringen.

Spätestens seit Einführung des EU-Bio-Siegels für Lebensmittelprodukte kann das Zwei-Welten-Bild von Bio und Nicht-Bio in der Ernährung nicht weiter aufrechterhalten werden. Je aktive (Selbst-)Einbettung der Akteure des ökologischen Landbaus in eine Politik der lokalen und regionalen Ernährungskultur bietet vielfältige Chancen, im Wettbewerb der Qualitätsdifferenzierung erfolgreich zu bestehen.